



Salsa di albicocche

Ingredienti :

ALBICOCCHHE	1 KG	PECTINA	20 GR
ZUCCHERO	170 GR	2 PIZZICHI DI MISCELA	4 SPEZIE
ZUCCHERO INVERTITO	170 GR		
SUCCO DI LIMONE	16 GR		

	Ingredienti	Quantità	Azione	Regolazione Cottura	Velocità	Tempo	Foro coperchio	Osservazioni
1	Albicocche Zucchero invertito Succo di limone Zucchero Pectina 4 spezie	1 kg 170 gr 16 gr 170 gr 20 gr 2 pizzichi	Inserire nella vasca	 105°C	260 giri/min	13 min	Chiuso	Mescolare lo zucchero con la pectina Assaggiare per verificare..



ASTUZIA DELLO CHEF

Potete anche aggiungere alla preparazione fogli di gelatina ammorbiditi in acqua e strizzati (12 fogli per 1 kg di frutta cruda), versare in uno stampo per ghiaccio e servire come decorazione per i dolci.

