adamance
fruits du bon sens

Confit NH Cassis

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.

Composition globale

Confit NH Cassis

VÉGÉTAL

78.6% FRUIT EN PURÉE

20% SUCRE AJOUTÉ

Ingrédients

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

SURGELABLE

Composition	1000 g	100%
Sucre semoule	100 g	10%
Glucose en poudre DE33	100 g	10%
Pectine NH	14 g	1.4%
Cassis en purée	786 g	78.6%

Procédé

Mélanger le sucre semoule, le glucose en poudre et la pectine NH, puis verser en pluie sur le cassis 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
Cassis Blackdown et Andorine

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION
Frais

TYPE DE CONSOMMATION
À emporter ,
Sur place

POINTS FORTS
Procédé et recette habituels ,
Recette végétale