

# Pektin NH Nappage

*Geliermittel für die Herstellung von Frucht-Nappagen und -füllungen.*



**Anwendung:** Erst trocken mit einem Teil des Zuckers mischen, dann zügig in Flüssigkeit oder direkt in der Fruchtmasse einrühren und aufkochen.

**Dosierung:** 0,8–2%, je nach Gelierfähigkeit der Fruchtmasse.

○ Art. 00822740001.0

## Richtrezepte für Frucht-Nappagen

Zutaten	Apfel-Nappage	Aprikosen-Nappage	Exotic-Nappage	Himbeer-Nappage	Mango-Nappage
Fruchtpüree Grüner Apfel	660 g	–	–	–	–
Fruchtpüree Aprikose	–	350 g	–	–	–
Fruchtpüree Mango	–	–	300 g	–	240 g
Fruchtpüree Banane	–	–	250 g	–	–
Fruchtpüree Passionsfrucht	–	–	300 g	–	–
Fruchtpüree Himbeere	–	–	–	350 g	–
Wasser	280 g	150 g	350 g	180 g	105 g
Glukose 43°	210 g	110 g	250 g	110 g	75 g
Zucker	210 g	110 g	250 g	110 g	75 g
Pektin NH Nappage	20 g	7 g	20 g	8 g	5 g
<b>Total</b>	<b>1520 g</b>	<b>727 g</b>	<b>1720 g</b>	<b>758 g</b>	<b>500 g</b>

**Herstellung:** Fruchtpüree, Glukose und Wasser 1 Minute leicht aufkochen. Zucker und Pektin mischen, einrühren und eine weitere Minute kochen. Alles zusammen mit dem Stabmixer zu einem homogenen Gelee mixen. Die Nappage kann mehrere Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden. Bei der Verwendung am Dessert sollte die Nappage 40 °C warm sein.

## Richtrezepte für Fruchtfüllungen

Zutaten	Zwetschgenfüllung	Himbeerfüllung	Himbeerragout	Mandarinenkompott
Fruchtpüree Himbeere	–	–	500 g	–
Fruchtpüree Mandarine	–	–	–	200 g
Zwetschgen, TK	600 g	–	–	–
Himbeeren, TK	–	3000 g	500 g	–
Mandarinenschnitze	–	–	–	300 g
Wasser	230 g	380 g	–	–
Glukose 43°	190 g	–	250 g	–
Zucker	230	1150	300 g	5 g
Pektin NH Nappage	15 g	90 g	30 g	6 g
Zimt	–	–	–	1 g
Orangensaft	235 g	–	–	–
Grand Marnier 50%	–	–	–	25 g
<b>Total</b>	<b>1500 g</b>	<b>5000 g</b>	<b>1580 g</b>	<b>537 g</b>
<b>Herstellung</b>	Zwetschgen, Orangensaft, Glukose und Wasser aufkochen und passieren. Zucker und Pektin mischen, einrühren und 1 weitere Minute kochen. Bei der Verwendung am Dessert sollte die Füllung 40 °C warm sein.	Fruchtpüree, Wasser und die Hälfte des Zuckers aufkochen. Pektin und restlichen Zucker mischen und einrühren. Kurz aufkochen, Himbeeren begeben und zum Eindicken nochmals 5 Minuten köcheln lassen. Abkühlen lassen.	Fruchtpüree, Himbeeren und Glukose aufkochen. Zucker und Pektin trocken mischen, einrühren und aufkochen. Abkühlen lassen.	Fruchtpüree kurz aufkochen. Zimt, Pektin und Zucker mischen und einrühren. Grand Marnier und Mandarinenschnitze dazugeben und nochmals kurz aufkochen.