

РЕЦЕПТ НАППАЖА (ГЛАЗУРИ).

Рецептура на 300 г наппажа (глазури):

130 г ягодного /фруктовое пюре или сока

95 г воды

20 г глюкозы

60 г сахара

5,5 г пектина для глазури (LM-101 AS-CAB, аналог NH)

5 г желатина

32 г воды

Инструкция по применению:

1) Взвесить 5 г желатина, 32 г воды теплой и перемешать. Дать набухнуть желатину. Результат плотный гель.

2) Взвесить 130 г пюре или сока.

3) Взвесить воду комнатной температуры 90 мл.

4) Взвесить патоку (глюкозный сироп) 20 г. Рекомендуется нагреть емкость с глюкозным сиропом в водяной бани для улучшения текучести.

5) Взвесить 5 г пектина для глазури (наппажа).

6) Взвесить 60 г сахара.

6) Перемешать 90 мл воды, 130 мл сока/пюре фруктового и 20 г фруктозного сиропа.

7) Перемешать пектин 5 г и сахар 60 г.

8) Смесь пектина 5 г и сахара 60 внести в кипящий раствор и перемешать.

Кипятить в течение 1 мин до полного растворения пектина.

9) Внести желатиновый гель в раствор.

10) При помощи блендера перемешать глазурь.

11) После полного остывания, поставить в холодильник.

12) Готовую глазурь нагреть до 30-32°C.

13) Муссовый замороженный торт полить готовой глазурью.

8 (910) 483-64-86, 8 (985) 214-12-78 (технолог)

интернет-магазин «МИПОРА»

n.shimanova@ingredients.ru

