



Panadería - Pastelería – Repostería: Ingredientes de Ciruela Pasa

Puré de Ciruela Pasa

Para reemplazar mantequilla o aceite vegetal en productos horneados de color oscuro como “brownies” o pan de jengibre, utilice 50% puré (100 gramos mantequilla se puede sustituir con 50 gramos puré).

Para reducir mantequilla o aceite vegetal, utilice 25% puré (100 gramos mantequilla se puede reducir a 50 gramos mantequilla y 25 gramos puré).

Para reemplazar la grasa, añada el puré para que permitir reducir hasta 10% de azúcar agregado, cacao o chocolate.

Para reducir melaza en pan jengibre, o en galletas de jengibre-especia, reemplace 50 a 100% de melaza con puré.

Para mejorar la humedad en panecillos o pastelitos, reemplace 15% de mantequilla o aceite con puré.

Para mejorar colorante caramelo, añada 1% puré o más a la receta.

Concentrado de Jugo de Ciruela Pasa

Para reducir azúcar en galletas por 25%, añada 3% Concentrado de Jugo de Ciruela Pasa.

Para reemplazar algo o todo el sirope de arroz integral, melaza, sirope de agave, jarabe de maíz, azúcar invertido, maltitol, o miel, utilice 50% concentrado (100 gramos miel se puede sustituir con 50 gramos concentrado).

Concentrado de Jugo de Ciruela Fresca

Para aumentar oscurecimiento en galletas de mantequilla, añada 1% a 2% concentrado a la receta.

Para reducir azúcar en una mermelada, reducir azúcar hasta 50%. Combine la fruta y el azúcar con 7% concentrado y 7% agua. Se macera la mezcla 2 horas o un día y luego cocine la mermelada.

Para preservar grano de trigo entero y evitar desperdicio, remoje los granos en una solución de 5% concentrado a agua.

Polvo de Ciruela Pasa

Para mejorar el sabor, color, o textura de productos libre de gluten o bajos en sal, utilice 1% a 2% polvo al peso de la harina.

Para reemplazar polvo de leche sin grasa, utilice 1% a 2% Polvo de Ciruela Pasa como un agente de coloración marrón libre de lácteos.

Para reemplazar hasta 100% harina de linaza, salvado de arroz, fibra de cítricos, o reemplace hasta 50% inulina, fructooligosacáridos, maltodextrina, o fibra de avena.

Ciruela (en Trocitos)

Para formular una pasta de ciruela pasa que tiene sabor más ligero que el puré, remoje los trocitos en una proporción 1:1.5 de trocitos a agua. Remoje 1 hora (o más) en agua de temperatura ambiente o 15 minutos en agua caliente. Si la pasta no es completamente suave, mezclarla en la licuadora o con un batidor. Se puede usar café, té o agua saborizada.

Para formular un relleno de bajo contenido de azúcar por rollos de canela, mezclar 2-partes pasta con 1-parte azúcar moreno y añada canela.

Para reemplazar grasa en brownies, reemplace 20% mantequilla con pasta.

Para formular un brownie cremoso, reduce chocolate fundido por 20% y añada los trocitos a la mezcla de chocolate restante.