

## Confit NH Ribes nero

### 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	14 g	1.4%
Ribes nero in purea	786 g	78.6%

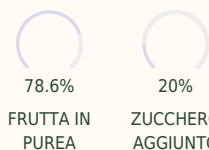
### Procedimento

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 Ribes nero



### Ingredienti

Ribes nero in purea, Zucchero semolato, Glucosio in polvere DE 33, Pectina NH





## FRUTTA IN PUREA UTILIZZATA

Ribes nero Blackdown e Andorine

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

Da frigo

## CONSUMO

Da asporto ,  
Sul posto

## PUNTI DI FORZA

Procedimento e ricetta standard ,  
Ricetta vegetale