

Confitado NH de Melocotón

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	12 g	1.2%
PURÉ DE MELOCOTON	788 g	78.8%

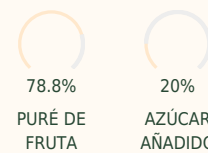
Procedimiento

Mezclar el azúcar en polvo, la glucosa en polvo y la pectina NH y verter en lluvia sobre el puré de Melocotón. 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. Podemos utilizarlo con una manga.

Confitado NH de Melocotón



Ingredientes

PURÉ DE MELOCOTON, AZÚCAR, GLUCOSA EN POLVO DE 33, PECTINA NH



CONGELABLE



PURÉ DE FRUTA UTILIZADO

Melocotón blanco Montrouge y Patty

TEMPERATURA DE DEGUSTACIÓN

Fresco ,
Glaseado

TIPO DE CONSUMO

Para comer aquí ,
Para llevar

PUNTOS FUERTES

Procedimiento y receta habituales ,
Receta vegana