



## Gomitas Pectina

Ingredientes	%
Grenetina 290	5.00
Agua 1	15.00
<b>*Pectina 64030</b>	<b>1.50</b>
Azúcar 1	5.00
Agua 2	7.00
Azúcar 2	42.55
Agua 3	5.00
<b>*Jarabe de Glucosa SCG 40 HB</b>	<b>16.00</b>
<b>*Citrato de Sodio</b>	<b>0.20</b>
Color	0.30
Sabor	0.15
<b>*Solución de Ácido Cítrico al 50%</b>	<b>1.00</b>
<b>*Solución de Ácido Málico al 50%</b>	<b>0.30</b>
<b>*Mezcla Ácida para Confitería en Polvo</b>	<b>1.00</b>
Total	100.00

*\*Productos Makymat*

### Método de elaboración:

1. Hidratar la grenetina adicionándola en forma de nube al agua 1, dispersarla completamente y dejar reposar durante 30 min.
2. Mezclar la **Pectina 64030** con azúcar 1 y disolver en agua 2, calentar a 75 °C por 10 minutos (activación de la pectina).
3. En un recipiente aparte, mezclar **Jarabe de Glucosa SCG 40 HB**, agua 3 y azúcar 2, calentar la mezcla a 75 °C, incorporar la mezcla de pectina (ya que haya pasado el tiempo de activación de la pectina) y llevar toda la mezcla a 112 °C hasta alcanzar 82 °Bx con agitación constante; posteriormente, disminuir la temperatura a 90 °C para evitar dañar los componentes del siguiente paso.
4. Adicionar, uno por uno, la grenetina hidratada, **Citrato de sodio**, color y sabor, y mezclar hasta que se incorporen los ingredientes, conservando la temperatura de 90 °C durante todo el proceso.
5. Adicionar la **Solución de Ácido Cítrico al 50%** y agitar.
6. Retirar de la fuente de calor y colocar en moldes de almidón.
7. Dejar reposar durante 24 h para la correcta gelificación.

8. Una vez gelificadas, retirar el exceso de almidón con paño húmedo de grado alimenticio hasta que tengan una textura pegajosa, recubrir con **Acidulantes Encapsulados (MIRCAP®) para Confitería en Polvo** (fórmula y procedimiento anexo).

9. Dejar reposar en un ambiente seco y fresco durante 48 h para su completo secado.

10. Envasar.



**"Gracias por la oportunidad de servirle"**

ventas@makymat.com | +52 55 5312 9530



**makymat.com**

