

Confit NH Pera

Descrizione

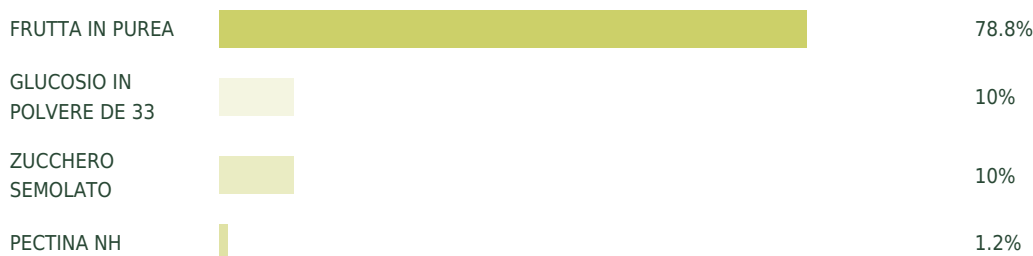
Erroneamente chiamato confit nel mondo della pasticceria, questa applicazione è un semplice gel.

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 semolatao | 100 g | 10% |
| Glucosio in polvere | 100 g | 10% |
| Pectina NH | 12 g | 1.2% |
| Pera 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 Pera



78.8%
FRUTTA IN
PUREA



20%
ZUCCHERO
AGGIUNTO

Ingredienti

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



CONGELABILE



FRUTTA IN PUREA UTILIZZATA

Pera Williams verde

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Da frigo

CONSUMO

Da asporto ,

Sul posto

PUNTI DI FORZA

Procedimento e ricetta standard ,

Ricetta vegetale