



0309461291

Pectine rapide 125 g

Pectine à prise rapide généralement utilisée pour fabriquer des confitures, gelées et fourrages.



Patisdecor



MODE D'EMPLOI :

- 1- Pré mélanger la pectine rapide à sec avec d'autres ingrédients secs.
- 2- Verser la préparation dans un liquide chaud sous vive agitation et maintenir l'agitation jusqu'à dissolution complète. La gélification apparaît lors du refroidissement et la vitesse de prise est rapide : 4 à 8 minutes.

CONSEILS D'UTILISATION :

Recette type pour 1 kg de fourrage :

- 1- Pré-mélanger à sec 4,5 à 5,5 g de pectine rapide avec 50 g de sucre en poudre. Chauffer 200 g de pulpe de fruits dans une bassine sous agitation et faire tomber le mélange pectine/sucre dedans "en pluie".
- 2- Porter à ébullition 1 à 2 minutes. Ajouter 300 à 450g de sirop de glucose progressivement. Cuire.
- 3- Couper le chauffage, ajouter l'arôme et le colorant et verser 1,5 à 2g d'acide citrique (préalablement dilué dans son propre poids d'eau).
- 4- Couler le mélange le plus rapidement possible dans des moules.

DOSAGE :

Dosage maximal : de 1 à 3g/kg. Pré-mélangez à sec.

INGRÉDIENTS :

Géifiant : pectine de fruits fortement estérifiée 440i, dextrose. Allergènes : peut contenir des traces de SOJA, LAIT, ŒUF, GLUTEN, FRUITS À COQUE, SULFITES et LUPIN.

CONSERVATION :

- Avant ouverture : À conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité.
- Après ouverture : À conserver l'abri de la chaleur et de l'humidité, sachet bien fermé.

Durée vie : 18 mois à fabrication

Unité : 125 g

Référence : 0309461291

Produit de la même gamme	
0309461291	Pectine rapide 125g