

Recetas PECTINA NH

Una receta original de la École Valrhona



Glaseado Mango Pasión

8 g	Pectina NH SOSA
50 g	Azúcar
250 g	Pulpa de mango
125 g	Pulpa de maracuyá
1 pza(s)	Vainilla en vaina
140 g	Glucosa DE38/40
100 g	Glucosa en polvo DE33 SOSA
250 g	Dextrosa SOSA
175 g	Agua
200 g	Azúcar

Pesar y mezclar la pectina NH SOSA y la cantidad pequeña de azúcar.

Calentar las pulpas, el agua y la vainilla y añadir la mezcla pectina NH SOSA + azúcar, llevarlo todo a ebullición.

Añadir la dextrosa y la glucosa atomizada mezclando después el resto del azúcar y la glucosa.

Llevarlo todo a ebullición y reservar en la nevera. Calentar, batir y glasear a 50 °C.

Confitado de piña

100 g	Piña Victoria
260 g	Pulpa de piña
50 g	Glucosa DE38/40
8 g	Pectina NH SOSA
40 g	Azúcar

Cortar las piñas en daditos. Calentar la pulpa de piñas con la glucosa a 40 °C.

Después, añadir el azúcar y la pectina NH SOSA anteriormente mezcladas, y para acabar los dados de piña.

Llevar la mezcla a ebullición y reservar en la nevera.