



Gomitas con Pectina

PECTINA 64030

Es una pectina de alto metoxilo, se utiliza en la elaboración de mermeladas, jaleas, gomitas de pectina, es un agente gelificante y espesante, es de gelado lento lo que permite depositar el producto sin riesgo a que este se gelifique por anticipado.

Procedimiento:

1. Mezclar **Pectin 64030** con azúcar 1 y disolver la mezcla en agua 1, calentar la mezcla a 75 °C por 5 minutos.
2. Hacer un jarabe con agua 2, azúcar 2 y glucosa calentar el jarabe a 90 °C por 5 minutos.
3. Adicionar la mezcla de azúcar/ pectina al jarabe y calentar mezcla por 5 minutos con agitación constante.
4. Adicionar a la mezcla anterior el citrato de sodio, color y sabor, mezclar hasta incorporar los ingredientes, por último adicionar ácido cítrico en solución, mezclar hasta incorporar.
5. Depositar el jarabe en moldes de silicón.
6. Dejar reposar por 25 horas.
7. Desmoldar y empacar.

Fórmula

Ingredientes

	%
Agua 1	20.95
Azúcar 1	5.22
Glucosa	29.00
Agua 2	8.43
Azúcar 2	33.00
Pectina 64030	2.15
Ácido Cítrico Sol. 50%	0.65
Citrato de Sodio	0.20
Color Rojo 40 Sol. 1% en Agua	0.30
Sabor Cereza	0.10
Total	100.00



Escanea 



"Gracias por la oportunidad de servirle"