

# Confitado NH de Pera

## 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

PURÉ DE FRUTA		78.8%
PECTINA NH		1.2%
GLUCOSA EN POLVO DE 33		10%
AZÚCAR		10%



Composición	1000 g	100%
Azúcar	100 g	10%
Glucosa en polvo DE 33	100 g	10%
Pectina NH	12 g	1.2%
Puré de Pera	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 Pera. 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 Pera



#### Ingredientes

Puré de pera,  
Azúcar, Glucosa en  
polvo DE 33,  
Pectina NH



CONGELABLE



## PURÉ DE FRUTA UTILIZADO

Pera williams verde

## TEMPERATURA DE DEGUSTACIÓN

Fresco

## TIPO DE CONSUMO

Para comer aquí ,

Para llevar

## PUNTOS FUERTES

Procedimiento y receta habituales ,

Receta vegana