

Confit NH Griotte

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	14 g	1.4%
Griotte en purée	786 g	78.6%

Procédé

Mélanger le sucre semoule, le glucose en poudre et la pectine NH, puis verser en pluie sur la griotte 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 texture et un comportement différent. On peut alors le mettre en œuvre à l'aide d'une poche, mais il supportera alors moins bien la surgélation.

Confit NH Griotte VÉGÉTAL



78.6%

FRUIT EN
PURÉE



20%

SUCRE AJOUTÉ

Ingrédients

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



SURGELABLE



FRUIT EN PURÉE UTILISÉ

Griotte Oblacinska

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION

Frais

TYPE DE CONSOMMATION

À emporter ,
Sur place

POINTS FORTS

Procédé et recette habituels ,
Recette végétale