



Pectinas

Ingredients to reimagine gastronomy

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

T. +34 938 666 111

www.sosa.cat



sosa@sosa.cat

LEYENDA



Vegetariano



100% origen natural



Vegano



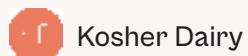
Halal



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⁺⁺). 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.

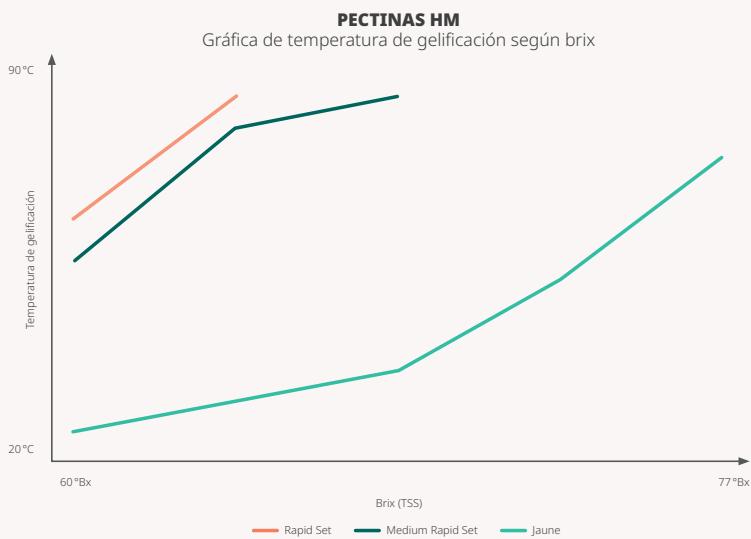
Condiciones de gelificación

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.

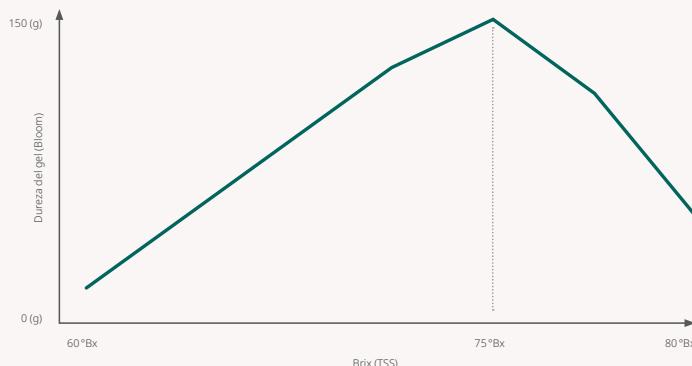
Reactividad

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



PECTINAS HM

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

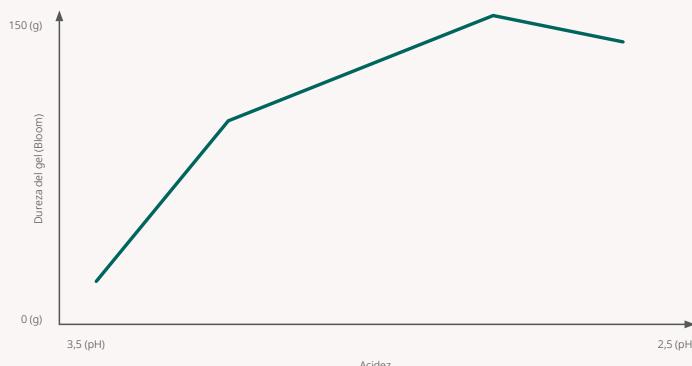


* Valores fijos de pectina y pH

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

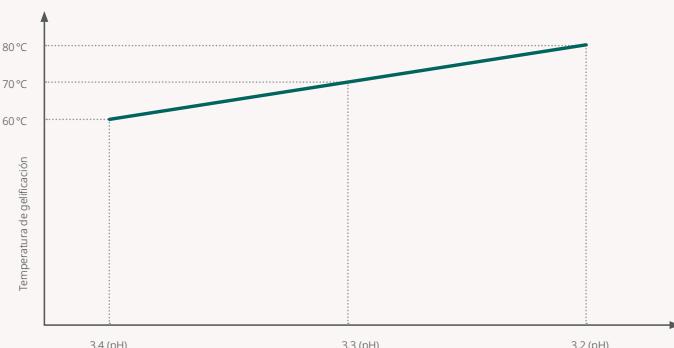


* Valores fijos de pectina y brix

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 (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.

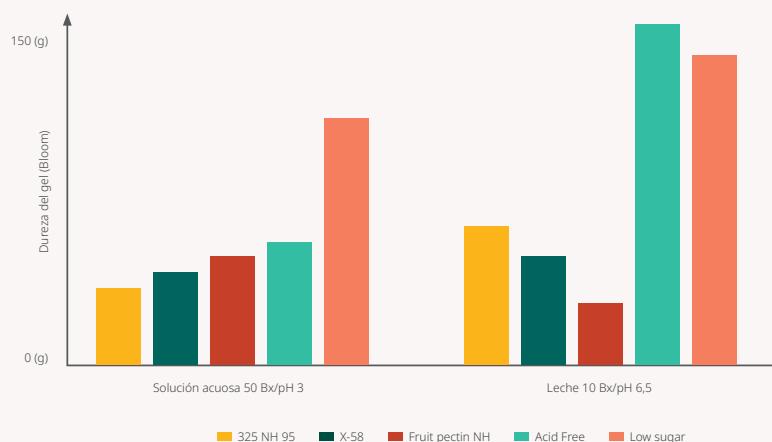
Las pectinas LMC forman geles transparentes e **irreversibles térmicamente**.

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.

PECTINAS LM
Gráfica de dureza del gel según el tipo de pectina y el medio



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

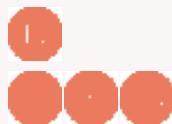
Especialmente indicado para la fabricación de productos de confitería con o sin pulpa, a una dosis de 1 a 2 %.

Observaciones

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

Elaboraciones

Gominolas, *pâte de fruit* y rellenos horneables.



GOMINOLAS

Gominolas veganas de fresa

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

Pulpa de fresas			
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 fresas 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 enseguida 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 0,5% 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%
Aqua.....	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%
Aqua.....	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%	
Aqua.....	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 sinérésis. 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 36614	200 g	16,84%
Pectina Acid Free 38893	8 g	0,67%
Azúcar 34353	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 llenados 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 cárnicas, gelificados de fruta bajos en azúcar o cárnicos.

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%
Aqua	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 cárnicos y/o bajos en azúcar. Cremas y cremosos.



GLASEADO

Glaseado negro de cacao

Agua.....	300 g	29,85%
Nata 35% Elle&Vire 36614	220 g	21,89%
Azúcar 34353	350 g	34,83%
Cacao en polvo 12%	120 g	11,94%
Pectina Nappage X58 38898	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 napar el mousse congelado en una rejilla.



CREMOSO**Cremoso de frutos secos**

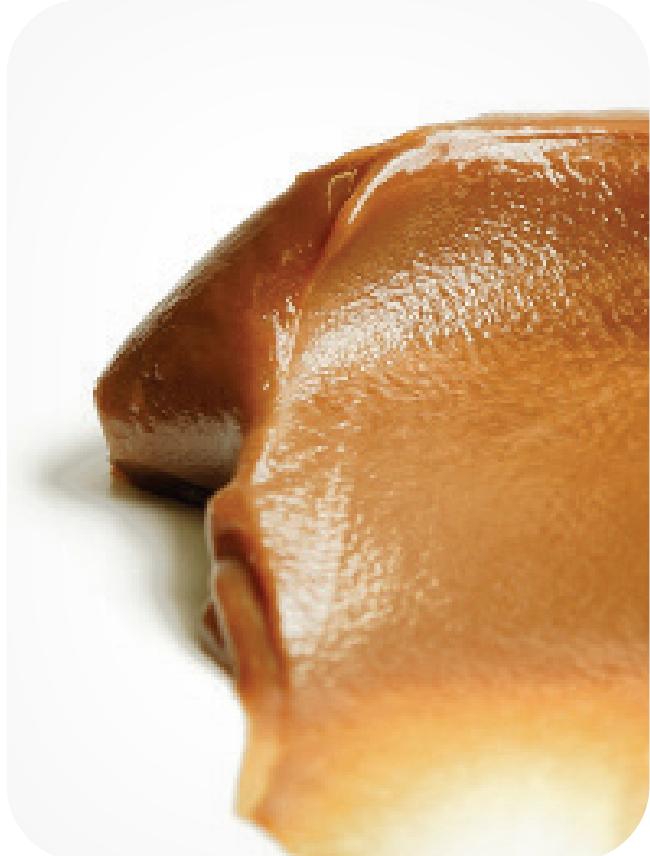
Leche	150 g	32,43%
Nata 35% Elle&Vire 36614	150 g	32,43%
Praliné de frutos secos	125 g	27,03%
Pectina Nappage X58 38898	7,50 g	1,62%
Azúcar 34353	30 g	6,49%

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
Leche	400 g
Nata 35% Elle&Vire 36614	200 g
Azúcar 34353	70 g
Pectina Nappage X58 38898	12 g
	26,82% 42,92% 21,46% 7,51% 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 AZUCAR O CÁLCICA

Mermelada ligera de coco

Leche entera.....	300 g	21,28%
Crema de coco Adamance 41183	700 g	49,65%
Azúcar 34353	400 g	28,37%
Pectina 325 NH 95 38892	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 AZUCAR****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.



APLICACIONES PECTINAS



MERMEADAS



GLASEADOS

FRUTOS SECOS Y CHOCOLATE	LÁCTEOS	FRUTAS	FRUTOS SECOS Y CHOCOLATE	LÁCTEOS	FRUTAS	FRUTOS SECOS Y CHOCOLATE	LÁCTEOS	FRUTAS	FRUTOS SECOS Y CHOCOLATE	LÁCTEOS	FRUTAS
 pH<3.5 Br/x>55 %			 pH<3.5 Br/x>60 %			 pH<3.5 Br/x>60 %			 pH<3.5 Br/x>55 %		
 pH<3.5 Br/x>55 %			 pH<3.5 Br/x>55 %			 pH<3.5 Br/x>55 %			 pH<3.5 Br/x>60 %		
 pH<3.5 Br/x>55 %			 pH<3.5 Br/x>60 %			 pH<3.5 Br/x>60 %			 pH<3.5 Br/x>55 %		
 pH<3.5 Br/x>55 %			 pH<3.5 Br/x>55 %			 pH<3.5 Br/x>55 %			 pH<3.5 Br/x>60 %		



CREMOSOS Y CREMA

					+ CALCI
					
					
					
					
					
					
					
					+ CALCI
					
					
					
					
					
					
					
					
					
					
					
					
					
					
					
					
					
					
					
					
					
					
					
			<img alt="Nappage X58		



**Ingredients to
reimagine gastronomy**