



# REPOSTERÍA CREATIVA

SUGERENCIA DE PRESENTACIÓN

## TEXTURIZANTE

# PECTINA CITRUS

EN POLVO  
ESPEANTE Y GELIFICANTE



2,4 kcal/g

### ESPEANTE Y GELIFICANTE

PECTINA CITRUS

Para confeccionar una excelente mermelada hay que añadir de 2,5 a 5 g de DAYELET PECTINA CITRUS a un kilo de fruta triturada o tamizada y el azúcar correspondiente para tener una textura de mermelada. Para bajar el pH pueden añadirse unos gramos de DAYELET ÁCIDO CÍTRICO. Para su completa disolución calentar hasta los 80-85°C y dejar enfriar hasta que gelifique. Si las aguas son duras (presencia de calcio) se requiere más tiempo de calor. Todas las frutas contienen pectinas pero no en cantidad suficiente para formar gel, por lo que habrá que añadir más o menos DAYELET PECTINA CITRUS según sea la fruta escogida.

### ADECUADO TAMBIÉN PARA PERSONAS:

celíacas, vegetarianas y veganas.

### INGREDIENTES:

pectina de cítricos y dextrosa.

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100g:

240 kcal / 1008 kJ por 100g. Grasas: 0%. Hidratos de carbono: 27%. De los cuales son polioles: 0%, azúcares: 27%, almidones 0%. Fibra alimentaria: 60%. Proteínas: 2%. Sal: 1,25%. Rica en fibra soluble.

### MÁS INFORMACIÓN:

<https://www.dayelet.com/es/pectina-citrus.html>

**SIN GLUTEN, SIN LACTOSA, SIN HUEVO,  
SIN FRUCTOSA, SIN COLESTEROL, SIN SOJA  
Y SIN FRUTOS SECOS.**

Sus dosis generales de uso son en agua fría un máximo del 2,5%, y en agua caliente del 4 % al 5%. Para dispersar DAYELET PECTINA CITRUS en agua fría, mezclarla primero en seco con los demás ingredientes y verter sobre el líquido con agitación de túrmix. También puede dispersarse en aceite, licores o jarabes espesos de azúcar (+ de 65° brix). Si queremos disolver bien podemos calentar hasta 85°C. La gelificación de la pectina se produce siempre durante el enfriamiento. La textura definitiva se obtiene después de las 24 horas.



Emulift Ibérica, s.l.  
c/ Copérnico, 40 n.4  
08784 Piera (Barcelona).  
Reg. Sanitario: 31.25/B.