adamance
fruits du bon sens

Confit NH Mela

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

Confit NH Mela

78.8% FRUTTA IN PUREA

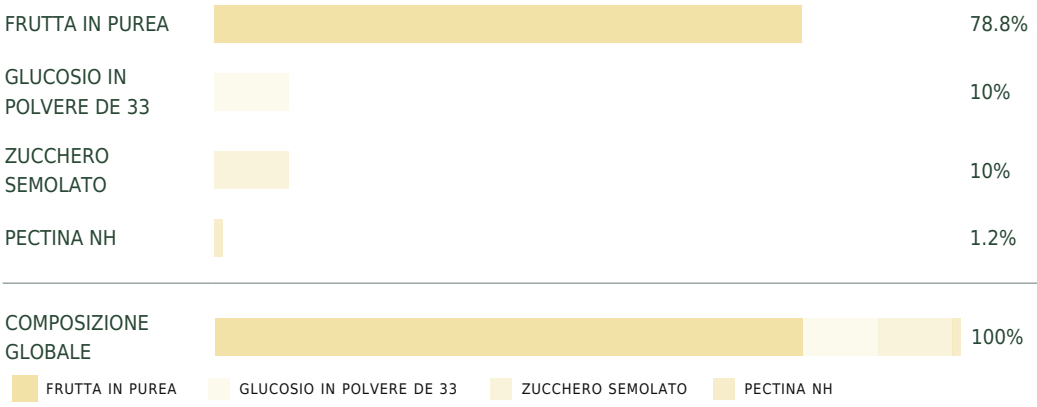
20% ZUCCHERO AGGIUNTO

Ingredienti

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

CONGELABILE

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%
Mela 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.



FRUTTA IN PUREA UTILIZZATA
Mela Opal

TEMPERATURA DI SERVIZIO
Da frigo

CONSUMO
Da asporto ,
Sul posto

PUNTI DI FORZA
Procedimento e ricetta standard ,
Ricetta vegetale