



# Pectinas

Ingredients to reimagine gastronomy

Colònia Galobart, s/n - 08270 Navarces (Barcelona) - Spain










T. +34 938 666 111

[www.sosa.cat](http://www.sosa.cat)

[sosa@sosa.cat](mailto:sosa@sosa.cat)

LEYENDA

	Vegetariano		100% origen natural
	Vegano		Halal
	Sin gluten		Kosher
	Kosher Dairy		

## ¿QUÉ ES LA PECTINA?

La pectina es un polisacárido de origen vegetal soluble que se obtiene por extracción acuosa de fibra vegetal comestible (por lo general cítricos o manzanas), seguida por una precipitación efectuada con alcohol y sales.

Es un hidrato de carbono usado como agente gelificante, espesante y estabilizante debido a sus propiedades hidrocoloides.

## CARACTERÍSTICAS GENERALES

### 01 INTEGRACIÓN

Proceso de integración para evitar la formación de grumos:

- Mezclar la pectina con el azúcar de la receta en proporción 1-5 respectivamente.
- Integrar en la parte líquida poco a poco en forma de lluvia mientras se mezcla energéticamente con varillas.

También se podría dispersar en primer lugar en un medio no acuoso como aceite, o en una solución concentrada de azúcar > 65 °Bx.

### 02 ACTIVACIÓN

La activación de las características gelificantes de las pectinas se obtiene a partir de los 80/85 °C. Es conveniente una ebullición lenta y progresiva para que la pectina se hidrate correctamente. Se puede prolongar el tiempo de cocción una vez se llegue al punto de ebullición si la tipología de la receta lo requiere.

Puede tener dificultad de disolución si hay un contenido de calcio demasiado alto (80 ppm Ca<sup>++</sup>). En este caso se necesitaría añadir sales que neutralicen el calcio.

### 03 DISPERSIÓN

La correcta dispersión de la pectina dependerá del medio y del proceso. Se dispersa mejor con tratamiento térmico y mezclado u homogenización.

### 04 ESTABILIDAD Y CONSERVACIÓN

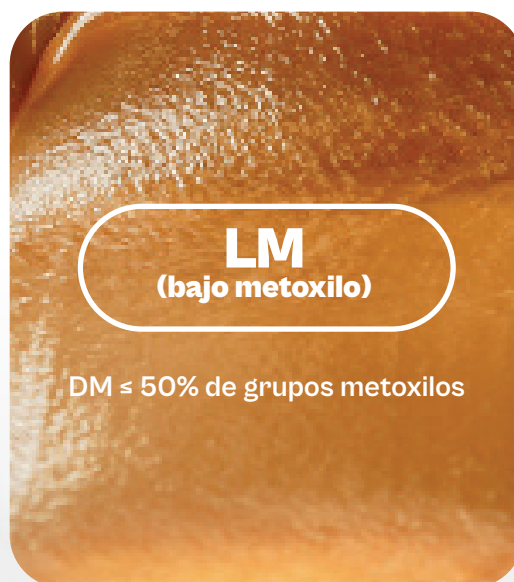
La pectina, para mantener inalteradas sus características, se debe conservar en un lugar fresco y seco. Temperaturas mayores respecto a la temperatura ambiente determinan una degradación de la pectina debido a una reducción del peso molecular. El pH óptimo de la pectina está comprendido entre 2,8 y 4,7.

### 05 TEXTURA

La gelificación se obtiene durante el proceso de enfriado. Se obtiene la textura final a las 24 horas.

## CLASIFICACIÓN DE LAS PECTINAS

La pectina se clasifica en base al grado de metoxilación (DM) en 2 grupos:



Es definido como grado de metoxilación, la relación entre los grupos metoxilos y aquellos ácidos libres presentes en la cadena molecular de la pectina.

El grado de metoxilación afecta a las propiedades de la pectina, en particular a las condiciones de gelatinización.





## PECTINAS DE ALTO METOXILO (HM)

Estas pectinas en solución acuosa dan origen a suspensiones de elevada viscosidad formando geles fuertes y cohesivos.

Este tipo de pectinas son termorresistentes.

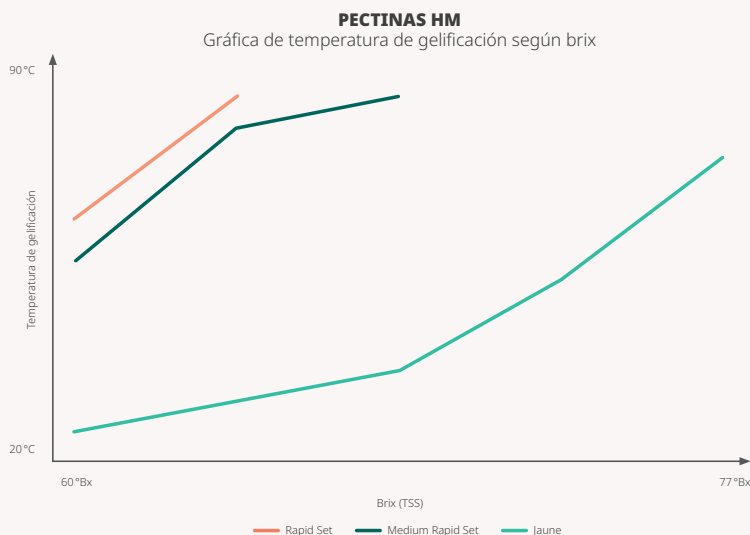
### Condiciones de gelificación

**01** Pueden formar un gel solo si el contenido de sólidos solubles totales (TSS) (Brix) es igual o superior al 60% con un máximo de 80%.

**02** El pH necesario para que gelifique se debe situar entre 2,0 y 3,5.

### Reactividad

A mayor concentración de los sólidos solubles (TSS) (Brix), mayor es la fuerza del gel que se obtiene y mayor temperatura de gelificación.

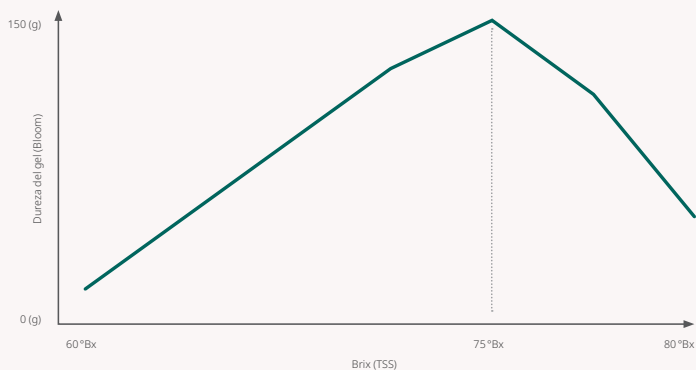


\* Valores fijos de dosificación de pectina y pH del medio a gelificar

\* La temperatura de gelificación es relativa a la velocidad de gelificación. A mayor temperatura de gelificación, gelificación más rápida.

### PECTINAS HM

Gráfica de dureza del gel según variación de sólidos solubles (TSS)

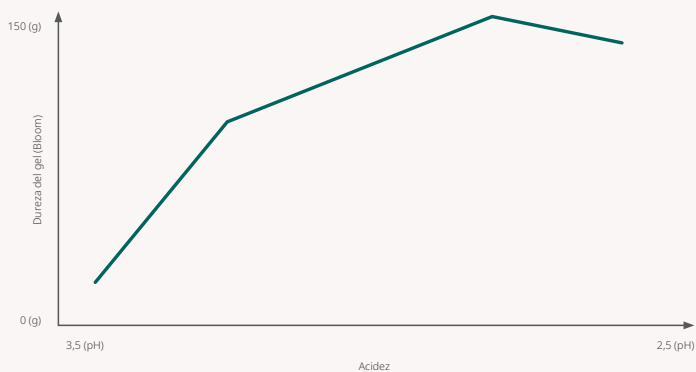


\* Valores fijos de pectina y pH

Un exceso de sólidos solubles o brix hace que la fuerza del gel disminuya.

### PECTINAS HM

Gráfica de dureza del gel según variación de pH

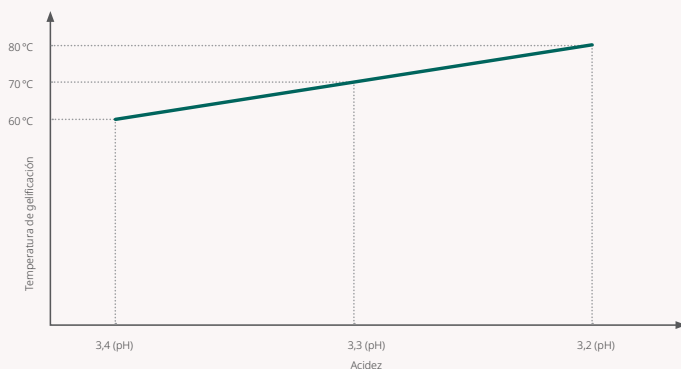


\* Valores fijos de pectina y brix

A menor pH, mayor temperatura de gelificación, consecuentemente se obtendrá una gelificación más rápida. Valores de pH inferiores a 2,0 pueden dar problemas de gelificación.

### PECTINAS HM

Gráfica de variación de temperatura de gelificación según pH



\* Valores fijos de pectina y brix

La variación de pH es muy importante. 0,1 unidades de pH pueden llegar a hacer descender hasta 10 °C la temperatura de gelificación.

## PECTINAS DE BAJO METOXILO (LM)

La familia de las pectinas LM se divide en LMC (bajo metoxilo convencionales) y LMA (bajo metoxilo amidadas).

Son tixotrópicas. Después de un proceso de mixeado en frío, vuelven a gelificar.

Según la dosificación y temperatura de hidratación actúan como espesantes.

### Condiciones de gelificación

**01** Forman un gel solo en presencia de iones de Calcio ( $\text{Ca}^{++}$ ).

**02** Pueden gelificar con valores bajos de sólidos solubles (Brix) y un rango de pH muy amplio.

### Reactividad

Las pectinas de bajo metoxilo forman geles con una fuerza de gel mayor a mayor cantidad de calcio. Demasiada cantidad de calcio puede desestructurar el gel.

La presencia de azúcar o sólidos solubles reduce mucho la cantidad de calcio necesaria para la correcta gelificación.

Un bajo pH aumenta la reactividad de la pectina.



## Pectinas de bajo metoxilo convencionales (LMC)

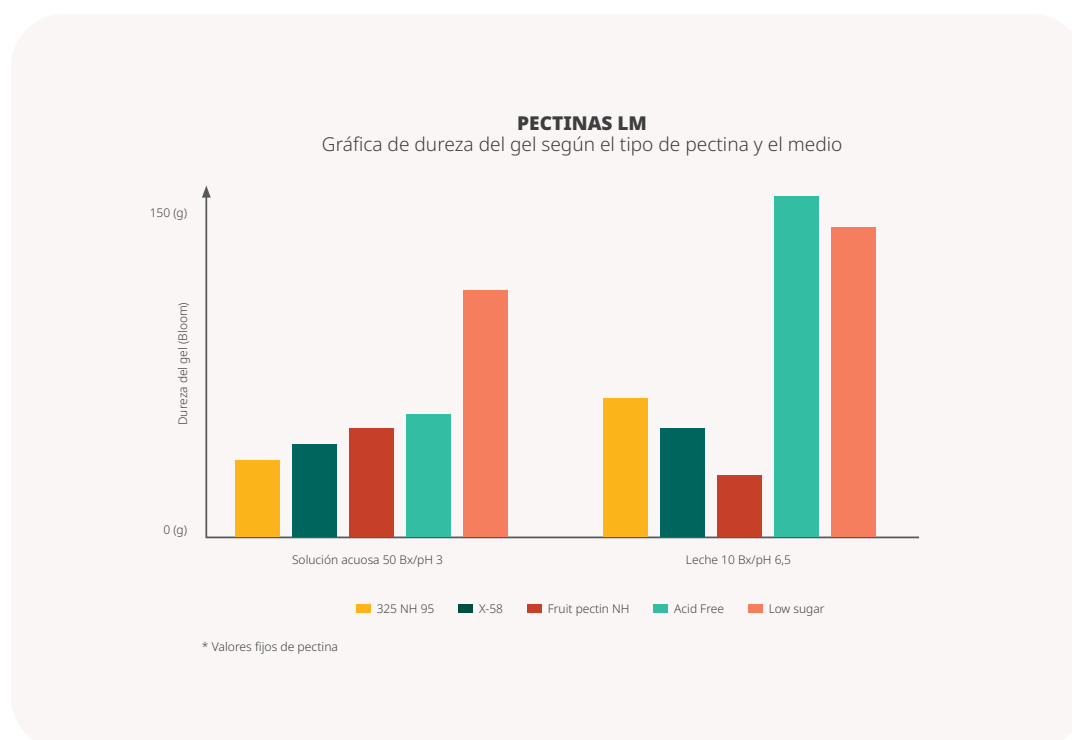
Las pectinas de bajo metoxilo convencionales (LMC) son pectinas de bajo metoxilo que se obtienen a partir de pectinas HM mediante procedimientos fisicoquímicos.

Las pectinas LMC forman geles transparentes e **irreversibles térmicamente**.

## Pectinas de bajo metoxilo amidadas (LMA)

Las pectinas amidadas (LMA) son pectinas de bajo metoxilo que se obtienen a partir de pectinas HM mediante extracción alcalina.

- 01** Las pectinas LMA son **termorreversibles**.
- 02** La aportación de calcio favorece una mayor reactividad y dureza final del gel.
- 03** A mayor cantidad de sólidos solubles y menor pH se obtienen también geles más fuertes y cohesivos.
- 04** Dependiendo del tipo de pectina y el medio de dispersión se obtienen distintos valores de dureza.





## Características

**38894** Pectina de alto metoxilo (HM) con sales retardantes.

**Dosificación:** 1-2%

### Propiedades

Este tipo específico de pectina tiene una temperatura de cuajado baja en comparación con la pectina estándar y por lo tanto ofrece ventajas significativas en la manipulación y producción de la confitería. Es un agente gelificante en un medio ácido y con alto contenido de azúcar: TSS > 55 %, pH = 3,1 - 3,8.

### Modo de uso

Mezclar la pectina con el azúcar. Incorporar a la pulpa con fuerte agitación. Llevar a ebullición y añadir el ácido.

### Aplicación

Especialmente indicado para la fabricación de productos de confitería con o sin pulpa, a una dosis de 1 a 2 %.

### Observaciones

La gelificación se produce mediante la adición de ácido en solución como etapa final después de la cocción. Termoirreversible.

### Elaboraciones

Gominolas, *pâte de fruit* y rellenos horneables.



## GOMINOLAS

### Gominolas veganas de fresa

Pectina Jaune <b>38894</b> .....	17 g	1,43%
Azúcar (1) <b>34353</b> .....	60 g	5,05%
Agua caliente .....	250 g	21,04%
Azúcar (2) <b>34353</b> .....	350 g	29,46%
Glucosa líquida 60 DE <b>37309</b> .....	450 g	37,88%
Pasta concentrada de fresa <b>37273</b> .....	50 g	4,21%
Ácido cítrico en polvo <b>37085</b> .....	5,50 g	0,46%
Agua .....	5,50 g	0,46%

En primer lugar realizar una solución de pectina mezclando el azúcar (1) con la pectina. Calentar el agua a 60 °C y en este punto añadir la mezcla de azúcar y pectina poco a poco, en forma de lluvia, removiendo con el batidor de mano. A continuación, mezclar el azúcar y la glucosa y llevar a ebullición. Añadir la solución de pectina anterior y cocer a fuego lento hasta alcanzar los 77 °Bx. Enfriar a 100 °C. Al mismo tiempo mezclar el agua y el ácido cítrico. Añadir esa mezcla a la preparación anterior y seguidamente añadir la pasta concentrada de fresa y el colorante en el caso de que se quiera añadir. Depositar en los moldes deseados. Dejar enfriar hasta que gelifique.



## PÂTE DE FRUIT

### Pâte de fruit de aceite de oliva

Azúcar 34353.....	495 g	33,73%
Agua.....	450 g	30,66%
Pectina Jaune 38894.....	22,50 g	1,53%
Glucosa líquida 40 DE 37305.....	135 g	9,20%
Ácido cítrico en polvo 37085.....	6 g	0,41%
Aceite de oliva.....	350 g	23,85%
Sal.....	1 g	0,07%
Natur Emul 38850.....	8 g	0,55%

Mezclar 1/5 parte del azúcar con la pectina y remover. Aparte, calentar el agua a 40 °C y añadir a la elaboración en forma de lluvia sin dejar de remover para asegurar una correcta disolución. Añadir el resto del azúcar junto con la glucosa en la mezcla anterior y llevar a ebullición. Dejar reducir hasta alcanzar los 105 °C. Es necesario remover cada 5 minutos pero no constantemente. Mientras hierve la elaboración anterior, mezclar en una jarra el aceite junto con el ácido cítrico, la sal y el Natur Emul. Verter esta mezcla a la primera elaboración emulsionando con el túrmix. Es necesario evitar la introducción de aire para no generar burbujas. Extender la mezcla sobre una bandeja con acetato y otro encima para evitar el secado. Dejar cristalizar durante una noche.



## RELLENO HORNEABLE

### Relleno horneable de mango

Pulpa de mango Adamance 41189.....	500 g	43,69%
Pectina Jaune 38894.....	12 g	1,05%
Azúcar (1) 34353.....	125 g	10,92%
Azúcar (2) 34353.....	400 g	34,95%
Glucosa líquida 40 DE 37305.....	100 g	8,74%
Ácido cítrico en polvo 37085.....	3,75 g	0,33%
Agua.....	3,75 g	0,33%

Mezclar el azúcar (1) con la pectina. Aparte, disponer la pulpa de mango en un cazo al fuego. A los 40 °C añadir la mezcla de pectina y azúcar en forma de lluvia al mismo tiempo que mezclamos con unas varillas. Llevar a hervor. Añadir el azúcar (2), la glucosa y el azúcar invertido. Cocer hasta alcanzar los 102 °C o 70 °Bx. Retirar del fuego. Mezclar el ácido cítrico y el agua hasta que esté homogéneo y añadir a la preparación anterior. Mezclar bien. Disponer enseguida en los moldes deseados.



## Características

**38897** Pectina de alto metoxilo (HM) obtenida de la piel de cítricos.

**Dosificación:** 0,5-1% (mermeladas)  
1-1,5% (*pâte de fruit*)

### Propiedades

Es un espesante y/o gelificante (en presencia de azúcar y ácido) especialmente indicado para la fabricación de mermeladas a una dosis de 0,5 a 1,5%, según la formulación y a la textura requerida.

### Modo de uso

Mezclar la pectina con el azúcar. Incorporar a la pulpa con fuerte agitación. Llevar a ebullición y añadir el ácido.

### Aplicación

pH adecuado: 3,1-3,5.

Mínimo un 50% azúcar añadido + ácido.

### Observaciones

Termoirreversible.

### Elaboraciones

Mermeladas tradicionales, gelificados en cuadro y rellenos horneables.



## PÂTE DE FRUIT

### Pâte de fruit de pera

Azúcar (1) 34353 .....	100 g	10,75%
Pectina Medium Rapid Set 38897 .....	12 g	1,29%
Pulpa de pera Adamance 41191 .....	350 g	37,63%
Azúcar (2) 34353 .....	400 g	43,01%
Glucosa líquida 40 DE 37305 .....	60 g	6,45%
Ácido cítrico en polvo 37085 .....	4 g	0,43%
Agua .....	4 g	0,43%

Mezclar el azúcar (1) con la pectina. Aparte, disponer la pulpa de pera en un cazo al fuego. A los 40 °C añadir la mezcla de pectina y azúcar en forma de lluvia, al mismo tiempo que mezclamos con unas varillas. Llevar a hervor. Añadir el azúcar (2) y la glucosa. Cocer hasta alcanzar los 105 °C o hasta 74 °Bx. Disolver el ácido cítrico con el agua. Retirar del fuego y añadir la solución de ácido cítrico. Disponer enseguida en los moldes deseados. Dejar 24 horas en reposo antes de cortar.



## MERMELADA

### Mermelada de albaricoque y limón

Pulpa de albaricoque		
Adamance 41184.....	500 g	29,26%
Pulpa de limón Adamance 41186 .....	300 g	17,55%
Agua.....	200 g	11,70%
Pectina Medium Rapid Set 38897 .....	8 g	0,47%
Azúcar (1) 34353 .....	100 g	5,85%
Azúcar (2) 34353 .....	600 g	35,11%
Ácido neutro.....	1 g	0,06%

Mezclar el azúcar (1) con la pectina. Calentar el agua y las pulpas a 40 °C. Incorporar la mezcla de pectina a los líquidos en forma de lluvia mezclando con varillas enérgicamente. Añadir el azúcar (2) cuando la mezcla esté a 85 °C. Hervir hasta 101 °C. Añadir el ácido neutro, mezclar bien y seguidamente distribuir en recipientes de cristal y cerrarlos. Girar los recipientes y dejar enfriar. Consumir pasadas 24 horas.



## RELLENO HORNEABLE

### Relleno horneable de frambuesa

Pulpa de frambuesa		
Adamance 41188.....	500 g	42,83%
Pectina Medium Rapid Set 38897 .....	10 g	0,86%
Azúcar (1) 34353 .....	100 g	8,57%
Azúcar (2) 34353 .....	450 g	38,54%
Glucosa líquida 40 DE 37305.....	100 g	8,57%
Ácido cítrico en polvo 37085 .....	3,75 g	0,32%
Agua.....	3,75 g	0,32%

Mezclar el azúcar (1) con la pectina. Aparte, disponer la pulpa de frambuesa en un cazo al fuego. A los 40 °C añadir la mezcla de pectina y azúcar en forma de lluvia al mismo tiempo que mezclamos con unas varillas. Llevar a hervor. Añadir el azúcar (2) y la glucosa. Cocer hasta alcanzar los 102 °C o 70 °Bx. Retirar del fuego. Mezclar el ácido cítrico y el agua hasta que esté homogéneo y añadir a la preparación anterior. Mezclar bien. Disponer en los moldes deseados.



## Características

**38899** Pectina de alto metoxilo (HM) obtenida de la piel de cítricos.

**Dosificación:** Mermeladas: 0,3-0,5%  
Gelificados y *pâte de fruit*: 0,5-1%

### Propiedades

Es un espesante y/o gelificante (en presencia de azúcar y ácido) especialmente indicado para la fabricación de mermeladas, a una dosis de 0,3 a 0,50% según la formulación y la textura requerida.

### Modo de uso

Mezclar la pectina con el azúcar. Incorporar a la pulpa con fuerte agitación. Llevar a ebullición y añadir el ácido.

### Aplicación

pH adecuado: 3,1-3,5.  
Mínimo un 50% azúcar añadido + ácido.

### Observaciones

Termoirreversible.

### Elaboraciones

Mermeladas con elementos en suspensión, gelificados rápidos y rellenos horneables.



## MERMELADA

### Jalea de manzana, jengibre y limón

Puré de manzana verde .....	300 g	28,41%
Agua.....	200 g	18,94%
Azúcar (1) 34353 .....	50 g	4,73%
Azúcar (2) 34353 .....	350 g	33,14%
Pectina Rapid Set 38899.....	4 g	0,38%
Ácido neutro.....	2 g	0,19%
Jengibre confitado a trozos 37387 .....	75 g	7,10%
Copeaux de limón 37785.....	75 g	7,10%

Mezclar el azúcar (1) con la pectina. Calentar el agua y el puré a 40 °C. Incorporar la mezcla de pectina a los líquidos en forma de lluvia mezclando con varillas enérgicamente. Añadir el azúcar (2) cuando la mezcla esté a 85 °C. Hervir hasta 101 °C. Añadir el ácido neutro, mezclar bien. Enfriar a 50 °C, incorporar los trozos de fruta y volver a mezclar. Seguidamente distribuir en recipientes de cristal y cerrar el recipiente. Girar los recipientes y dejar enfriar. Consumir pasadas 24 horas.



## RELLENO HORNEABLE

### Relleno horneable de albaricoque y mandarina

Azúcar (1).....	100 g	7,76%
Pectina Rapid Set 38899.....	12 g	0,93%
Zumo de mandarina.....	200 g	15,53%
Pulpa de albaricoque		
Adamance 41184.....	350 g	27,17%
Azúcar (2).....	550 g	42,70%
Glucosa líquida 40 DE 37305.....	70 g	5,43%
Ácido tartárico 38446.....	3 g	0,23%
Agua.....	3 g	0,23%

Mezclar el azúcar (1) con la pectina. Aparte, disponer las pulpas de albaricoque y mandarina en un cazo al fuego. A los 40 °C añadir la mezcla de pectina y azúcar en forma de lluvia al mismo tiempo que mezclamos con unas varillas. Llevar a hervor. Añadir el azúcar (2), y la glucosa. Cocer hasta alcanzar los 105 °C o 74 °Bx. Disolver el ácido tartárico con el agua. Retirar del fuego y añadir la solución de ácido tartárico. Disponer enseguida en los moldes deseados. Dejar 24 horas en reposo antes de cortar.



## PÂTE DE FRUIT

### Pâte de fruit de manzana verde

Azúcar (1) 34353.....	75 g	7,03%
Pectina Rapid Set 38899.....	10 g	0,94%
Puré de manzana verde .....	500 g	46,86%
Azúcar (2) 34353 .....	400 g	37,49%
Glucosa líquida 40 DE 37305.....	75 g	7,03%
Ácido cítrico en polvo 37085 .....	3,50 g	0,33%
Agua.....	3,50 g	0,33%

Mezclar el azúcar (1) con la pectina. Aparte, disponer el puré de manzana verde en un cazo al fuego. A los 40 °C añadir la mezcla de pectina y azúcar en forma de lluvia al mismo tiempo que mezclamos con unas varillas. Llevar a hervor. Añadir el azúcar (2) y la glucosa. Cocer hasta alcanzar los 105 °C o 74 °Bx. Disolver el ácido cítrico con el agua. Retirar del fuego y añadir la solución de ácido. Disponer enseguida en los moldes deseados. Dejar 24 horas en reposo antes de cortar.





## Características

**37850** Pectina de bajo metoxilo amidada (LMA) con sales y calcio.

**Dosificación:** 0,5-1% (glaseados/gelificados suaves)  
1,5-2% (glaseados/gelificados rígidos)  
1,5-2% (cremas)

### Propiedades

Es un espesante y/o gelificante especialmente indicado para la fabricación de brillos gelificantes. Con pulpa de fruta a una dosis de 0,5-2% según la formulación y la textura requerida.

### Modo de uso

Mezclar con el azúcar, llevar a ebullición y añadir el ácido.

### Aplicación

pH adecuado: 3,5-3,7. Mínimo un 40% de azúcar añadido + ácido.

### Observaciones

Termorreversible entre 40 a 60 °C.

### Elaboraciones

Glaseados neutros ácidos o en base fruta, gelificados bajos en azúcar termorreversibles, cremas.



## GLASEADO

### Glaseado neutro

Azúcar 34353.....	450 g	44,64%
Agua (1).....	350 g	34,72%
Glucosa líquida 40 DE 37305.....	200 g	19,84%
Pectina Fruit NH 37850.....	5 g	0,50%
Ácido cítrico en polvo 37085.....	1,50 g	0,15%
Agua (2).....	1,50 g	0,15%

Disponer el agua (1) en un cazo. Aparte, mezclar la pectina y el azúcar. Cuando el agua alcance los 40 °C, añadir poco a poco en forma de lluvia la mezcla de azúcar y pectina. Llevar a ebullición mezclando con unas varillas de vez en cuando. Añadir la glucosa y dejar que hierva otra vez. Mezclar el agua (2) y el ácido cítrico hasta conseguir una mezcla homogénea. Añadir esa mezcla al preparado anterior y mezclar bien. Dejar reposar tapado con film a contacto durante 24 horas.



## GLASEADO

### Glaseado de frambuesa

Pulpa

de frambuesa Adamance 41188..... 220 g 22,21%

Pectina Fruit NH 37850..... 10 g 1,01%

Agua.....560 g 56,54%

Azúcar 34353.....200 g 20,19%

Colorante rojo

hidrosoluble en polvo 38578.....0,50 g 0,05%

Calentar el agua a 40 °C. Mezclar la pectina NH con el azúcar y añadir al agua poco a poco, removiendo constantemente con varillas. Hervir lentamente durante 3 minutos. Retirar del fuego y agregar la pulpa de frambuesa y el colorante. Mezclar bien para conseguir una mezcla homogénea. Enfriar a 4 °C durante 24 horas. Calentar a 35-40 °C para glasear.



## GELIFICADO

### Gelificado de frambuesa para interiores

Pulpa

de frambuesa Adamance 41188.....680 g 84,97%

Azúcar 34353..... 112 g 13,99%

Pectina Fruit NH 37850..... 5,10 g 0,64%

Ácido cítrico en polvo 37085..... 1,60 g 0,20%

Agua..... 1,60 g 0,20%

Mezclar el azúcar con la pectina. Calentar la pulpa a 40 °C y luego añadir poco a poco la mezcla de azúcar y pectina en forma de lluvia al mismo tiempo que se va mezclando con la ayuda de unas varillas. Llevar la mezcla a ebullición. Retirar del fuego. Aparte mezclar el agua con el ácido cítrico hasta su total incorporación e incorporar a la preparación anterior. Mezclar bien. Disponer en los moldes deseados. Dejar cuajar en nevera. Congelar.



## CREMA

### Cremoso vegano de limón

Zumo de limón.....	300 g	29,04%
Agua.....	350 g	33,88%
Azúcar 34353.....	180 g	17,42%
Pectina Fruit NH 37850.....	13 g	1,26%
Natur Emul 38850.....	10 g	0,97%
Ralladura de limón.....	10 g	0,97%
Grasa de coco desodorizada 37327....	140 g	13,55%
Inulina en caliente 39460.....	30 g	2,90%

Mezclar el azúcar, la pectina y la inulina. Por otro lado mezclar el zumo de limón, el agua y la ralladura de limón, rallada fina con un microplane. Calentar los líquidos a 40 °C y añadir los secos poco a poco, en forma de lluvia, al mismo tiempo que mezclamos con unas varillas. Llevar a ebullición. Retirar del fuego y enfriar a 45 °C. Añadir la grasa de coco y triturar bien con una batidora de mano. Enfriar a 4 °C lo más rápido posible. Mantener en nevera 12 horas antes de usar.



## Características

**38893** Pectina de bajo metoxilo amidada (LMA) con calcio añadido.

**Dosificación:** Flanes: 0,5-0,7%  
Cremas: 1-1,2%  
Gelificados: 1,5-2%

### Propiedades

Es un espesante especialmente indicado para la fabricación de productos lácteos y fermentados. Con una dosificación del 0,5 al 2%, produce, después del almacenamiento, elaboraciones lácteas fraguadas o agitadas con una consistencia mejorada.

### Modo de uso

Mezclar con el azúcar y aplicar con fuerte agitación. Llevar a ebullición.

### Aplicación

Productos lácteos o medios que contengan calcio.

### Observaciones

Sin sinéresis. Termorreversible entre 40 a 60 °C.

### Elaboraciones

Gelificación de productos lácteos y fermentados bajos en grasa, estabilización de cremas, gelificados sin presencia de ácido.



## FLAN

### Flan de nata (sin huevo)

Leche .....	800 g	67,34%
Nata 35% Elle&Vire <b>36614</b> .....	200 g	16,84%
Pectina Acid Free <b>38893</b> .....	8 g	0,67%
Azúcar <b>34353</b> .....	180 g	15,15%
Caramelo rubio .....	qs	

Mezclar el azúcar y la pectina. Verter la leche y la nata en un cazo y calentar a 40 °C. Verter poco a poco la mezcla de azúcar y pectina removiendo con un batidor. Llevar a hervor, disponer en los moldes deseados, previamente rellenos con un fondo de caramelo. Dejar cuajar en nevera 12 horas.



## CREMA

### Crema ligera de vainilla

Yema de huevo.....	100 g	14,22%
Leche .....	350 g	49,79%
Nata 35% Elle&Vire 36614 .....	150 g	21,34%
Azúcar 34353.....	90 g	12,80%
Pectina Acid Free 38893 .....	7 g	1%
Vaina de vainilla Bourbon 39070.....	6 g	0,85%

Abrir las vainas de vainilla y rasparlas. Infusionar la vainilla (vaina y semilla) en la leche caliente durante 30 minutos. Colar. Añadir la nata. Mezclar el azúcar y la pectina y añadir a la leche y la nata en forma de lluvia y mezclando con un batidor de mano. Cocer hasta ebullición sin parar de remover con el batidor. Retirar del fuego y verter sobre las yemas poco a poco. Mezclar bien y volver a cocer hasta 85 °C. Retirar del fuego, tapar a piel y enfriar lo más rápido posible a 4 °C. Dejar en la nevera 12 horas. Montar hasta que quede espumosa y utilizar.



## GELIFICADO

### Gelificado de pistacho

Agua.....	250 g	33,97%
Pasta de pistacho 36863 .....	175 g	23,78%
Azúcar 34353.....	225 g	30,57%
Glucosa líquida 40 DE 37305.....	70 g	9,51%
Pectina Acid Free 38893 .....	15 g	2,04%
Sal.....	1 g	0,14%

Calentar el agua a 40 °C. Aparte mezclar el azúcar y la pectina. Verter poco a poco en forma de lluvia la mezcla de pectina mezclando con unas varillas. Llevar la mezcla a ebullición (30 segundos). Verter sobre la pasta de pistacho emulsionando con el minipimer. Disponer en los moldes deseados y dejar gelificar 10 horas en nevera.



## Características

**38895** Pectina de bajo metoxilo amidada (LMA) con calcio añadido.

**Dosificación:** Mermeladas: 0,5-0,8%  
Cremosos y gelificados: 1-1,3%

### Propiedades

Es un espesante y/o gelificante especialmente indicado para la fabricación de productos con base de frutas. A una dosis del 0,5 al 1,5% según la formulación y la textura requerida.

### Modo de uso

Aplicar con fuerte agitación. Llevar a ebullición. Añadir el ácido.

### Aplicación

Frutas en general y productos ricos en calcio. No requiere un mínimo de azúcar añadido.

### Observaciones

Termorreversible entre 40 a 60 °C.

### Elaboraciones

Mermeladas de fruta baja en azúcar o cálcicas, gelificados de fruta bajos en azúcar o cálcicos.



## MERMELADA BAJA EN AZÚCAR

### Mermelada de pera baja en azúcar

Pulpa de pera Adamance 41191 .....	700 g	69,51%
Agua .....	50 g	4,97%
Azúcar (1) 34353 .....	50 g	4,97%
Azúcar (2) 34353 .....	200 g	19,86%
Pectina Low Sugar 38895 .....	5 g	0,50%
Ácido neutro .....	2 g	0,20%

Mezclar el azúcar (1) con la pectina. Calentar el agua y la pulpa a 40 °C. Incorporar la mezcla de pectina a los líquidos en forma de lluvia mezclando con varillas enérgicamente. Añadir el azúcar (2) cuando la mezcla esté a 85 °C. Hervir hasta 101 °C. Añadir el ácido neutro, mezclar bien. Seguidamente distribuir en recipientes de cristal y cerrarlos. Girar los recipientes y dejar enfriar. Consumir pasadas las 24 horas.





## GELIFICADO

### Gelificado de albaricoque

Pulpa		
de albaricoque Adamance 41184	.....900 g	86,76%
Azúcar 34353	.....120 g	11,57%
Pectina Low Sugar 38895	.....13,50 g	1,30%
Ácido neutro	.....3,90 g	0,38%

Mezclar el azúcar con la pectina. Calentar la pulpa a 40 °C y luego añadir poco a poco la mezcla de azúcar y pectina en forma de lluvia al mismo tiempo que se va mezclando con la ayuda de unas varillas. Llevar la mezcla a ebullición. Retirar del fuego y añadir el ácido. Disponer en los moldes deseados. Dejar cuajar en nevera. Congelar si es necesario.



## CREMOSO

### Cremoso de frutos del bosque

Puré de frutos rojos	.....450 g	50,45%
Nata 35% Elle&Vire 36614	.....300 g	33,63%
Azúcar 34353	.....130 g	14,57%
Pectina Low Sugar 38895	.....10 g	1,12%
Ácido cítrico en polvo 37085	.....1 g	0,11%
Agua	.....1 g	0,11%

Mezclar el azúcar con la pectina. Calentar el puré a 40 °C y luego añadir poco a poco la mezcla de azúcar y pectina en forma de lluvia al mismo tiempo que se va mezclando con la ayuda de unas varillas. Llevar la mezcla a ebullición. Retirar del fuego. Dejar enfriar por debajo de los 60 °C y añadir el ácido cítrico previamente mezclado con el agua. Triturar en procesador de alta velocidad. Disponer en vasitos. Dejar cuajar en nevera.



## Características

**38898** Pectina de bajo metoxil amidada (LMA) con sales retardantes y calcio.

**Dosificación:** 1,3-1,5% (glaseados gelificados)  
1-1,3% (cremas y cremosos)

### Propiedades

Es un espesante y/o gelificante (en presencia de calcio) especialmente indicado para la fabricación de glaseados gelificantes a una dosis de 1 a 1,5 % según la formulación y la textura requerida.

### Modo de uso

Mezclar con el azúcar, llevar a ebullición.

### Aplicación

Productos lácteos o ricos en calcio.

### Observaciones

Termorreversible entre 40 y 60 °C.

### Elaboraciones

Glaseados cálcicos y/o bajos en azúcar. Cremas y cremosos.



## GLASEADO

### Glaseado negro de cacao

Agua.....	300 g	29,85%
Nata 35% Elle&Vire <b>36614</b> .....	220 g	21,89%
Azúcar <b>34353</b> .....	350 g	34,83%
Cacao en polvo 12% .....	120 g	11,94%
Pectina Nappage X58 <b>38898</b> .....	15 g	1,49%

Calentar la nata y el agua a 40 °C. Añadir al cazo la pectina y el azúcar mezclados y en forma de lluvia. Llevar a ebullición durante 15 segundos removiendo constantemente. Añadir el cacao en polvo fuera del fuego. Enfriar el nappage con film en contacto. Calentar a 35 °C en una jarra para nappar el mousse congelado en una rejilla.



## CREMOSO

### Cremoso de frutos secos

Leche .....	150 g	32,43%
Nata 35% Elle&Vire 36614 .....	150 g	32,43%
Praliné de frutos secos .....	125 g	27,03%
Pectina Nappage X58 38898 .....	7,50 g	1,62%
Azúcar 34353 .....	30 g	6,49%

Mezclar la pectina con el azúcar. Verter la leche y la nata en un recipiente y calentar. Cuando alcance 40 °C añadir la mezcla de azúcar y pectina en forma de lluvia, al mismo tiempo que se va mezclando con unas varillas. Llevar a ebullición. Retirar del fuego y verter encima del praliné. Mezclar bien y disponer en los moldes deseados. Dejar cuajar en la nevera. Congelar si se desea.



## CREMOSO

### Cremoso de chocolate

Chocolate negro 70%		
Guanaja Valrhona 4653 .....	250 g	26,82%
Leche .....	400 g	42,92%
Nata 35% Elle&Vire 36614 .....	200 g	21,46%
Azúcar 34353 .....	70 g	7,51%
Pectina Nappage X58 38898 .....	12 g	1,29%

Mezclar la pectina con el azúcar. Verter la leche y la nata en un recipiente y calentar. A los 40 °C añadir la mezcla de azúcar y pectina en forma de lluvia, al mismo tiempo que se va mezclando con unas varillas. Llevar a ebullición. Retirar del fuego y verter encima del chocolate. Mezclar bien y disponer en los moldes deseados. Dejar cuajar en la nevera. Congelar si se desea.



## Características

**38892** Pectina de bajo metoxilo amidada (LMA) con sales y calcio.

**Dosificación:** Mermeladas: 0,5-1%  
Cremosos y gelificados: 1-1,5%

## Propiedades

Pectina LM amidada.

## Modo de uso

Es un espesante y/o gelificante (en presencia de calcio) especialmente indicado para la fabricación de preparados de frutas a una dosis de 0,50 a 1,50 % según la formulación y la textura requerida.

## Aplicación

Productos lácteos o frutas ricas en calcio.

## Observaciones

Termorreversible entre 40 a 60 °C.

## Elaboraciones

Mermeladas de frutas bajas en azúcar o cálcicas, gelificados de fruta bajos en azúcar o cálcicos.



## MERMELADA DE FRUTAS BAJA EN AZÚCAR O CÁLCICA

### Mermelada ligera de coco

Leche entera.....	300 g	21,28%
Crema de coco Adamance <b>41183</b> .....	700 g	49,65%
Azúcar <b>34353</b> .....	400 g	28,37%
Pectina 325 NH 95 <b>38892</b> .....	10 g	0,71%

Mezclar el azúcar con la pectina. Calentar la leche junto con la crema de coco a 40 °C y luego añadir poco a poco la mezcla de azúcar y pectina en forma de lluvia al mismo tiempo que se va mezclando con la ayuda de unas varillas. Llevar la mezcla a ebullición. Retirar del fuego. Disponer en los tarros, cerrar y darles la vuelta. Dejar enfriar por completo.



## LÁCTEO O DE FRUTA BAJO EN AZÚCAR

### Cuajada de avellana

Leche entera.....	1000 g	70,57%
Pasta de avellana tostada 36854 .....	200 g	14,11%
Azúcar 34353 .....	200 g	14,11%
Pectina 325 NH 95 38892 .....	15 g	1,06%
Sal.....	2 g	0,14%

Mezclar el azúcar con la pectina. Calentar la leche junto con la sal a 40 °C y luego añadir poco a poco la mezcla de azúcar y pectina en forma de lluvia al mismo tiempo que se va mezclando con la ayuda de unas varillas. Llevar la mezcla a ebullición. Retirar del fuego. Disponer en los vasitos. Dejar enfriar por completo.









**Ingredients to  
reimagine gastronomy**