

Pasta de fruta Mora

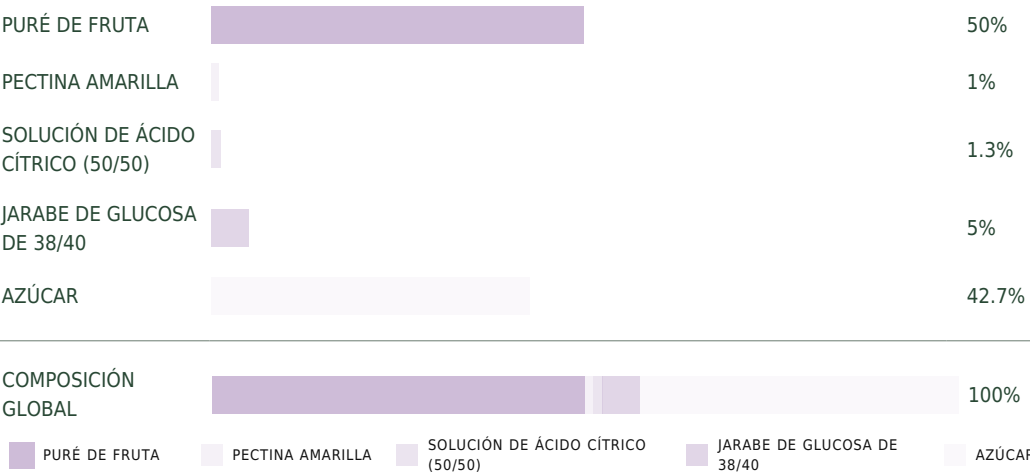
Descripción

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
- Confeitería

Composición Global



Pasta de fruta Mora

50%
PURÉ DE FRUTA

47.7%
AZÚCAR AÑADIDO

Ingredientes

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


CONGELABLE

Pasta de fruta Mora

Composición	1000 g	100%
Pectina amarilla	10 g	1%
Azúcar	50 g	5%
Puré de mora	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 pequeña cantidad de azúcar glas, y verter la mezcla sobre el puré de moras a 4 °C. Llevar a ebullición sin dejar de remover, verter la segunda parte del azúcar, volver a llevar a ebullición y añadir el jarabe de glucosa. Cocer hasta alcanzar los 74 °brix, es decir, unos 105 °C. Añadir la solución ácida, mezclar y verter inmediatamente.

Truco

Enfríe un poco el material hasta alcanzar unos 25 °C para realizar la medición con el refractómetro, ya que la temperatura influye en el resultado.



PURÉ DE FRUTA UTILIZADO

Mora Triple Crown

TEMPERATURA DE DEGUSTACIÓN

Ambiente ,
Fresco ,
Glaseado

TIPO DE CONSUMO

Para comer aquí ,
Para llevar

PUNTOS FUERTES

Procedimiento y receta habituales ,
Receta vegana