



# Ate con Pectina

## PECTINA 64010 SB

Es una pectina de alto metoxilo, se utiliza en la elaboración de mermeladas, jaleas, ate, preparados de fruta, es de alta reactividad y de gelado rápido, es estable al calor y aporta textura corta a los productos, forma geles a pH de 2- 3.5 con altos grados Brix de 60 a 80. Los niveles de aplicación pueden ir de 0.2 hasta 2% dependiendo de la textura requerida.

## ÁCIDO CÍTRICO

El ácido cítrico es polvo cristalino incoloro e inodoro con un fuerte sabor ácido, es utilizado en la industria de alimentos y bebidas como acidulante, conservador, saborizante, modificador de pH, etc.

## Procedimiento para Realizar un Ate con Pectina

1. En un recipiente mezclar pulpa con azúcar y calentar a 60 °C con agitación constante, ya incorporada y no se sientan cristales adicionar benzoato de sodio y seguir mezclando.
2. En un recipiente aparte mezclar pectina con una parte de azúcar de la fórmula en relación 1:4 disolver mezcla en agua a temperatura ambiente, calentar por 7 a 10 minutos a 75 – 80 °C.
3. Adicionar el mix de pectina a la mezcla del paso 1 cuando llegue a 75 °C, subir la temperatura de toda la mezcla a 85 °C, sostener esta temperatura por 5 a 8 minutos con agitación constante; adicionar color y sabor agitar de 3 a 5 minutos. Ajustar los grados Brix deseado y por último adicionar el ácido cítrico y mezclar hasta su incorporación.
4. Retirar de la parrilla y moldear.



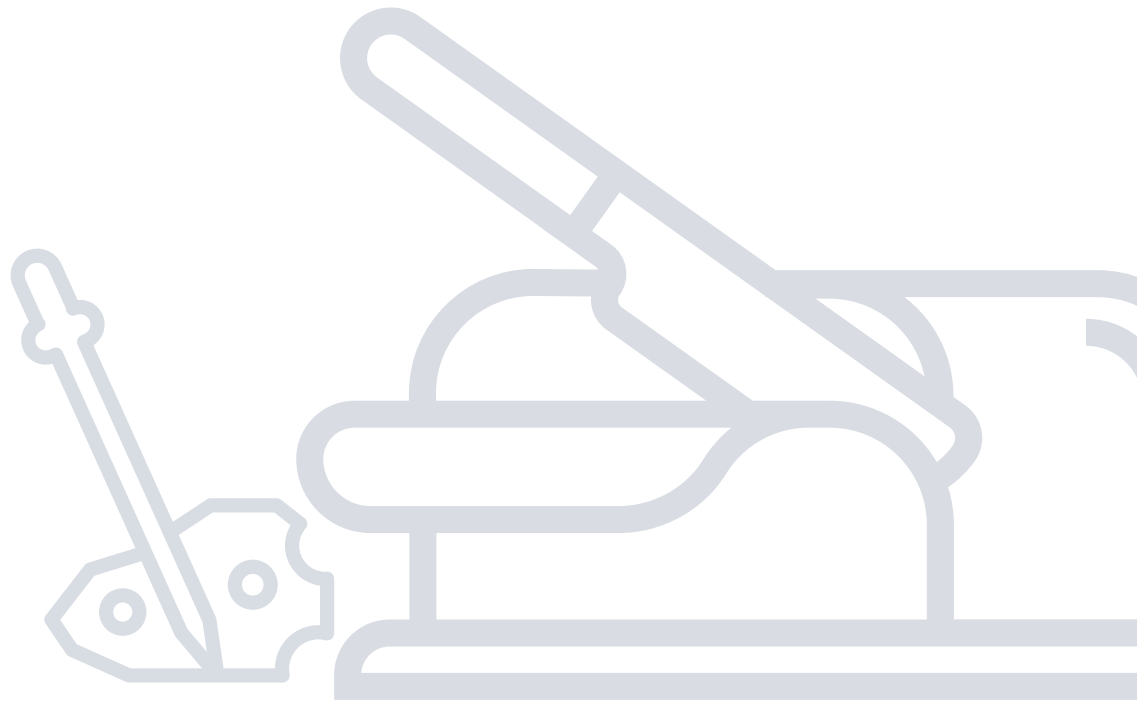
# Ate con Pectina

## Fórmula

### Ingredientes

%

Azúcar	50.00
Pulpa de Tejocote	41.22
Agua	7.46
Pectina 64010 SB	0.70
Ácido Cítrico	0.20
Color Amarillo 5 Sol. 1%	0.20
Color Amarillo 6 Sol.1%	0.04
Sabor Piña	0.10
Benzoato de Sodio	0.08
<b>Total</b>	<b>100.00</b>



*"Gracias por la oportunidad de servirle"*