

Confit NH Mango

Descrizione

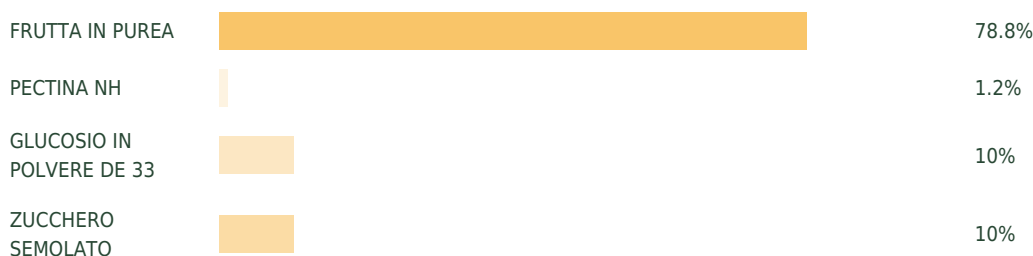
Erroneamente chiamato confit nel mondo della pasticceria, questa applicazione è un semplice gel.

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

Ambiti di applicazione suggeriti

- Decorazioni
- Dolci al piatto
- Entremets, torte e dolcetti
- Bicchierini

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%
Mango in purea	788 g	78.8%

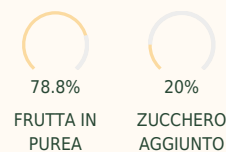
Procedimento

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.

Confit NH Mango



Ingredienti

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



CONGELABILE



FRUTTA IN PUREA UTILIZZATA

Mango Kesar e Alphonso

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Da frigo

CONSUMO

Da asporto ,

Sul posto

PUNTI DI FORZA

Procedimento e ricetta standard ,

Ricetta vegetale