

## PECTINE FRUIT NH

Pectine LMA avec sels et calcium



Dosage: 0,5-1 % (Nappage gélifications faibles)  
1,5-2 % (Nappage gélifications rigides / crèmes)

| Code  | Poids | u/boîte |
|-------|-------|---------|
| 37850 | 500 g | 6 u     |

### PROPRIÉTÉS

C'est un épaississant et/ou un gélifiant particulièrement adapté à la fabrication de brillances gélifiantes. Avec de la pulpe de fruit à raison de 0,5-2 % en fonction de la formulation et de la texture requises.

### UTILISATION

Mélanger avec le sucre, porter à ébullition et ajouter l'acide.

### EMPLOI

pH adéquat : 3,5 à 3,7. Minimum 40 % de sucre ajouté + acide.

### REMARQUES

Thermoréversible entre 40 et 60 °C.

### ÉLABORATIONS

Glaçages neutres acides ou à base de fruits, gélifiés à faible teneur en sucre thermoréversibles. Crèmes.



*Très polyvalente, la pectine Fruit NH permet de réaliser des glaçages et des nappages aux touches acidulées comme celles des fruits. Ce gélifiant est thermoréversible et congelable.*