adamance
fruits du bon sens

Confitado NH de Guinda

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

Confitado NH de Guinda

VEGETAL

78.6% PURÉ DE FRUTA

20% AZÚCAR AÑADIDO

Ingredientes

Puré de guinda Oblacinska, Azúcar, Glucosa en polvo DE 33, Pectina NH

CONGELABLE

Composición Global

Composición	1000 g	100%
Azúcar	100 g	10%
Glucosa en polvo DE 33	100 g	10%
Pectina NH	14 g	1.4%
Puré de guinda	786 g	78.6%

Procedimiento

Mezclar el azúcar en polvo, la glucosa en polvo y la pectina NH y verter en lluvia sobre el puré de Guinda.
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.

PURÉ DE FRUTA UTILIZADO
Guinda Oblacinska

TEMPERATURA DE DEGUSTACIÓN
Fresco

TIPO DE CONSUMO
Para comer aquí ,
Para llevar

PUNTOS FUERTES
Procedimiento y receta habituales ,
Receta vegana