

Rezepte mit PEKTIN NH

Ein Original-Rezept der École Valrhona



Mango-Passionsfrucht-Überguss

8 g	SOSA-Pektin NH
50 g	Streuzucker
250 g	Mangofruchtmark
125 g	Passionsfruchtmark
1	Vanilleschote
140 g	Glukose DE38/40
100 g	SOSA-Glukosepulver DE33
250 g	SOSA-Dextrose
175 g	Wasser
200 g	Streuzucker

Das SOSA-Pektin NH mit dem kleineren Zuckeranteil vermischen.

Beide Sorten Fruchtmark, Wasser und Vanille erhitzen und die Mischung aus SOSA-Pektin NH und Zucker zugeben, alles aufkochen.

Dextrose und Glukosepulver hinzufügen und vermischen, dann den Rest Zucker und Glukose dazugeben.

Aufkochen lassen und in den Kühlschrank stellen. Aufwärmen, verrühren und bei 50 °C glasieren.

Ananas-Confit

100 g	Victoria-Ananas
260 g	Ananasfruchtmark
50 g	Glukose DE38/40
8 g	SOSA-Pektin NH
40 g	Streuzucker

Die Ananas in kleine Würfel schneiden. Das Ananasfruchtmark mit der Glukose auf 40 °C erhitzen.

Dann den mit SOSA-Pektin NH gemischten Zucker und schließlich die Ananaswürfel hinzufügen.

Aufkochen lassen und in den Kühlschrank stellen.