

## Ricette PECTINA X58

Una ricetta originale dell'École Valrhona



### Confettura Inspiration Mandorla Albicocca

- 500 g Polpa di albicocche**
- 50 g Zucchero semolato**
- 3 g Pectina X58 SOSA**
- 300 g Zucchero semolato**
- 60 g Glucosio DE38/40**
- 215 g INSPIRATION Mandorla**

Mescolare la piccola quantità di zucchero con la pectina.

Riscaldare la polpa di frutta a 40 °C.

Aggiungere la miscela di zucchero / pectina mescolando.

Portare a ebollizione quindi aggiungere lo zucchero semolato rimanente.

Portare nuovamente a ebollizione e aggiungere il glucosio.

Cuocere a 60 ° Brix con rifrattometro.

Raffreddare a 60 °C quindi fare un'emulsione sul cioccolato.

Versare immediatamente in vasetto.