

# 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 milieu, et par son pH.

## Univers d'applications suggérés

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

## 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.

### 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



## 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