

## Recetas PECTINA X58

Una receta original de la École Valrhona



### Confitura Inspiration Almendra Albaricoque

- 500 g Pulpa de albaricoque**
- 50 g Azúcar**
- 3 g Pectina X58**
- SOSA**
- 300g Azúcar**
- 60 g Glucosa DE38/40**
- 215 g INSPIRATION Almendra**

Mezclar la cantidad pequeña de azúcar con la pectina.  
Calentar la o las pulpas de frutas a 40 °C.  
Añadir la mezcla azúcar/pectina sin dejar de remover.  
Llevar a ebullición y añadir el resto del azúcar.  
Llevar de nuevo a ebullición y añadir la glucosa.  
Cocer a 60° brix en el refractómetro.  
Enfriar a 60 °C después realizar una emulsión sobre el chocolate.  
Verter enseguida en bote.