

## Recetas PECTINA AMARILLA

Una receta original de la École Valrhona



### Pasta de fruta limón vainilla

400 g	Pulpa de limón triturado
500 g	Pulpa de limón
100 g	Pulpa de albaricoque
350 g	Azúcar
30 g	Pectina amarilla SOSA
1000 g	Azúcar
200 g	Glucosa DE38/40
1 pza/s	Vaina de vainilla NOROXY
8 g	Solución de ácido cítrico*

Mezclar la cantidad pequeña de azúcar con la pectina.

Calentar la o las pulpas de frutas (o las 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 después añadir la glucosa.

Cocer a 75° Brix en el refractómetro o 107 °C.

Añadir la solución de ácido cítrico y cocer 30 segundos.

Verter enseguida.

Truco: Esta receta puede realizarse con otras frutas ácidas.

Templar el agua e incorporar el ácido cítrico. Mezclar y dejar disolver.

### \* Solución de ácido cítrico

4 g	Agua
4 g	Ácido cítrico SOSA



A pesar de la recomendación, esta receta está certificada como "congelable".

## Recetas PECTINA AMARILLA

Una receta original de la École Valrhona



### Pasta de fruta de Fresa

<b>350 g</b>	<b>Pulpa de fresa "Mara des bois"</b>
<b>400g</b>	<b>Pulpa de fresa</b>
<b>635 g</b>	<b>Azúcar</b>
<b>40 g</b>	<b>Glucosa DE38/40</b>
<b>75 g</b>	<b>Azúcar</b>
<b>18 g</b>	<b>Pectina amarilla SOSA</b>
<b>12 g</b>	<b>Ácido cítrico SOSA*</b>

Calentar la pulpa de fruta a 40 °C. Añadir sin dejar de remover la cantidad pequeña de azúcar con la pectina amarilla.

Llevar a ebullición y añadir el resto del azúcar. Llevar de nuevo a ebullición después añadir la glucosa.

Cocer a 73° brix o 105 °C en el refractómetro. Una vez cocido, añadir el ácido cítrico y verter inmediatamente en marco de 6 mm de altura sobre la tela de silicona.

Truco: Esta receta puede realizarse con otras frutas dulces.



A pesar de la recomendación, esta receta está certificada como "congelable".