

Delicias de grosella negra



Toofruit® Grosella Negra

N° 1550

Otras aplicaciones:
Bombonería, confitería, heladería, galletería

1. Pasta de fruta

Pulpa de grosella negra: 500 g	Azúcar (2): 360 g
Azúcar (1): 40 g	Glucosa: 60 g
Pectina amarilla: 12 g	Ácido cítrico: 3 g
Toofruit® Grosella Negra: 8 g	Agua: 3 g

Añadir la mezcla de azúcar (1), el Toofruit® Grosella Negra y la pectina a las pulpas. Llevar a ebullición.

Añadir el azúcar (2) de forma progresiva, sin perder la ebullición, y añadir la glucosa al final. Cocinar hasta 72% Brix / 39.6° Baumé.

Retener la cocción con la solución de ácido cítrico, verter en una bandeja y triturar después del enfriamiento.

2. Praliné avellana-grosella negra

Azúcar: 300 g	Toofruit® Grosella Negra: 90 g
Agua: 100 g	Chocolate con leche: 180 g
Avellanas blanqueadas: 600 g	Manteca de cacao: 70 g

Cocer el agua y el azúcar a 120°C. Añadir las avellanas, arenar y caramelizar.

Secar toda la noche en estufa a 40°C. Incorporar el Toofruit® Grosella Negra.

Cristalizar con manteca de cacao y chocolate con leche, y templar a 27°C antes de verter.

3. Montaje

C.S. de cobertura blanca	C.S. de colorante natural
Toofruit® Grosella Negra: 10%	violeta

Mezclar los 3 ingredientes y triturar; templar antes de su utilización.

Rellenar las esferas de chocolate negro con la pasta de fruta de grosella negra, y a continuación con el praliné de avellana y grosella negra.

Tras la cristalización, bañar con la cobertura de grosella negra.