

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

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.

Confitado NH de Guinda VEGETAL



Ingredientes

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



CONGELABLE



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