

Mélange pour nappage

Notre mélange pour nappage a été spécialement élaboré par nos maîtres pâtissiers et s'utilise idéalement avec nos purées de fruits. Il vous épargne le travail fastidieux de la pesée de pectine, glucose et sucre. La confection de nappages et de gelées s'en trouve non seulement simplifiée, mais elle est rapide et sûre.



Recette de base pour nappages

Purée de fruits	1000 g
Eau	450 g
Mélange pour nappage.....	450-650 g
Total.....	1900-2100 g

Recette de base pour gelées

Purée de fruits	1000 g
Mélange pour nappage.....	400-500 g
Total.....	1400-1500 g

Avantages

- Elaboré pour les gelées et nappages aux fruits
- Facilité, sécurité et gain de temps
- Niveau de qualité très élevé et constant
- Stockage simplifié (1 seul produit au lieu de 3)

○ Art. 00890740000.8, boîte de 800 g

Dosage pour nappages

Purée de fruits	Eau	Crème entière	Mélange pour nappage	Total	Complément	Remarques
Ananas	1000 g	430 g	–	910 g	2340 g	
Abricot	1000 g	510 g	–	650 g	2160 g	
Banane	1000 g	650 g	210 g	1280 g	3140 g	Ne pas mixer
Poire	1000 g	430 g	85 g	1200 g	2715 g	Ne pas mixer
Cassis	1000 g	430 g	–	1370 g	2800 g	
Fraise	1000 g	400 g	–	610 g	2010 g	
Pomme verte	1000 g	660 g	205 g	660 g	2525 g	Colorant vert: 5 g Ne pas mixer
Myrtille	1000 g	430 g	–	1030 g	2460 g	
Framboise	1000 g	500 g	–	530 g	2030 g	
Mandarine	1000 g	140 g	–	570 g	1710 g	
Mangue	1000 g	330 g	–	660 g	1990 g	
Maracuja	1000 g	230 g	–	600 g	1830 g	
Griotte	1000 g	400 g	–	610 g	2010 g	
Citron	1000 g	110 g	–	570 g	1680 g	
Exotic, mélange de 3 purées de fruits (voir remarque)	1000 g	430 g	–	600 g	2030 g	Mangue: 350 g Banane: 300 g Maracuja: 350 g

Confection: Mélanger les ingrédients à froid, cuire 1 minute, retirer du feu et mixer (mixeur plongeant) jusqu'à obtenir un nappage homogène. Il est impératif de laisser refroidir le nappage complètement (durant la nuit). C'est la raison pour laquelle il est indispensable de confectionner le nappage la veille ou de constituer un stock. Le nappage se conserve au réfrigérateur pendant 4 jours, dans un récipient bien fermé. Chauffer le nappage à 40° C avant de l'utiliser.

Dosage pour gelées

Purée de fruits	Mélange pour nappage	Total	Complément	Remarques
Ananas	1000 g	570 g	1570 g	
Abricot	1000 g	510 g	1510 g	
Banane	1000 g	230 g	1230 g	
Poire	1000 g	640 g	1640 g	
Cassis	1000 g	1200 g	2200 g	
Fraise	1000 g	540 g	1540 g	
Pomme verte	1000 g	210 g	1210 g	Colorant vert: 5 g
Myrtille	1000 g	850 g	1850 g	
Framboise	1000 g	210 g	1210 g	
Mandarine	1000 g	440 g	1440 g	
Mangue	1000 g	250 g	1250 g	
Maracuja	1000 g	800 g	1800 g	
Griotte	1000 g	660 g	1660 g	
Citron	1000 g	800 g	1800 g	
Exotic, mélange de 3 purées de fruits (voir remarque)	1000 g	540 g	1540 g	Mangue: 350 g Banane: 300 g Maracuja: 350 g

Confection: Porter brièvement la purée de fruits à ébullition. Incorporer le mélange pour nappage et laisser mijoter pendant une minute.