

Ricette PECTINA NH

Una ricetta originale dell'École Valrhona



Glassa Mango e Frutto della Passione

8 g	Pectina NH SOSA
50 g	Zucchero semolato
250 g	Polpa di mango
125 g	Polpa di frutto della passione
1 pz.	Baccelli di vaniglia
140 g	Glucosio DE38/40
100 g	Glucosio in polvere DE33 SOSA
250 g	Destrosio SOSA
175 g	Acqua
200 g	Zucchero semolato

Pesare e mescolare la pectina NH SOSA e lo zucchero.

Riscaldare la polpa di mango e di frutto della passione, l'acqua e la vaniglia e aggiungere la miscela di pectina NH SOSA + zucchero, portare a ebollizione.

Aggiungere il destrosio e il glucosio atomizzato e mescolare poi aggiungere il resto dello zucchero e il glucosio.

Portare il tutto a ebollizione e conservare in frigorifero.

Riscaldare, mixare e glassare a 50 °C.

Confit di ananas

100 g	Ananas Victoria
260 g	Polpa di ananas
50 g	Glucosio DE38/40
8 g	Pectina NH SOSA
40 g	Zucchero semolato

Tagliare l'ananas a cubetti. Riscaldare la polpa di ananas con il glucosio a 40 °C.

Aggiungere lo zucchero e la pectina NH SOSA precedentemente miscelati e infine i cubetti di ananas.

Far bollire il tutto e conservare in frigorifero.