



*Mermelada de
frambuesa y pistacho*
Himbeer-Pistazien-Marmelade

Josep MARIA RIBÉ
Chef-Director Chocolate Academy™BCN
Chef-Direktor der Chocolate Academy™ BCN



PONTHIER
une histoire de fruit

Mermelada de frambuesa y pistacho

Himbeer-Pistazien-Marmelade

PARA 11 A 12 BOTES DE 360 G

MARMELADE DE FRAMBOISE À LA PISTACHE

Puré de frambuesas PONTIER 100%	2500 g
Sacarosa	1250 g
Jarabe de glucosa DE40	500 g
Sacarosa	312 g
Pectina rapid set	7.5 g
Puré de limón PONTIER 100%	185 g
Pasta de pistacho	500 g

Poner a calentar el puré de frambuesa y el puré de limón, hasta los 40°C. Mezclar perfectamente la pectina con los 312gr de sacarosa. Añadir a los 40°C la sacarosa con pectina en forma de lluvia y sin dejar de remover, para evitar grumos. Incorporar poco a poco el resto de los azúcares y cocinar la mermelada hasta los 62 grados brix. Retirar del fuego y añadir una parte de la mermelada encima de la pasta de pistacho y emulsionar con un túrmix. Mezclar con el resto de mermelada asegurando una buena integración.

MONTAJE

Dosificar en los botes de cristal. Tapar las mermeladas, y colocar en el horno de vapor a 100% de humedad y 100°C entre 25 y 50 minutos, dependiendo del tamaño del bote. Asegurar la perfecta pasteurización de la mermelada para garantizar una buena conservación. Abatir la temperatura lo más rápido posible y etiquetar. Conservar a 20/50°C.

FÜR 11-12 GLÄSER JE 360 G

HIMBEER-PISTAZIEN-MARMELADE

Ponthier Himbeerpüree 100 %	2500 g
Saccharose	1250 g
Glucosesirup DE40	500 g
Saccharose	312 g
Pektin Rapid	7,5 g
Ponthier Zitronenpüree 100 %	185 g
Pistazienpaste	500 g

Das Himbeerpüree und das Zitronenpüree auf 40 °C erhitzen. Das Pektin mit den 312 g Saccharose gut vermengen. Wenn das Püree auf 40 °C erhitzt ist, das Saccharose-Pektin-Gemisch bei langsam einrieseln lassen und dabei gut rühren, damit keine Klümpchen entstehen. Den Rest der Zuckersorten nach und nach einrühren und die Marmelade kochen, bis 62 Grad Brix erreicht sind. Von der Kochstelle nehmen, einen Teil der Marmelade auf die Pistazienpaste geben und mit einem Stabmixer zu einer Emulsion verarbeiten. Mit dem Rest der Marmelade gut vermengen.

ANRICHTEN

Pour into the glass jars. Put the lids on the jars, and place in the steam oven at 100% humidity and 100°C for 25 to 50 minutes, depending on the size of the jar. Make sure the jam is pasteurised to perfection to ensure proper preservation. Lower the temperature as quickly as possible and label. Store at 20°C to 25°C.