

Confit NH Mangue

Description

A tort appelée confit dans l'univers pâtissier, cette application est tout simplement un gel.

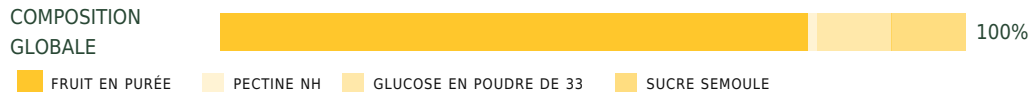
La texture de ce gel thermoréversible est principalement impactée par la quantité de sucre du milieu, et par son pH.

Univers d'applications suggérés

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

Composition globale

FRUIT EN PURÉE		78.8%
PECTINE NH		1.2%
GLUCOSE EN POUDRE DE 33		10%
SUCRE SEMOULE		10%



Confit NH Mangue VÉGÉTAL



78.8%
FRUIT EN
PURÉE



20%
SUCRE AJOUTÉ

Ingrédients

Mangue 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	12 g	1.2%
Mangue en purée	788 g	78.8%

Procédé

Mélanger le sucre semoule, le glucose en poudre et la pectine NH, puis verser en pluie sur la mangue 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

Mangue Kesar et Alphonso

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION

Frais

TYPE DE CONSOMMATION

À emporter ,

Sur place

POINTS FORTS

Procédé et recette habituels ,

Recette végétale