



Coulis de albaricoque

Ingredientes:

ALBARICOQUES U OTRA FRUTA	1 KG	PECTINA	20 G
AZÚCAR	170 G	2 PUNTAS DE CUCHILLO DE CUATRO	
AZÚCAR INVERTIDO	170 G	ESPECIAS	
ZUMO DE LIMÓN	16 G		

								
Ingredientes	Peso	Acción		Ajuste del calor	Velocidad	Tiempo	Orificio de la tapa	Observaciones
1	Pulpa	1 kg	Poner los ingredientes en la cuba	 105°C	260 rpm	13 min	Cerrado	Mezclar el azúcar con la pectina
	Azúcar invertido	170 g						
	Zumo de limón	16 g						
	Azúcar	170 g						
	Pectina	20 g						
	Cuatro especias	2 puntas de cuchillo						



CONSEJO DEL CHEF

También se puede añadir a la preparación terminada hojas de gelatina remojadas y prensadas en una proporción de 12 hojas por kilo de fruta cruda. Vertir en un molde y utilizar esta pasta como relleno de pasteles.