

Recettes PECTINE NH

Une recette originale de l'Ecole Valrhona



Nappage Mangue Passion

8 g	Pectine NH SOSA
50 g	Sucre semoule
250 g	Pulpe de mangue
125 g	Pulpe de passion
1 pce/s	Vanille en gousse
140 g	Glucose DE38/40
100 g	Glucose en poudre DE33 SOSA
250 g	Dextrose SOSA
175 g	Eau
200 g	Sucre semoule

Peser et mélanger la pectine NH SOSA et la petite quantité de sucre.

Chauffer les pulpes, l'eau et la vanille et ajouter le mélange pectine NH SOSA + sucre, porter le tout à ébullition.

Ajouter le dextrose et le glucose atomisé en mélangeant puis le reste du sucre et le glucose. Porter le tout à ébullition et réserver au réfrigérateur.

Réchauffer, mixer et glacer à 50°C.

Confit d'ananas

100 g	Ananas Victoria
260 g	Pulpe d'ananas
50 g	Glucose DE38/40
8 g	Pectine NH SOSA
40 g	Sucre semoule

Couper les ananas en petits dés. Faire chauffer la pulpe d'ananas avec le glucose, à 40°C.

Puis, ajouter le sucre et la pectine NH SOSA préalablement mélangés, et pour finir les cubes d'ananas.

Porter le tout à ébullition et réserver au réfrigérateur.