LEIPURIN®

R&D

Paistonkestävä Marjatäyte

Tuotto: n. 1 000 g

Raaka-aineet

Raaka-aine	Tuotenumero	g
Pakastemarja	-	800
Kidesokeri 390	405522	200 - 250
Louis François Pectine NH Nappage	567034	8 - 10
Louis François Yellow Pectin	567033	3
Louis François Sitruunahappo	567037	1 - 2

Valmistus

1. Sekoita Pectine NH Nappage ja Yellow Pectin huolellisesti sokeriin.
2. Lämmitä marjat noin 40–50 °C:een.
3. Lisää sokeri-pektiiniseos tasaisesti voimakkaasti sekoittaen.
4. Kuumenna kiehuvaksi.
5. Keitä 1–2 minuuttia sekoittaen.
6. Liuota sitruunahappo samaan määrään vettä ja lisää lopuksi.
7. Jäähdytä nopeasti.
8. Anna vetäytyä mielellään yön yli ennen käyttöä.

Huom. Sokerin, pektiinin ja hapon määrää täytyy hieman säätää käytettyjen marjojen mukaan.

Huom. 2. Paistettujen tuotteiden täytyy antaa jäähtyä kunnolla ennen pakkaamista, koska NH pektiinin täytyy jähmettyä uudelleen.