

# Confitado NH de Melocotón

## Descripción

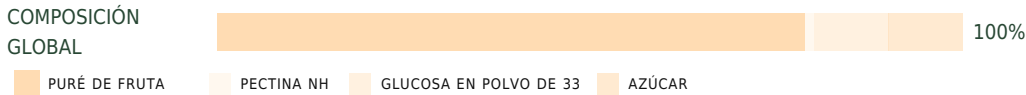
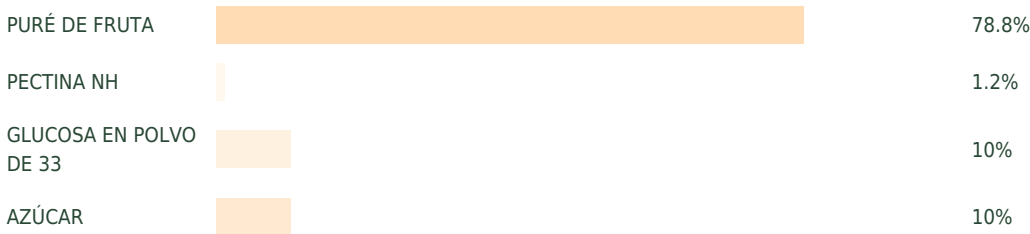
Erróneamente conocida como confitado en el universo pastelero, esta aplicación es simplemente un gel.

La textura de este gel termorreversible está principalmente influenciada por la cantidad de azúcar del medio y por su pH.

## Universo de aplicaciones sugeridas

- Decoraciones
- Postre al plato
- Pastel, tartas e individuales
- Vasitos

## Composición Global



Composición	1000 g	100%
AZÚCAR	100 g	10%
GLUCOSA EN POLVO DE 33	100 g	10%
PECTINA NH	12 g	1.2%
PURÉ DE MELOCOTON	788 g	78.8%

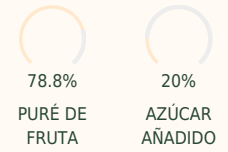
## Procedimiento

Mezclar el azúcar en polvo, la glucosa en polvo y la pectina NH y verter en lluvia sobre el puré de Melocotón. Batir para homogeneizar bien y calentar a 85 °C sin parar de remover. Verter enseguida.

## Truco

Si rompemos el gel mezclándolo, obtenemos una textura y un comportamiento diferentes. Podemos utilizarlo con una manga.

### Confitado NH de Melocotón



#### Ingredientes

PURÉ DE MELOCOTON, AZÚCAR, GLUCOSA EN POLVO DE 33, PECTINA NH



CONGELABLE



#### PURÉ DE FRUTA UTILIZADO

Melocotón blanco Montrouge y Pamy

#### TEMPERATURA DE DEGUSTACIÓN

Fresco ,  
Glaseado

#### TIPO DE CONSUMO

Para comer aquí ,  
Para llevar

#### PUNTOS FUERTES

Procedimiento y receta habituales ,  
Receta vegana