adamance

fruits du bon sens

Confit NH Poire

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

Composition globale



Confit NH Poire VÉGÉTAL			
78.8% 20%			
FRUIT EN SUCRE AJOUTÉ PURÉE			
Ingrédients			
Poire 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%
Poire 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 poire 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 Poire Williams verte

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION Frais

TYPE DE CONSOMMATION À emporter , Sur place

POINTS FORTS Procédé et recette habituels , Recette végétale