

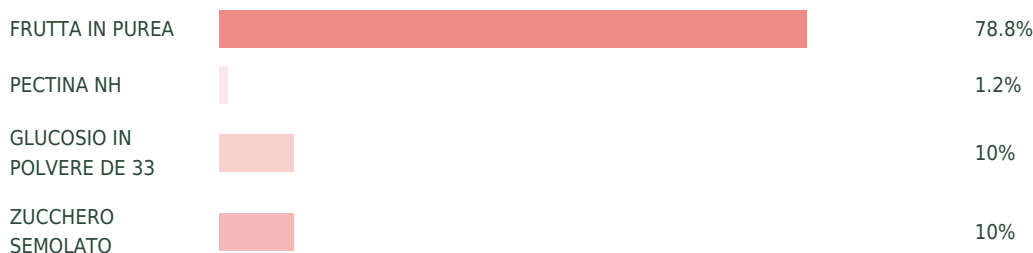
Confit NH Fragola

Descrizione

Erroneamente chiamato confit nel mondo della pasticceria, questa applicazione è un semplice gel.

La consistenza di questo gel termoreversibile è principalmente influenzata dalla quantità di zucchero e dal suo pH.

Composizione globale



Composizione	1000 g	100%
Zucchero semolato	100 g	10%
Glucosio in polvere DE 33	100 g	10%
Pectina NH	12 g	1.2%
Fragola in purea	788 g	78.8%

Procedimento

Mescolare lo zucchero semolato, il glucosio in polvere e la pectina NH, poi versare a pioggia sulla purea di frutto. Mixare per rendere il composto omogeneo, quindi scaldare a 85°C mescolando continuamente. Versare immediatamente.

Trucco

Se mescolando il gel si rompe, la consistenza e la reazione che si ottengono saranno differenti. In questo caso, si può utilizzare una tasca.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

Da frigo

CONSUMO

Da asporto ,
Sul posto

PUNTI DI FORZA

Procedimento e ricetta standard ,
Ricetta vegetale

Confit NH Fragola



78.8%
FRUTTA IN
PUREA



20%
ZUCCHERO
AGGIUNTO

Ingredienti

Fragola in purea,
Zucchero semolato,
Glucosio in polvere
DE 33, Pectina NH



CONGELABILE