

Pectine NH nappage

*Gélifiant pour la confection
de nappages et fourrages de fruits.*



Utilisation: pré-mélanger à sec avec une partie du sucre, puis disperser rapidement dans le liquide ou directement dans la masse de fruits avant de porter à ébullition.

Dosage: 0,8-2 %, selon le pouvoir de gélification des masses de fruits.

○ Art. 00822740001.0

Recettes de base pour nappages aux fruits

Ingrédients	Nappage pomme	Nappage abricot	Nappage exotique	Nappage framboise	Nappage mangue
Purée de fruits pomme verte	660 g	–	–	–	–
Purée de fruits abricot	–	350 g	–	–	–
Purée de fruits mangue	–	–	300 g	–	240 g
Purée de fruits banane	–	–	250 g	–	–
Purée de fruits de la passion	–	–	300 g	–	–
Purée de fruits framboise	–	–	–	350 g	–
Eau	280 g	150 g	350 g	180 g	105 g
Glucose 43°	210 g	110 g	250 g	110 g	75 g
Sucre	210 g	110 g	250 g	110 g	75 g
Pectine NH nappage	20 g	7 g	20 g	8 g	5 g
Total	1520 g	727 g	1720 g	758 g	500 g

Confection: Cuire légèrement la purée de fruits, le glucose et l'eau pendant 1 minute. Mélanger le sucre et la pectine, les incorporer au mélange précédent et cuire encore pendant une minute. Mixer le tout en un mélange homogène avec le mixeur plongeant. Le nappage se conserve plusieurs jours au réfrigérateur. Lors de son utilisation pour le dessert, le nappage doit avoir une température de 40° C.

Recettes de base pour fourrages aux fruits

Ingrédients	Fourrage quetsche	Fourrage framboise	Compotée de framboise	Compote de mandarine
Purée de fruits framboise	–	–	500 g	–
Purée de fruits mandarine	–	–	–	200 g
Quetsches, surgelées	600 g	–	–	–
Framboises, surgelées	–	3000 g	500 g	–
Quartiers de mandarine	–	–	–	300 g
Eau	230 g	380 g	–	–
Glucose 43°	190 g	–	250 g	–
Sucre	230	1150	300 g	5 g
Pectine NH nappage	15 g	90 g	30 g	6 g
Cannelle	–	–	–	1 g
Jus d'orange	235 g	–	–	–
Grand Marnier 50%	–	–	–	25 g
Total	1500 g	5000 g	1580 g	537 g
Confection	Cuire les quetsches, le jus d'orange, le glucose et l'eau puis les mouliner. Mélanger le sucre et la pectine, les incorporer au mélange précédent et cuire encore pendant 1 minute. Lors de son utilisation pour le dessert, le fourrage doit avoir une température de 40° C.	Cuire la purée de fruits, l'eau et la moitié du sucre. Mélanger la pectine et le reste du sucre, puis les incorporer au mélange précédent. Porter brièvement à ébullition. Ajouter les framboises et laisser mijoter pendant 5 minutes jusqu'à épaississement. Laisser refroidir.	Cuire la purée de fruits, les framboises et le glucose. Mélanger le sucre et la pectine à sec, les incorporer au mélange précédent puis cuire le tout. Laisser refroidir.	Porter brièvement la purée de fruits à ébullition. Mélanger la cannelle, la pectine et le sucre, puis les incorporer au mélange précédent. Ajouter le Grand Marnier et les quartiers de mandarine, puis porter brièvement à ébullition.