

Pasta de fruta plátano

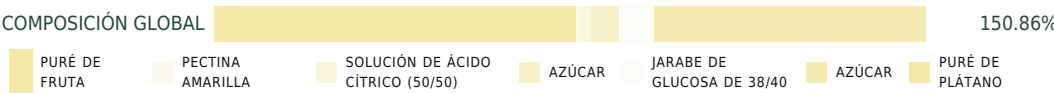
Descripción

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



Pasta de fruta plátano

Composición	1000 g	100%
Pectina amarilla	8 g	0.8%
Azúcar	38 g	3.8%
Puré de plátano	509 g	50.9%
Azúcar	381 g	38.1%
Jarabe de glucosa DE 38/40	51 g	5.1%
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 pasión a 4 °C. 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 °brix, es decir unos 105 °C. Verter enseguida.

Pasta de fruta plátano

50.86%

PURÉ DE FRUTA

47%

AZÚCAR AÑADIDO

Ingredientes

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

CONGELABLE

Truco

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



PURÉ DE FRUTA UTILIZADO

Plátano Cavendish

TEMPERATURA DE DEGUSTACIÓN

Ambiente ,
Fresco ,
Glaseado

TIPO DE CONSUMO

Para comer aquí ,
Para llevar

PUNTOS FUERTES

Procedimiento y receta habituales ,
Receta vegana