



## Fruit pectin NH

Fruchtpektin. Amidiertes Pektin.

	500 g 58030000		6 uni.
	2 kg 58030002		2 uni.



**Dosierung:**

**8-20 g/kg** nappage

**30-40 g/kg** Fruchtaufstrich (+Zitronensäure)



- Eigenschaften:** dosiertes Pektin ML mit hemmenden Salzen  
**Zubereitung:** mit dem Zucker vermischen, zum Kochen bringen und die Säure zugeben.  
**Anwendung:** PH 3.5-3.7  
 Mindestens 40 % Zucker- und Säurezusatz.  
**Anmerkungen:** langsames Gelieren. Endgültige Wirkung in 24 Stunden zu sehen. Thermo-reversibles Gelee, fest, glänzend und elastisch. Ideal zum Einfrieren und Auftauen.  
**Verwendung:** für Früchte-Kuvertüre, gelierte Früchte, Marmeladen und nicht konventionelle Fruchtaufstriche, bei denen die Anwendung von Säure kein Nachteil ist.



## Pectina Sugar free

	500 g 58030019		6 u
--	-------------------	--	-----



**Dosierung:**

**Marmelade: 5-10 g/L**

**Fruchtaufstrich: minimum 10 g/L**

- Eigenschaften:** dosiertes Pektin ML mit Kalzium Salze  
**Zubereitung:** stark umrühren. Zum Kochen bringen. Die Säure hinzufügen.  
**Anwendung:** geeigneter PH: 3.2-3.5  
 Es muss kein Minimum an Zucker zugegeben werden.  
**Anmerkungen:** man braucht zwar keinen Zucker, es wird aber eine bessere Wirkung erzielt, wenn es zusammen mit einem Füllstoff wie z. B. dem Süßstoff Isomalt zugegeben wird, dabei könnte es allerdings zur Synärese kommen. Thermo-reversibel. Endgültige Wirkung innerhalb von 24 Stunden.

**Verwendung:** Zuckerfreie Marmelade oder Marmelade mit niedrigem Zuckergehalt, Fruchtaufstrich, Kompotte, gelierte Früchte ...



## Pectina Acid Free

	500 g 58030012		6 uni.
--	-------------------	--	--------



**Dosierung:**

**6 g /L** Pudding

**3g /L** Vanillepudding

**20g/L** nappage

**30g/L** Fruchtaufstrich



- Eigenschaften:** dosiertes Pektin ML mit Kalzium Salze.  
**Zubereitung:** Milchprodukte, Nüsse, Früchte, die nicht sauer sind.  
**Anwendung:** für nicht-saure Medien geeignet, die reich an Kalzium sind. Es muss kein Minimum an Zucker hinzugefügt werden.  
**Anmerkungen:** festes Gel. Gefrierbar. Keine Synärese. Thermo-reversibel.  
**Verwendung:** Vanillepudding, Pudding, falscher Fruchtaufstrich, Kuvertüre, Milchgetränke ... für Milchprodukte und kalziumreiche Verwendung geeignet.



### Himbeer-Marmelade

- » 1000 g Tiefgefrorene Himbeeren
- » 750 g Zucker
- » 200 g Zucker
- » 12 g Fruit Pectin
- » 1 u Zitronensaft

100 g Zucker mit dem Pektin mischen.  
 Die Himbeeren mit dem Zucker erhitzen.  
 Wenn die Masse kocht, das Pektin und den restlichen Zucker hinzufügen. Auf 103°C kochen.

Die Masse vom Feuer nehmen und den Zitronensaft einrühren. Erkalten lassen.

### Himbeer-Pâte Fruit

- » 1000 g Himbeer-Fruchtfleisch
- » 1000 g Zucker
- » 30 g Fruit Pectin
- » 300 g Glucose
- » 5 g Zitronensäure

Das Fruchtfleisch kochen.

100 g Zucker mit dem Pektin mischen und das Fruchtfleisch mit dem Schneebeesen einrühren, bis alle Zutaten vollständig vermischt sind.

Das Fruchtfleisch noch einmal aufkochen und löffelweise die Hälfte des verbleibenden Zuckers einrühren.

Den vorherigen Vorgang mit dem restlichen Zucker wiederholen. Nochmals aufkochen und die Glucose hinzufügen. Langsam auf 106 °C erhitzen.

Die Masse vom Feuer nehmen, die Zitronensäure einrühren und die Masse in eine Form gießen.



### Haselnuss-Glasur

- » 1 L Milch
- » 200 g 100-prozentige Haselnusspaste
- » 20 g Pectina Acid Free

Die Milch auf 45 °C erhitzen. Den mit den Pektin vermischten Zucker hinzufügen.

Bis zum Kochen bringen und 2 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen. Die Haselnusspaste hinzufügen.

Die Masse 30 Minuten ruhen lassen. Sieben und bei 35°C servieren.