



# Confidelit



Surtido de fruta confitada.

**Grado de dificultad:** Baja / **Textura:** Tierna  
**Mantenimiento y Conservación:** Temperatura ambiente o refrigeración.

## COGAS DE FRUTAS CONFITADAS

### NUESTRA RECETA

#### FÓRMULA:

- Harina de fuerza. 2000 g.
- Azúcar. 360 g.
- Huevos. 400 g.
- Mantequilla. 400 g.
- Agua. 600 g.
- Levadura. 130 g.
- Aromdelit Naranja. 30 g.
- Panatura. 30 g.
- Ralladura de limón. 5 g.

Confidelit; melón verde, rojo, cerezas, discos de naranja, C/S

#### PROCESO DE ELABORACIÓN:

Amasar todo junto, excepto la mantequilla, que incorporaremos a mitad del amasado, obteniendo una masa fina y elástica, temperatura final 26°C, reposo en bloque de 10 minutos, dividir y heñir ligeramente, dando de nuevo reposo de unos minutos.

#### EL CONSEJO DE NUESTRO PASTELERO

Poner la fruta confitada después de la fermentación y antes de la cocción



#### MONTAJE Y DECORACIÓN.

Laminaremos la masa de forma adecuada, sobre 3 milímetros, depositando en bandejas ligeramente engrasadas el relleno deseado, Chococrem Delit Horno, Delicrem Vainilla Horno, mazapán etc. A continuación, cerraremos el relleno con otra porción de masa laminada, decorando con Delicrem Fresh Plus por medio de manga y boquilla lisa de 1/2cm., realizando un enrejado y depositando la fruta en cada recuadro. Una vez listo pasaremos a fermentar aproximadamente 2h y 30min. en cámara de fermentación a 30°C y humedad relativa de 80%. Finalmente pasaremos a hornear, durante más o menos 20 min., con horno precalentado a 200°C, dependiendo del tamaño de la pieza.



Pol. Ind. Masia d'Espí  
C/ Gibraltar, 20  
46930 Quart de Poblet  
Valencia. España  
.....  
T. 902 400 507  
www.back-europ.es  
www.delitebe.com

Síguenos en facebook.com/Delitebe



Confidelit

Conoce su historia, aplicaciones y curiosidades

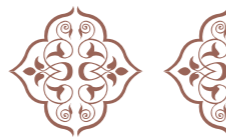


**Delité Plus**

**Confidelit**

Surtido de fruta confitada.

Las frutas confitadas **Delité** son el resultado de una selección de frutas que en su tiempo óptimo fueron recolectadas para posteriormente ser confitadas. Sin incorporación de colorantes azoicos



Fruta jugosa y de gran sabor, propiedades que sigue manteniendo después del horneado



#### CURIOSIDADES

La fruta confitada es aquella fruta que se sumerge y cocina posteriormente en almíbar de forma que pierda su humedad interior y se logre así conservarla. Las frutas confitadas suelen emplearse en la elaboración de ciertos bollos además de formar parte de la repostería española típica de la Navidad.

La conservación por medio de la utilización del azúcar (miel de palma y miel) ya era conocida en las antiguas culturas de China y la Mesopotamia. Sin embargo, se considera como verdaderos precursores del confitado moderno a los árabes, que ya servían cítricos y rosas confitadas en el momento principal de sus banquetes. Con la dominación árabe de partes del sur de Europa, la fruta confitada inició su camino hacia Occidente.

**Delité Plus**

**Confidelit**

Surtido de fruta confitada.

Producto ideal para su uso como relleno, decoración, elaboraciones tradicionales, ... cakes, pastas de té, ...



Sabor intenso a fruta; pera, manzana, melón y naranja

Uniformidad en el corte y color



**NUESTRAS RECOMENDACIONES**

#### ALMACENAMIENTO

Temperatura óptima 8-15°C., en lugar fresco y seco.

#### RECOMENDACIONES DE USO

Aplicación directa tanto antes como después en formulaciones, decoraciones, helados, ...

Una vez abierto el envase, retirar lo que se vaya a consumir y taponar, comprobando su cierre.



Sin colorantes azoicos

**Delité Plus**

**Confidelit**

Surtido de fruta confitada.

Las frutas confitadas se emplean en infinidades de especialidades como el roscón de reyes, panettone, cake, muffins de frutas, bañadas en chocolate, en turrón de mazapán y como decoración de tartas entre otras aplicaciones.

**APLICACIONES**



**SABÍAS QUE...**

Las frutas confitadas pueden ser glaseadas o escarchadas. Ambos procesos consisten en dar un recubrimiento de azúcar a la fruta. El glaseado aporta un recubrimiento uniforme y liso, mientras el escarchado da un aspecto de «escarcha» al solidificarse el azúcar sobre la fruta formando pequeños cristales.

Dependiendo del tamaño y el tipo de fruta, el proceso de confitado puede suponer varios días. Pueden confitarse piezas enteras, trozos de fruta o tiras de piel.

