adamance
fruits du bon sens

Pasta de fruta Pasión

Pasta de fruta Pasión

45% PURÉ DE FRUTA

47% AZÚCAR AÑADIDO

Ingredientes

Puré de Pasión, Azúcar, Jarabe de glucosa DE 38/40, Pectina amarilla

CONGELABLE

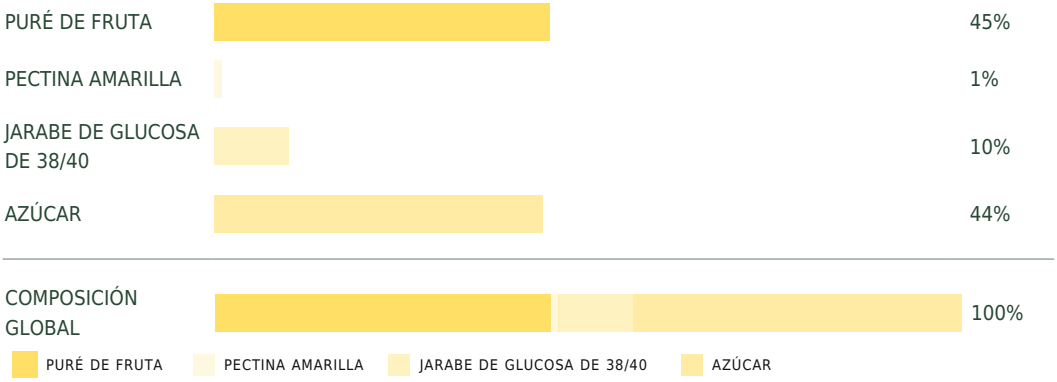
Descripción

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

Composición Global



Composición	1000 g	100%
Pectina amarilla	10 g	1%
Azúcar	50 g	5%
Puré de pasión	450 g	45%
Azúcar	390 g	39%
Jarabe de glucosa DE 38/40	100 g	10%

Procedimiento

Mezclar la pectina y la cantidad pequeña de azúcar, después verter la mezcla en lluvia sobre el puré de pasión 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.
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
Fruta de la Pasión

TEMPERATURA DE DEGUSTACIÓN
Ambiente ,
Fresco ,
Glaseado

TIPO DE CONSUMO
Para comer aquí ,
Para llevar

PUNTOS FUERTES
Procedimiento y receta habituales ,
Receta vegana