

Calissons frutales



Toofruit® Fruta de la pasión

N° 1505

Otras aplicaciones:
Bombonería, confitería, heladería, galletería

1. Pasta de fruta

Pulpa de fruta: 250 g	Azúcar de sémola (2): 215 g
Azúcar de sémola (1): 35 g	Solución ácido cítrico: 6 g
Pectina amarilla: 5 g	

Mezclar la pulpa con el azúcar (1) y la pectina. Llevar a ebullición.
Añadir el azúcar (2) de manera gradual y cocinar hasta 75° Brix o 106°C.
Detener la cocción con la solución ácida y dejar en una bandeja.

2. Glasa real Toofruit®

Azúcar glas: 125 g	Claros de huevos: 40 g
Toofruit® Fruta de la pasión: 25 g	

Mezclar los 3 ingredientes en el orden indicado. Ajustar la consistencia si es necesario y glasear inmediatamente.

3. Masa para calissons

Almendras blanqueadas: 250 g	Pasta de fruta: 200 g
Azúcar glas: 150 g	Miel de acacia: 75 g
Toofruit® Fruta de la pasión: 25 g	

Triturar las almendras, el azúcar glas y el Toofruit®.
Añadir la pasta de fruta y luego la miel.
Dar forma en la prensa para calissons.
Glasear con la glasa real y secar en cámara de secado.