

GLACEJAT NEUTRE BRILLANT

Nota: Aquest glacejat es fa servir per envernissar pastissos de fruita.

	<u>Ingredients</u>
1000 ml	aigua
600 grs	sucre
40 grs	pectina NH
15 grs	suc de llimona

Elaboració

- Barrejar el sucre amb la pectina.
- Escalfar l'aigua en una olla i afegir-hi la barreja anterior quan arribi als 50° C.
- Passar el pimer.
- Afegir-hi el suc de llimona.
- Bullir el líquid i reservar.
- Escalfar-lo al microones quan s'hagi d'utilitzar.