

Confitado NH de Piña

Descripción

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

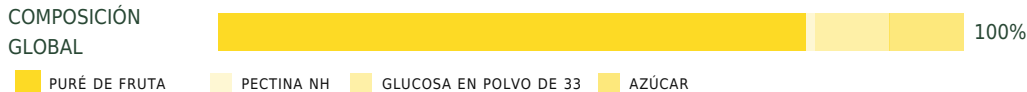
La textura de este gel termorreversible está principalmente influenciada por la cantidad de azúcar del medio y por su pH.

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 Piña	788 g	78.8%

Procedimiento

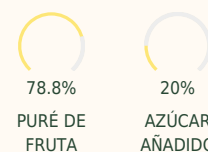
Mezclar el azúcar en polvo, la glucosa en polvo y la pectina NH y verter en lluvia sobre el puré de Piña Batir para homogeneizar bien y calentar a 85 °C sin parar de remover.

Verter enseguida.

Truco

Si rompemos el gel mezclándolo, obtenemos una textura y un comportamiento diferentes. En este caso, puede hacerse utilizando una bolsa, pero no resistirá tan bien la congelación.

Confitado NH de Piña



Ingredientes

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



CONGELABLE



PURÉ DE FRUTA UTILIZADO
Piña Extra Sweet

TEMPERATURA DE DEGUSTACIÓN
Fresco

TIPO DE CONSUMO
Para comer aquí ,
Para llevar

PUNTOS FUERTES
Procedimiento y receta habituales ,
Receta vegana