

## Confit NH Mirtillo

### 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%
Mirtillo 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 Mirtillo



78.8%  
FRUTTA IN  
PUREA



20%  
ZUCCHERO  
AGGIUNTO

#### Ingredienti

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



CONGELABILE



## FRUTTA IN PUREA UTILIZZATA

Mirtillo

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

Da frigo

## CONSUMO

Da asporto ,

Sul posto

## PUNTI DI FORZA

Procedimento e ricetta standard ,

Ricetta vegetale