adamance
fruits du bon sens

Pasta de fruta de frambuesa

Descripción

Un método muy antiguo para conservar la pulpa de las frutas.
Durante la cocción, se evapora el agua y se concentran los aromas, consiguiendo una receta más dulce y sabrosa.
Comprobar la cocción con ayuda de un refractómetro permite controlar la cantidad de materia seca y, por tanto, la cantidad de agua que queda en el producto para garantizar su conservación y su textura.

Universo de aplicaciones sugeridas

- Chocolatería
- Confitería

Pasta de fruta de frambuesa

50% PURÉ DE FRUTA

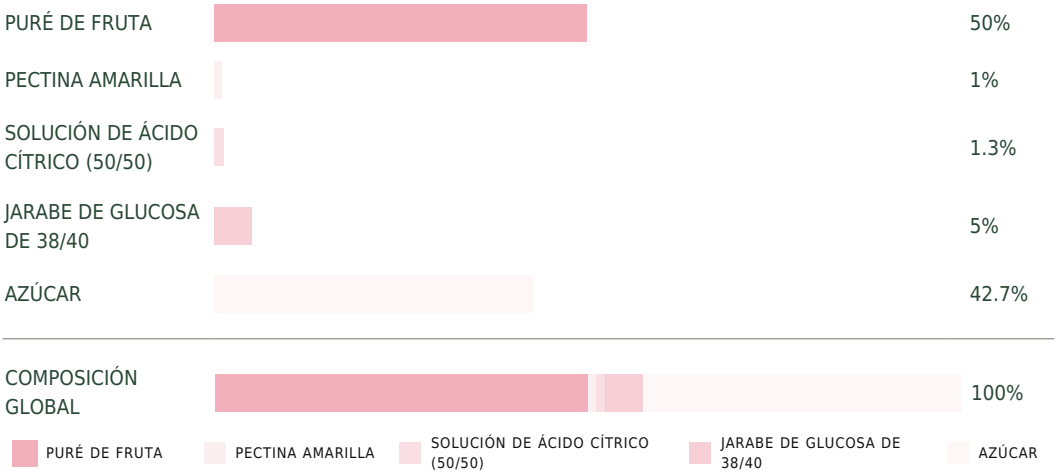
48% AZÚCAR AÑADIDO

Ingredientes

Puré de frambuesa, Azúcar, Jarabe de glucosa DE 38/40, Solución de ácido cítrico (50/50), Pectina amarilla

CONGELABLE

Composición Global



Composición	1000 g	100%
Pectina amarilla	10 g	1%
Azúcar	50 g	5%
Puré de frambuesa	500 g	50%
Azúcar	377 g	37.7%
Jarabe de glucosa DE 38/40	50 g	5%
Solución de ácido cítrico (50/50)	13 g	1.3%

Procedimiento

Mezclar la pectina y la cantidad pequeña de azúcar, después verter la mezcla en lluvia sobre el puré de frambuesa a 4 ºC.
Llevar a ebullición sin parar de remover, verter en lluvia la segunda parte del azúcar, llevar de nuevo a ebullición y añadir el jarabe de glucosa.
Cocer para llegar a 74 ºbrix, es decir unos 105 ºC.
Añadir la solución ácida, mezclar, después verter enseguida.

Truco

Enfriar un poco de preparado en torno a 25 ºC, para la medida en el refractómetro, ya que la temperatura influye en el resultado.



PURÉ DE FRUTA UTILIZADO

Frambuesa Meeker

TEMPERATURA DE DEGUSTACIÓN

Ambiente ,
Fresco ,
Glaseado

TIPO DE CONSUMO

Para comer aquí ,
Para llevar

PUNTOS FUERTES

Procedimiento y receta habituales ,
Receta vegana