adamance
fruits du bon sens

Confit NH Abricot

Description

A tort appelée confit dans l'univers pâtissier, cette application est tout simplement un gel.
La texture de ce gel thermoréversible est principalement impactée par la quantité de sucre du milieux, et par son pH.

Univers d'applications suggérés

- Décors
- Desserts à l'assiette
- Entremets, tartes et petits gâteaux
- Verrines

Confit NH Abricot

VÉGÉTAL

78.8% FRUIT EN PURÉE

20% SUCRE AJOUTÉ

Ingrédients

Abricot en purée, Sucre semoule, Glucose en poudre DE 33, Pectine NH

SURGELABLE

Composition globale



Composition	1000 g	100%
Sucre semoule	100 g	10%
Glucose en poudre DE33	100 g	10%
Pectine NH	12 g	1.2%
Abricot en purée	788 g	78.8%

Procédé

Mélanger le sucre semoule, le glucose en poudre et la pectine NH, puis verser en pluie sur l'abricot en purée.
Mixer afin de bien homogénéiser, puis chauffer à 85 °C sans cesser de remuer.
Couler aussitôt.

Astuce

Si on casse le gel en le brassant, on obtient une texture et un comportement différents.
On peut alors le mettre en œuvre à l'aide d'une poche.



FRUIT EN PURÉE UTILISÉ
Abricot Flavorcot et Lido

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION
Frais

TYPE DE CONSOMMATION
À emporter ,
Sur place

POINTS FORTS
Procédé et recette habituels ,
Recette végétale