

Pastas de fruta



Toofruit® Fruta de la pasión

N° 1505

Otras aplicaciones:
Bombonería, confitería, heladería, galletería

INGREDIENTES

Puré de pera: 250 g	Pectina amarilla: 10 g
Zumo fruta pasión: 150 g	Azúcar (B): 200 g
Toofruit® Fruta Pasión: 25 g	Glucosa atomizada: 100 g
Azúcar (A): 50 g	Acido cítrico: 6 g

- ◇ Calentar el puré de pera y el zumo de fruta de la pasión hasta ebullición.
- ◇ Añadir la mezcla de azúcar (A), el Toofruit® Pasión y la pectina amarilla.
- ◇ Cuando vuelva a hervir, añadir progresivamente la mezcla de azúcar (B), la glucosa atomizada y el ácido cítrico.
- ◇ Cocer el conjunto hasta 106°C. Verter en una placa y dejar enfriar.
- ◇ Desmoldar y cortar, luego rebozar los trozos en azúcar cristal.

Estos datos son orientativos ya que dependen de las materias primas y equipos utilizados.
No duden en contactar con nuestros especialistas para cualquier adaptación.