

## Pektin NHX a jeho využití

Základní informace:

- Teplota – výrobce uvádí, že recepturu s pektinem NHX je třeba přivést k varu. Protože u některých hustějších pyré (mango..) je náročnější dojít až k 100 °C, testovali jsme všechny receptury na teplotu 90 °C, která se ukázala být naprosto dostačující.
- Kyselost – výsledná receptura by měla mít pH vždy pod 3,8. Z tohoto důvodu, pokud samotné pyré není dostatečně kyselé, přidáváme buď nějaké kyslejší pyré (citron), a nebo v závěru vaření roztok kyseliny citronové. Ten získáte smícháním kyseliny citronové a vody. Doporučujeme připravit si větší množství roztoku do skleničky, pro přesnější dávkování. Do uzavíratelné skleničky dejte 20 gramů kyseliny, 20 gramů trochu teplejší vody a nechte rozpustit. Ve skleničce Vám takto vydrží dlouhé měsíce.
- Množství potřebného pektinu NHX je vždy závislé na daném pyré a receptuře. Pokud budete přepracovávat nějaký Váš oblíbený recept, zkuste ho na začátek uvařit přesně s tou gramáží pektinu, kterou máte v receptu. Dle výsledku odhadněte, o kolik bude třeba případně množství pektinu snížit. Konkrétní ukázky z našeho testování najdete v receptech níže. Prakticky u všech našich testovaných receptů jsme museli množství pektinu snížit, protože výsledné produkty byly až příliš želírované. Průměrně jsme množství pektinu snižovali o cca 30 %.



## Ovocné krémy

### Mandarinkový krém

150 g mandarinkového pyré  
22 g krupicového cukru  
2 g pektinu NHX (2,8 pektinu NH)  
1 g citrusového emulgátoru  
22 g kokosového oleje bez vůně

Do menšího hrnce dejte mandarinkové pyré a pozvolna ho zahřejte na 40 °C. Poté opatrně vmíchejte cukr důkladně promíchaný s pektinem a emulgátorem a přiveďte k varu (90 °C). Přendejte do misky, přímo na povrch položte potravinovou fólii a vychlaďte v lednici na 40 °C. Poté přelijte do menší odměrky a ponorným mixérem zapracujte kokosový olej pokojové teploty. Dejte do misky a nechte přes noc zcela vychladnout. Druhý den lehce promíchejte metličkou, abyste získali hladký krém

### Malinový krém

150 g malinového pyré  
14 g krupicového cukru  
1,4 g pektinu NHX (2,6 g pektinu NH)  
1 g citrusového emulgátoru  
26 g kokosového oleje

Cukr smíchejte s pektinem a emulgátorem. Pyré zahřejte v menším hrnci na 40 °C, poté postupně vmíchejte cukr a za stálého míchání přiveďte k varu (90 °C). Přelijte do menší odměrky, přímo na povrch položte potravinovou fólii a v lednici nechte zchladit na 40 °C. Posléze do pyré pomocí ponorného mixéru vmíchejte kokosový olej pokojové teploty. Nalijte do formy a zamrazte nebo nechte zatuhnout v lednici.

## Marmelády a kompoty

### Malinová marmeláda

150 g malin (čerstvé, mražené)  
75 g malinového pyrė  
15 g krupicovėho cukru  
3,7 pektinu NHX (5 g pektinu NH)

Do menší hrnce dejte malinové pyrė a maliny a zahřejte na 40 °C. Potė postupně vmíchejte cukr promíchaný s pektinem a přiveďte k varu (90 °C). Přelijte do misky, přímo na povrch položte potravinovou fólii a v lednici nechte zchladit.

### Mangový kompot

90 g mangových kousků (lepší mražené mango, čerstvé nemá v ČR správnou zralost)  
77 g mangovėho pyrė  
16 g marakujovėho pyrė  
23 g cukru  
1,5 g pektinu NHX (2 g pektinu NH)

Obě pyrė a manglovė kousky dejte do menšího hrnce a zahřejte na 40 °C. Potė postupně vmíchejte cukr promíchaný s pektinem a celou směs přiveďte k varu (90 °C). Kompot vychladte v lednici (případně nalijte do forem a zamraďte).

## Glazury

### Čokoládová glazura

120 g vody  
110 g + 30 g krupicového cukru  
140 g kokosového mléka  
52 g glukózového sirupu  
7 g pektinu NHX (11,2 g pektinu NH)  
42 g kakaového prášku  
5 g roztoku kyseliny citronové (5,6 g u NH) – 1:1 voda a kyselina citronová

Do menšího hrnce dejte vodu, 110 g cukru, kokosové mléko a glukózový sirup. Zbylých 30 g cukru promíchejte s pektinem. Obsah hrnce za stálého míchání zahřejte na 40–50 °C a poté opatrně vmíchejte cukr s pektinem. Pozvolna přiveďte k varu, vsypte kakao, provařte, vmíchejte roztok kyseliny citronové a ještě krátce provařte.

Glazuru přelijte do odměrky a promixujte ponorným mixérem. Poté přelijte do misky a přímo na povrch položte potravinovou fólii. Misku vložte do lednice a nechte zcela zatuhnout (minimálně 6 hodin).

Optimální glazovací teplota je cca 30-35 stupňů Celsia.

### Mangová glazura s pektinem NHX

250 g mangového pyré  
63 g marakujového pyré  
90 g vody  
10 g limetkové šťávy  
90 g glukózového sirupu  
103 g krupicového cukru  
6,5 g pektinu NHX  
4,2 g roztoku kyseliny citronové (1:1 voda a kyselina citronová)

Obě pyré, vodu, šťávu a glukózový sirup dejte do hrnce a zahřejte k 40 °C.

Krupicový cukr promíchejte s pektinem. Vmíchejte do teplé tekutiny a přiveďte k varu (90 °C). Přelijte do misky a nechte v lednici ideálně přes noc vychladit.

Druhý den rozpustěte na 40-45 °C, důkladně promixujte a oglazujte zamražené dortíky. Pokud by byla glazura příliš hustá, nařed'te ji trochou vody.