

Банановое конфи

Ингредиенты:

- ✓ 150 гр. – Бананов
- ✓ 4 гр. – Пектин NH
- ✓ 20 гр. – Сахар
- ✓ 0,5 гр. – Лимонная кислота

Процесс приготовления:

- Смешать сахар и пектин.
- Нарезать бананы на мелкие кубики, добавить немного воды, проварить 3 минуты.
- Остудить до 40 градусов и дождиком ввести смесь сахара и пектина. Хорошо перемешать.
- Снова проварить 1–2 минуты.
- После этого можно добавить немного лимонной кислоты или сока лимона для большей стабильности, но это не обязательно.
- Переложить в кондитерский мешок и убрать в холодильник для стабилизации, на 1-2 часа.

Хранить в кондитерском мешке в морозилке, доставать перед использованием за 1 час. Можно повторно замораживать.

