

Salsa transparente (gelée de base)

Tipo de plato: Salsas · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Varios

INGREDIENTES

0

1 litro/s	Fruta — jugo
500 gr	Azúcar
500 gr	Glucosa
150 gr	Azúcar
15 gr	Pectina
50 ml	Zumo de limón

ELABORACIÓN

Hervir el jugo + 500 azúcar + glucosa por 10 minutos. Espumar. Mezclar la pectina + 150g. Azúcar y volcar sobre la preparación incorporando con batidor. Dejar que hierva dos minutos, apagar y agregar el jugo de limón. Pasar por un chino y reservar en frío. Se conserva hasta 7 días a 2°C. *el jugo de frutas se puede reemplazar por puré tamizado de frutas.