



Pectine

Ingredients to reimagine gastronomy

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



T. +34 938 666 111

www.sosa.cat

sosa@sosa.cat

LEGENDA



Vegetariano



100% origine naturale



Vegano



Halal



Senza glutine



Kosher



Kosher Dairy

CHE COS'È LA PECTINA?

La pectina è un polisaccaride derivato da piante solubili che si ottiene per estrazione dell'acqua da fibre vegetali commestibili (generalmente agrumi o mele), seguita da precipitazione con alcool o sali.

È un carboidrato utilizzato come agente gelificante, addensante e stabilizzante grazie alle sue proprietà idrocolloidi.

CARATTERISTICHE GENERALI

01 INCORPORAZIONE

Il processo di incorporazione per prevenire la formazione di grumi:

- Mescolare la pectina con la quantità di zucchero indicata nella ricetta con un rapporto di 1:5 rispettivamente.
- Versare gradualmente all'interno dei liquidi mescolando energicamente con una frusta.

È anche possibile scioglierla prima in un mezzo non acquoso, come l'olio, o in una soluzione concentrata di zucchero > 65 °Bx.

02 ATTIVAZIONE

Le caratteristiche gelificanti della pectina si attivano a 80/85 °C. L'ebollizione lenta e graduale è l'ideale per garantire la corretta idratazione della pectina. Se il tipo di ricetta lo richiede, è possibile prolungare il tempo di cottura una volta raggiunto il punto di ebollizione.

In presenza di contenuti di calcio troppo elevati (80 ppm Ca ++), la dissoluzione può risultare difficile. In questo caso, è necessario aggiungere più sale per neutralizzare il calcio.

03 DISPERSIONE

La corretta dispersione della pectina dipenderà dal mezzo e dal processo. Si disperde meglio con il trattamento termico e per miscelazione od omogeneizzazione.

04 STABILITÀ E CONSERVAZIONE

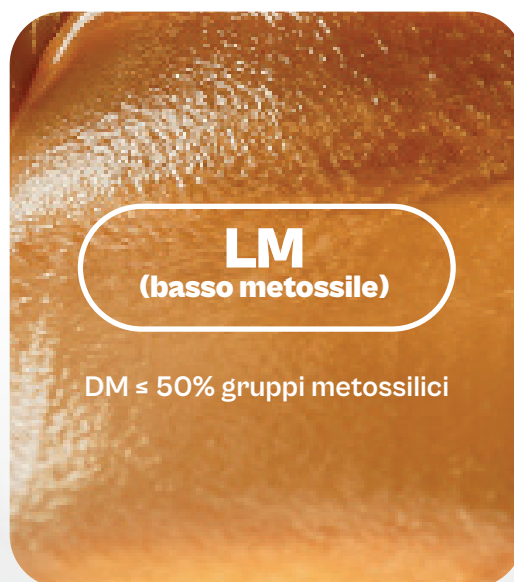
Per mantenere invariate le caratteristiche della pectina, è necessario conservarla in un luogo fresco e asciutto. Temperature più elevate rispetto alla temperatura ambiente causano il deterioramento della pectina a causa di una riduzione del peso molecolare. Il pH ottimale della pectina è compreso tra 2,8 e 4,7 inclusi.

05 CONSISTENZA

La gelificazione si verifica durante il processo di raffreddamento. Occorrono 24 ore per ottenere la consistenza finale.

CLASSIFICAZIONE DELLE PECTINE

La pectina si classifica in 2 gruppi in base al grado di metossilazione (DM).



La relazione tra i gruppi metossilici e gli acidi liberi presenti nella catena molecolare della pectina è definita come grado di metossilazione.

Il grado di metossilazione influenza le proprietà della pectina, in particolare le condizioni di gelatinizzazione.



PECTINE AD ALTO METOSSILE (HM)

In una soluzione acquosa, queste pectine producono sospensioni ad alta viscosità che formano gel forti e compatti.

Questo tipo di pectine sono resistenti al calore.

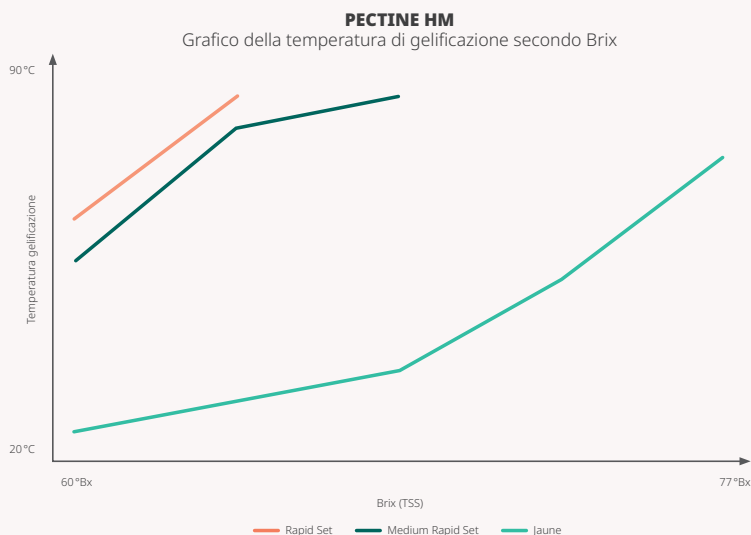
Condizioni di gelificazione

01 Possono formare un gel solo se il contenuto di solidi totali solubili (TSS) (Brix) è uguale o superiore al 60% fino a un massimo dell'80%.

02 Il pH necessario per gelificare è compreso tra 2,0 e 3,5.

Reattività

Maggiore è la concentrazione di solidi solubili (TSS) (Brix), maggiore è la resistenza del gel ottenuto e maggiore è la temperatura di gelificazione.

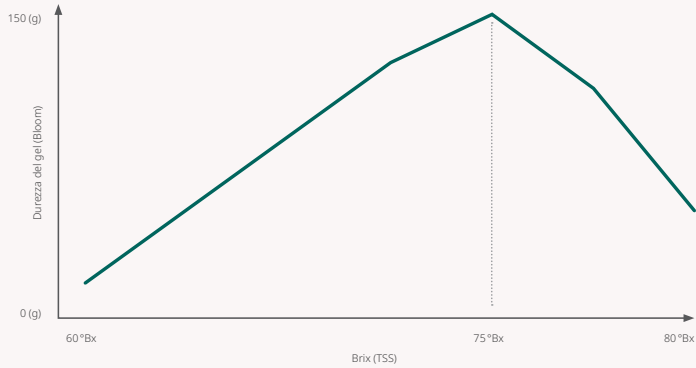


* Valori fissi di dosaggio della pectina e pH per il mezzo da gelificare

* La temperatura di gelificazione è relativa alla velocità di gelificazione. Maggiore è la gelificazione, più veloce sarà il processo di gelificazione.

PECTINE HM

Grafico della durezza del gel in base alla variazione dei solidi solubili (TSS)

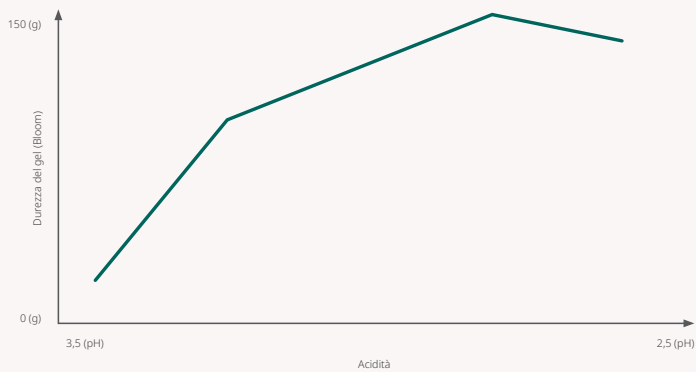


* Valori di pectina e pH fissi

I solidi solubili o Brix in eccesso riducono la forza del gel.

PECTINE HM

Grafico della durezza del gel in base alla variazione del pH

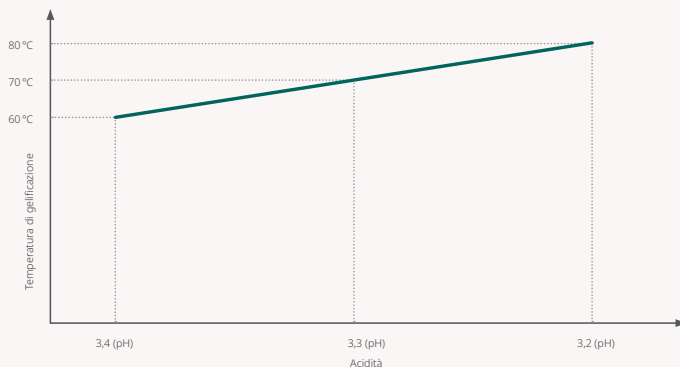


* Valori di pectina e Brix fissi

Più basso è il pH, più alta è la temperatura di gelificazione e, di conseguenza, più rapida sarà la gelificazione. Valori di pH inferiori a 2,0 possono causare problemi di gelificazione.

PECTINE HM

Grafico della temperatura di gelificazione in base al pH



* Valori di pectina e Brix fissi

La variazione del pH è molto importante. 0,1 unità di pH possono far scendere la temperatura di gelificazione a 10 °C.

PECTINE A BASSO METOSSILE (LM)

La famiglia di pectine LM è divisa in LMC (a basso metossile convenzionali) e LMA (a basso metossile amidate).

Sono tissotropiche. Dopo un processo di miscelazione a freddo, si gelificano di nuovo.

A seconda della dose e della temperatura di idratazione, fungono da addensanti.

Condizioni di gelificazione

01 Formano un gel solo in presenza di ioni di calcio (Ca ++).

02 Gelificano con valori di solidi solubili bassi (brix) e un intervallo di pH molto ampio.

Reattività

Le pectine a basso contenuto di metossile formano gel con una pectina che ha una forza gelificante maggiore quanto maggiore è la quantità di calcio. Troppo calcio può distruggere la struttura del gel.

La presenza di zucchero o zuccheri solubili riduce considerevolmente la quantità di calcio necessaria per una corretta gelificazione.

Un pH basso aumenta la reattività della pectina.



A basso metossile convenzionali (LMC)

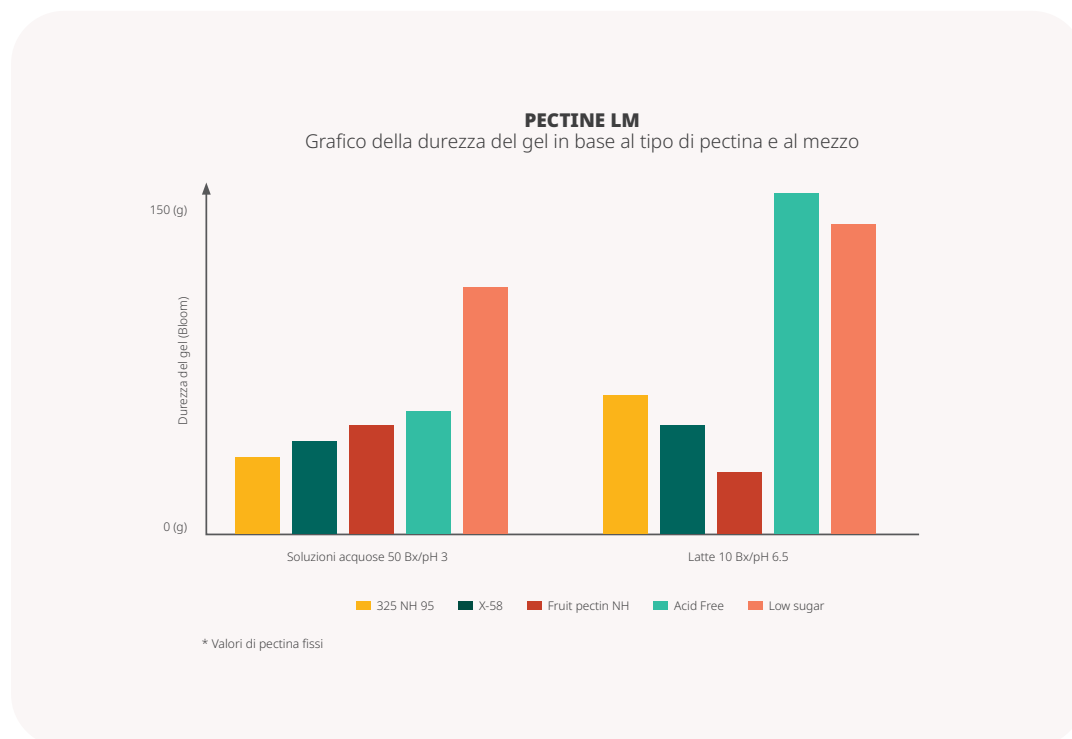
Le pectine convenzionali a basso contenuto di metossile (LMC) sono pectine a basso contenuto di metossile ottenute dalle pectine HM mediante procedure fisico-chimiche.

Le pectine LMC formano gel trasparenti e **termoirreversibili**.

Pectine amidate a basso contenuto di metossile (LMA)

Le pectine amidate (LMA) sono pectine a basso contenuto di metossile ottenute da pectine HM mediante estrazione alcalina.

- 01** Le pectine LMA sono **termoirreversibili**.
- 02** Il calcio favorisce una maggiore reattività e un gel finale più duro.
- 03** Quanto maggiore è la quantità di solidi solubili e quanto più basso è il pH, più si ottengono gel forti e compatti.
- 04** A seconda del tipo di pectina e del metodo di dispersione, si ottengono diversi valori di durezza.



Caratteristiche

38894 Pectina ad alto metossile (HM) con sali ritardanti.

Dosaggio: 1-2%

Proprietà

Questo tipo specifico di pectina ha una temperatura di addensamento bassa rispetto alla pectina normale e offre pertanto vantaggi significativi nella manipolazione ed elaborazione di prodotti di pasticceria. È un agente gelificante in ambiente acido e con alto contenuto di zucchero: TSS > 55 %, pH = 3,1 - 3,8.

Uso

Mescolare la pectina con lo zucchero. Incorporare alla polpa mediante forte agitazione. Portare ad ebollizione e aggiungere l'acido.

Applicazione

Particolarmente indicato per la fabbricazione di prodotti dolciari con o senza polpa, alla dose da 1-2 %.

Commenti

La gelificazione avviene con l'aggiunta di acido in soluzione come fase finale dopo la cottura. Termoirreversibile.

Lavorazioni

Caramelle gomose, *pâte de fruit* e ripieno resistente a cottura.



CARAMELLE GOMMOSE

Gelatina vegana di fragola

Pectina Jaune 38894.....	17 g	1,43%
Zucchero (1).....	60 g	5,05%
Acqua calda.....	250 g	21,04%
Zucchero (2).....	350 g	29,46%
Sciroppo di glucosio DE 6o 37309.....	450 g	37,88%
Pasta di fragola concentrata 37273.....	50 g	4,21%
Acido citrico 37085.....	5,50 g	0,46%
Acqua.....	5,50 g	0,46%

Mescolare lo zucchero (1) e la pectina. Riscaldare l'acqua a 60 °C, quindi aggiungere la miscela di zucchero e pectina poco a poco mescolando con una frusta. Portare a 85 °C, quindi unire lo zucchero e lo sciroppo di glucosio e portare ad ebollizione. Aggiungere la soluzione di pectina creata precedentemente e cuocere fino a 77 °Brix. Raffreddare fino a 100 °C. A parte, mescolare acqua e acido citrico e aggiungere alla miscela precedente. Aggiungere anche la pasta di fragole concentrata. Il colorante potrà eventualmente essere aggiunto in questa fase. Versare negli stampi desiderati, lasciar raffreddare e gelificare.



PÂTE DE FRUIT

Pâte de fruit all'olio di oliva

Zucchero.....	495 g	33,73%
Acqua.....	450 g	30,66%
Pectina Jaune 38894.....	22,50 g	1,53%
Sciroppo di glucosio 37305	135 g	9,20%
Acido citrico 37085.....	6 g	0,41%
Olio di oliva	350 g	23,85%
Sale.....	1 g	0,07%
Natur Emul 38850	8 g	0,55%

Mescolare 100 g di zucchero con la pectina Jaune. Riscaldare l'acqua fino a 40 °C e aggiungere lo zucchero con la pectina. Portare a ebollizione. Versare lo zucchero rimanente in due volte, portando a ebollizione tra una volta e l'altra. Aggiungere lo sciroppo di glucosio e portare a 105 °C. Mescolare l'olio d'oliva con l'acido citrico e il Natur Emul. Aggiungere la prima miscela. Emulsionare usando un frullatore a immersione e versare subito in uno stampo. Lasciare cristallizzare durante la notte.

RIPIENO RESISTENTE A COTTURA

Ripieno resistente a cottura al mango

Purea di mango	500 g	43,69%
Pectina Jaune 38894.....	12 g	1,05%
Zucchero (1).....	125 g	10,92%
Zucchero (2).....	400 g	34,95%
Sciroppo di glucosio 37305	100 g	8,74%
Acido citrico 37085.....	3,75 g	0,33%
Acqua.....	3,75 g	0,33%

Mescolare lo zucchero (1) con la pectina. Scaldare la purea a 40 °C, quindi aggiungere la miscela di zucchero e pectina mescolando costantemente. Portare a ebollizione. Aggiungere lo zucchero (2) in 2 volte e portare ad ebollizione tra una volta e l'altra. Aggiungere il glucosio. Cuocere fino a 102 °C o 70 °Brix, quindi togliere dal fuoco. Unire l'acido citrico all'acqua e mescolare fino ad ottenere una miscela omogenea. Aggiungere la soluzione di acido citrico alla miscela precedente e versare negli stampi desiderati.



Caratteristiche

38897 Pectina ad alto metossile (HM) ottenuta dalla buccia di agrumi.

Dosaggio: 0,5-1% (marmellate)
1-1,5% (*pâte de fruit*)

Proprietà

È un addensante e/o gelificante (in presenza di zuccheri e acidi) particolarmente indicato per la produzione di marmellate, alla dose da 0,5 a 1,5% a seconda della formulazione e della consistenza richiesta.

Uso

Mescolare la pectina con lo zucchero. Incorporare alla polpa mediante forte agitazione. Portare ad ebollizione e aggiungere l'acido.

Applicazione

pH adeguato: 3,1-3,5.

Minimo 50% di zucchero aggiunto + acido.

Commenti

Termoirreversibile.

Lavorazioni

Marmellate tradizionali, preparazioni gelificate in stampo e ripieno resistente a cottura.



PÂTE DE FRUIT

Pâte de fruit alla pera

Zucchero (1)	100 g	10,75%
Pectina Medium Rapid Set 38897	12 g	1,29%
Purea di pera	350 g	37,63%
Zucchero (2)	400 g	43,01%
Sciroppo di glucosio 37305	60 g	6,45%
Acido citrico 37085	4 g	0,43%
Acqua	4 g	0,43%

Mescolare lo zucchero (1) con la pectina. Riscaldare la purea di pera a 40 °C, quindi aggiungere la miscela di zucchero e pectina, mescolando costantemente. Portare a ebollizione. Aggiungere lo zucchero (2) in 2 volte e portare ad ebollizione tra una volta e l'altra. Aggiungere il glucosio. Portare a 105 °C o a 74 °Brix, quindi togliere dal fuoco. Contemporaneamente, unire l'acqua e l'acido citrico. A questo punto, aggiungere la soluzione di acido citrico e versare negli stampi desiderati. Lasciar riposare per 24 ore prima di tagliare.



MARMELLATE

Marmellatta di albicocca e limone

Purea di albicocca	500 g	29,26%
Purea di limone tritato	300 g	17,55%
Acqua	200 g	11,70%
Pectina Medium Rapid Set 38897	8 g	0,47%
Zucchero (1)	100 g	5,85%
Zucchero (2)	600 g	35,11%
Acido neutro	1 g	0,06%

Mescolare lo zucchero (1) con la pectina. Scaldare l'acqua e la purea a 40. Incorporare il composto di pectina ai liquidi a pioggia mescolando energicamente con le fruste. Aggiungere lo zucchero (2) quando il composto raggiunge gli 85°C. Portare a 101°C. Aggiungere l'acido neutro, mescolare bene, distribuire in contenitori di vetro e chiuderli. Ruotare i contenitori e lasciare raffreddare. Consumare dopo 24 ore.



RIPIENO RESISTENTE A COTTURA

Ripieno resistente a cottura ai lamponi

Purea di lampone	500 g	42,83%
Pectina Medium Rapid Set 38897	10 g	0,86%
Zucchero (1)	100 g	8,57%
Zucchero (2)	450 g	38,54%
Sciroppo di glucosio 37305	100 g	8,57%
Acido citrico 37085	3,75 g	0,32%
Acqua	3,75 g	0,32%

Mescolare lo zucchero (1) con la pectina. Scaldare la purea a 40 °C, quindi aggiungere la miscela di zucchero e pectina mescolando costantemente. Portare a ebollizione. Aggiungere lo zucchero (2) in 2 volte e portare ad ebollizione tra una volta e l'altra. Aggiungere il glucosio. Cuocere fino a 102 °C o 70 °Brix, quindi togliere dal fuoco. Unire l'acido citrico all'acqua e mescolare fino ad ottenere una miscela omogenea. Aggiungere la soluzione di acido citrico alla miscela precedente e versare negli stampi desiderati.



Caratteristiche

38899 Pectina ad alto metossile (HM) ottenuta dalla buccia di agrumi.

Dosaggio: Marmellate: 0,3-0,5%
Preparati gelificati
e *pâte de fruit*: 0,5-1%

Proprietà

È un addensante e/o gelificante (in presenza di zuccheri e acidi) particolarmente indicato per la produzione di marmellate, alla dose da 0,3 a 0,50% a seconda della formulazione e della consistenza richiesta.

Uso

Mescolare la pectina con lo zucchero. Incorporare alla polpa mediante forte agitazione. Portare ad ebollizione e aggiungere l'acido.

Applicazione

pH adeguato: 3,1-3,5.
Minimo 50% di zucchero aggiunto + acido.

Commenti

Termoirreversibile.

Lavorazioni

Marmellate con elementi in sospensione, preparati gelificati rapidi e ripieno resistente a cottura.



MARMELLATE

Marmellata di mele, limone e zenzero

Purea di mela verde.....	300 g	28,41%
Acqua.....	200 g	18,94%
Zucchero (1).....	50 g	4,73%
Zucchero (2).....	350 g	33,14%
Pectina Rapid Set 38899	4 g	0,38%
Acido neutro.....	2 g	0,19%
Zenzero candito a pezzi 37387	75 g	7,10%
Listarelle di limone Cold Confit 37785	75 g	7,10%

Unire lo zucchero (1) e la pectina. Riscaldare l'acqua e la purea di frutta a 40 °C. Aggiungere la miscela di pectina e zucchero poco alla volta, mescolando con una frusta. Quando la miscela raggiunge gli 85 °C, aggiungere lo zucchero rimanente e continuare la cottura fino a 101 °C. Aggiungere l'acido neutro e mescolare. Raffreddare a 50 °C. Aggiungere i pezzi di limone e zenzero e mescolare. Versare nei vasi da conserva, chiuderli e lasciarli capovolti finché non si raffreddano del tutto.



RIPIENO RESISTENTE A COTTURA

Ripieno resistente a cottura all'albicocca e mandarino

Zucchero (1).....	100 g	7,76%
Pectina Rapid Set 38899.....	12 g	0,93%
Succo di mandarino.....	200 g	15,53%
Purea di albicocche.....	350 g	27,17%
Zucchero (2).....	550 g	42,70%
Sciroppo di glucosio 37305.....	70 g	5,43%
Acido tartarico 38446.....	3 g	0,23%
Acqua.....	3 g	0,23%

Mescolare lo zucchero (1) con la pectina. Scaldare la purea di albicocche e il succo di mandarino a 40 °C, quindi aggiungere la miscela di zucchero e pectina mescolando costantemente. Portare a ebollizione. Aggiungere lo zucchero (2) in 2 volte e portare ad ebollizione tra una volta e l'altra. Quindi, aggiungere glucosio e invertire lo zucchero. Cuocere fino a 105 °C o fino a 74 °Brix, quindi togliere dal fuoco. Contemporaneamente, unire l'acqua e l'acido tartarico. A questo punto, aggiungere la soluzione di acido tartarico e versare negli stampi desiderati. Lasciare riposare per 24 ore prima di tagliare.



PÂTE DE FRUIT

Pâte de fruit alla mela verde

Zucchero (1).....	75 g	7,03%
Pectina Rapid Set 38899.....	10 g	0,94%
Purea di mela verde.....	500 g	46,86%
Zucchero (2).....	400 g	37,49%
Sciroppo di glucosio 37305.....	75 g	7,03%
Acido citrico 37085.....	3,50 g	0,33%
Acqua.....	3,50 g	0,33%

Mescolare lo zucchero (1) con la pectina. Riscaldare la purea di mela verde a 40 °C, quindi aggiungere la miscela di zucchero e pectina mescolando costantemente. Portare a ebollizione. Aggiungere lo zucchero (2) in 2 volte e portare ad ebollizione tra una volta e l'altra. Aggiungere il glucosio. Cuocere fino a 105 °C o fino a 74 °Brix, quindi togliere dal fuoco. Contemporaneamente, unire l'acqua e l'acido citrico. A questo punto, aggiungere la soluzione di acido citrico e versare negli stampi desiderati. Lasciare riposare per 24 ore prima di tagliare.



Caratteristiche

37850 Pectina a basso metossile amidata (LMA) con sali di calcio.

Dosaggio: 0,5-1% (Nappage o gelificati morbidi)
1,5-2% (Nappage o gelificati duri)
1,5-2% (creme)

Proprietà

È un addensante e/o gelificante particolarmente indicato per la produzione di preparati gelificanti brillanti. Con polpa di frutta dosaggio da 0,5-2% a seconda della formulazione e della consistenza richiesta.

Uso

Mescolare con lo zucchero, portare ad ebollizione e aggiungere l'acido.

Applicazione

pH adeguato: 3,5-3,7. Minimo 40% di zucchero aggiunto + acido.

Commenti

Termoreversibile tra i 40 e i 60 °C.

Lavorazioni

Glasse neutre acide o a base di frutta, preparati gelificati a basso tenore di zucchero termoreversibili e creme.



GLASSA NEUTRA

Glassa neutra

Zucchero.....	450 g	44,64%
Acqua (1).....	350 g	34,72%
Sciroppo di glucosio 37305	200 g	19,84%
Pectina Fruit NH 37850.....	5 g	0,50%
Acido citrico 37085.....	1,50 g	0,15%
Acqua (2).....	1,50 g	0,15%

Riscaldare l'acqua (1) a 40 °C. Mescolare la pectina e lo zucchero. Aggiungere questa miscela poco alla volta, mescolando continuamente con una frusta. Portare a ebollizione. Aggiungere lo sciroppo di glucosio e portare di nuovo ad ebollizione. Togliere dal fuoco. Unire l'acqua (2) e l'acido citrico e mescolare fino ad amalgamare. Fuori dal fuoco, aggiungere la soluzione di acido citrico alla miscela precedente e mescolare di nuovo. Lasciare riposare per 24 ore ben coperto con pellicola trasparente a contatto con il prodotto.



GLASSA

Glassa al lampone

Purea di lampone.....	220 g	22,21%
Pectina Fruit NH 37850.....	10 g	1,01%
Acqua.....	560 g	56,54%
Zucchero.....	200 g	20,19%
Colorante rosso idrosolubile 38578.....	0,50 g	0,05%

Riscaldare l'acqua fino a 40 °C. Mescolare la pectina con lo zucchero e aggiungere lentamente all'acqua calda. Mescolare fino a completo scioglimento. Portare a ebollizione per 3 minuti. Togliere dal fuoco e aggiungere la purea di lamponi e il colorante. Lasciare riposare in frigorifero per una notte e usare a 35-40 °C.



GELIFICATO

Composta di lamponi per inserti

Purea di lampone.....	680 g	84,97%
Zucchero.....	112 g	13,99%
Pectina Fruit NH 37850.....	5,10 g	0,64%
Acido citrico 37085.....	1,60 g	0,20%
Acqua.....	1,60 g	0,20%

Amalgamare la pectina e lo zucchero. Riscaldare la purea a 40 °C. Aggiungere la miscela di pectina poco alla volta, mescolandola con la purea usando una frusta. Portare a ebollizione. Lasciare sobbollire per circa 20 secondi. Togliere dal fuoco. Mescolare l'acido citrico e l'acqua, quindi aggiungerli alla preparazione precedente. Mescolare e versare negli stampi in silicone per creare inserti per torte. Posizionare sopra un cerchio di dacquoise di mandorle e lasciare rapprendere. Congelare.



CREMA INGLESE

Cremoso vegano al limone

Succo di limone.....	300 g	29,04%
Acqua.....	350 g	33,88%
Zucchero.....	180 g	17,42%
Pectin Fruit NH 37850	13 g	1,26%
Natur Emul 38850	10 g	0,97%
Scorza di limone	10 g	0,97%
Olio di cocco deodorato 37327.....	140 g	13,55%
Inulina a caldo 39460.....	30 g	2,90%

Unire il succo di limone, l'acqua e la scorza di limone in una casseruola. Contemporaneamente, unire gli ingredienti secchi. Versarli poco alla volta nei liquidi, mescolando continuamente fino a scioglierli. Portare a ebollizione la miscela. Togliere dal fuoco e lasciarla raffreddare a 45 °C. Aggiungere il olio de coco e mescolare con un frullatore a immersione. Raffreddare a 4 °C e conservare in frigorifero per 12 ore prima dell'uso.



Caratteristiche

38893 Pectina a basso metossile amidata (LMA) con calcio aggiunto.

Dosaggio: *Crème caramel*: 0,5-0,7%
 Creme inglesi: 1-1,2%
 Gelatinizzati: 1,5-2%

Proprietà

È un addensante specialmente indicato per la fabbricazione di prodotti a base di latte e fermentati. Con un dosaggio compreso tra lo 0,5%- 2%, produce, dopo lo stoccaggio, prodotti caseari stagionati con una consistenza migliore.

Uso

Mescolare con lo zucchero e applicare una forte agitazione. Portare a ebollizione.

Applicazione

Prodotti lattiero-caseari o ingredienti contenenti calcio.

Commenti

Assenza di sineresi. Termoreversibile tra i 40 e i 60 °C.

Lavorazioni

Gelificazione di prodotti a base di latte e fermentati a basso tenore di grassi, stabilizzazione di creme, elaborazioni gelificate senza acido.



CRÈME CARAMEL

Crème caramel (senza uova)

Latte.....	800 g	67,34%
Panna 35%.....	200 g	16,84%
Pectina Acid Free 38893	8 g	0,67%
Zucchero.....	180 g	15,15%
Caramelo marrone dorato.....	qs	

Mescolare lo zucchero e la pectina. Versare il latte e la panna in una casseruola e riscaldare a 40 °C. Versare gradualmente il composto di zucchero e pectina, mescolando con una frusta. Portatelo in forno e mettetelo negli stampi desiderati, precedentemente riempiti con una base di caramello. Lasciare riposare in frigorifero per 12 ore.



CREMA INGLESE

Crema alla vaniglia leggera

Tuorli.....	100 g	14,22%
Latte.....	350 g	49,79%
Panna 35%.....	150 g	21,34%
Zucchero.....	90 g	12,80%
Pectina Acid Free 38893	7 g	1%
Bacelli di vainilla Bourbon 39070	6 g	0,85%

Tagliare i baccelli di vaniglia in due e grattugiare i semi. Aggiungere la vaniglia (baccelli e semi) al latte e riscaldare leggermente per infondere per circa 30 minuti. Filtrare. Aggiungere la panna. Contemporaneamente, mescolare lo zucchero e la pectina e aggiungere poco alla volta, mescolando con il latte e panna. Portare ad ebollizione mescolando costantemente con una frusta. Togliere dal fuoco, versare sui tuorli e mescolare di nuovo per unirli. Riportare sul fuoco e cuocere fino a 85 °C. Togliere dal fuoco e raffreddare a 4 °C il più velocemente possibile. Coprire a contatto e lasciare riposare in frigorifero per 12 ore. Mescolare con frusta fino ad ottenere una consistenza molto morbida. Utilizzare.



GELATINIZZATO

Gelatina al pistacchio

Acqua.....	250 g	33,97%
Pasta di pistacchio 36863	175 g	23,78%
Zucchero.....	225 g	30,57%
Sciroppo di glucosio 37305	70 g	9,51%
Pectina Acid Free 38893	15 g	2,04%
Sale.....	1 g	0,14%

Scaldare l'acqua a 40 °C in una padella. Unire lo zucchero e la pectina, aggiungerli all'acqua e fare bollire per 30 secondi. Versare il composto sulla crema di pistacchio e mescolare con un frullatore a immersione. Versare negli stampi desiderati. Lasciare riposare in frigorifero per 10 ore e tagliare a cubetti.



Caratteristiche

38895 Pectina a basso metossile amidata (LMA) con calcio aggiunto.

Dosaggio: Marmellate: 0,5-0,8%
 Cremosi e gelatinizzati: 1-1,3%

Proprietà

È un addensante e/o gelificante particolarmente indicato per la produzione di frutti. Alla dose da 0,5 a 1,5% a seconda della formulazione e della consistenza richiesta.

Uso

Applicare mediante forte agitazione. Portare a ebollizione. Aggiungere l'acido.

Applicazione

Frutta in generale e prodotti ricchi di calcio. Non richiede minimo di zucchero aggiunto.

Commenti

Termoreversibile tra i 40 e i 60 °C.

Lavorazioni

Marmellate a base di frutta con poco zucchero o con calcio, gelificati di frutta a basso tenore di zucchero o con calcio.



MARMELLATA LOW SUGAR

Conserva di pere a basso contenuto di zuccheri

Purea di pere	700 g	69,51%
Acqua.....	50 g	4,97%
Zucchero (1)	50 g	4,97%
Zucchero (2)	200 g	19,86%
Pectina Low Sugar 38895.....	5 g	0,50%
Acido neutro.....	2 g	0,20%

Unire lo zucchero (1) e la pectina. Riscaldare l'acqua e la purea di frutta a 40 °C. Aggiungere la miscela di pectina e zucchero poco alla volta, mescolando con una frusta. Quando la miscela raggiunge gli 85 °C, aggiungere lo zucchero rimanente e continuare la cottura fino a 101 °C. Aggiungere l'acido neutro e mescolare. Versare nei vasi da conserva, chiuderli e lasciarli capovolti finché non si raffreddano del tutto. La conserva sarà pronta dopo 24 ore.



GELATINIZZATO

Gelatina d'albicocche

Purea di albicocche.....	900 g	86,76%
Zucchero.....	120 g	11,57%
Pectina Low Sugar 38895.....	13,50 g	1,30%
Acido neutro	3,90 g	0,38%

Amalgamare la pectina e lo zucchero. Riscaldare la purea a 40 °C. Aggiungere la miscela di pectina poco alla volta, mescolandola con le albicocche usando una frusta. Portare a ebollizione. Lasciare sobbollire per circa 20 secondi. Togliere dal fuoco e aggiungere la soluzione di acido. Mescolare e versare negli stampi in silicone per creare inserti per torte (14 cm di diametro). Posizionare all'interno un cerchio di dacquoise alle mandorle e lasciare rapprendere. Congelare.



CREMOSO

Crema di frutti rossi

Purea di frutti rossi.....	450 g	50,45%
Panna 35%.....	300 g	33,63%
Zucchero.....	130 g	14,57%
Pectina Low Sugar 38895.....	10 g	1,12%
Acido citrico 37085.....	1 g	0,11%
Acqua.....	1 g	0,11%

Amalgamare la pectina e lo zucchero. Riscaldare la purea a 40 °C. Aggiungere la miscela di pectina poco alla volta mescolando con una frusta. Portare a ebollizione. Lasciare sobbollire per circa 20 secondi. Togliere dal fuoco e lasciare raffreddare fino a 60 °C. Quindi aggiungere l'acido citrico in soluzione con l'acqua. Triturare su processore ad alta velocità. Versare nelle verrine e lasciare riposare in frigorifero.



Caratteristiche

38898 Pectina a basso metossile amidata (LMA) con sali ritardanti e calcio.

Dosaggio: 1,3-1,5% (nappage gelificati)
1-1,3% (creme e cremosi)

Proprietà

È un addensante e/o gelificante (in presenza di calcio) particolarmente indicato per la produzione di glasse gelificanti, con dosaggio da 1 a 1,5 % a seconda della formulazione e della consistenza richiesta.

Uso

Mescolare con lo zucchero, portare a ebollizione.

Applicazione

Prodotti lattiero-caseari o ricchi di calcio.

Commenti

Termoreversibile tra i 40 e i 60 °C.

Lavorazioni

Smaltato al calcio e/o basso contenuto di zucchero. Creme e cremosi.



GLASSA

Glassa fondente di cacao

Acqua.....	300 g	29,85%
Panna 35%.....	220 g	21,89%
Zucchero.....	350 g	34,83%
Cacao in polvere 12%.....	120 g	11,94%
Pectina Nappage X58 38898	15 g	1,49%

In un pentolino, scaldare la panna e l'acqua a 40 °C. Aggiungere a pioggia la pectina e lo zucchero previamente mescolati. Portare a ebollizione per 15 secondi mescolando costantemente. Togliere dal fuoco e aggiungere il cacao in polvere. Lasciar raffreddare il nappage coprendo con una pellicola. In una brocca, scaldare la mousse congelata a 35 °C per poi effettuare la glassatura su una griglia.



CREMOSO

Crema di frutta secca

Latte.....	150 g	32,43%
Panna 35%.....	150 g	32,43%
Praliné di frutta secca.....	125 g	27,03%
Pectina Nappage X58 38898.....	7,50 g	1,62%
Zucchero.....	30 g	6,49%

Unire lo zucchero e la pectina. A parte, unire la panna al latte e riscaldare. A 40 °C, aggiungere poco alla volta la miscela di zucchero e pectina, mescolando continuamente. Portare a ebollizione. Togliere dal fuoco e versare sul praliné di frutta a guscio. Mescolare bene e versare negli stampi desiderati. Lasciare riposare in frigorifero. Se necessario, congelare.



CREMOSO

Cioccolato cremoso

Copertura fondente 70%.....	250 g	26,82%
Latte.....	400 g	42,92%
Panna 35%.....	200 g	21,46%
Zucchero.....	70 g	7,51%
Pectina Nappage X58 38898.....	12 g	1,29%

Unire lo zucchero e la pectina. A parte, unire la panna e il latte e riscaldare. A 40 °C, aggiungere poco alla volta la miscela di zucchero e pectina mescolando continuamente. Portare a ebollizione. Togliere dal fuoco e versare sul cioccolato. Mescolare bene e versare negli stampi desiderati. Lasciare riposare in frigorifero. Se desiderate utilizzarla come crema da applicare con il sac à poche, deve essere frullata una volta rappresa.



Caratteristiche

38892 Pectina a basso metossile amidata (LMA).

Dosaggio: Marmellate: 0,5-1%
Gelatinizzati e cremosi: 1-1,5%

Proprietà

Pectina LM amidata.

Uso

È un addensante e/o gelificante (in presenza di calcio) particolarmente indicato per la produzione di preparati di frutta alla dose da 0,50 a 1,50% a seconda della formulazione e della consistenza richiesta.

Applicazione

Prodotti lattiero-caseari o frutta ad alto tenore di calcio.

Commenti

Termoreversibile tra i 40 e i 60 °C.

Lavorazioni

Marmellate a base di frutta con poco zucchero o con calcio, gelificati di frutta a basso tenore di zucchero o con calcio. Prodotti lattiero-caseari o a base di frutta a basso tenore di zucchero.



MARMELLATE DI FRUTTA LOW SUGAR O CALCICO

Marmellata leggera di cocco

Latte intero	300 g	21,28%
Purea di cocco.....	700 g	49,65%
Zucchero.....	400 g	28,37%
Pectina 325 NH 95 38892	10 g	0,71%

Amalgamare la pectina e lo zucchero. Riscaldare il latte e la purea a 40 °C. Aggiungere la miscela di pectina poco alla volta, mescolando con una frusta. Portare a ebollizione. Lasciare sobbollire per circa 10 secondi. Togliere dal fuoco e riempire i bicchieri. Lasciare raffreddare.



LATTICINI O PRODOTTI A BASE DI FRUTTA LOW SUGAR

Crema alle nocciole

Latte intero	1000 g	70,57%
Pasta di nocciole tostate 36854	200 g	14,11%
Zucchero.....	200 g	14,11%
Pectina 325 NH 95 38892	15 g	1,06%
Sale.....	2 g	0,14%

Amalgamare la pectina e lo zucchero. Riscaldare il latte e il sale a 40 °C. Aggiungere la miscela di pectina poco alla volta, mescolando con una frusta. Portare a ebollizione. Lasciare sobbollire per circa 10 secondi. Togliere dal fuoco e riempire i bicchieri. Lasciare raffreddare.





**Ingredients to
reimagine gastronomy**