

Pâtes de fruit



Toofruit® Passion

N° 1505

Autres applications :

Chocolaterie, confiserie, glacerie, biscuiterie

INGRÉDIENTS

Purée de poire : 250 g

Jus de passion : 150 g

Toofruit® Passion : 25 g

Sucre (A) : 50 g

Pectine jaune : 10 g

Sucre (B) : 200 g

Glucose atomisé : 100 g

Acide citrique : 6 g

- Chauffer la purée de poire et le jus de passion jusqu'à ébullition.
- Ajouter le mélange de sucre (A), le Toofruit® Passion et la pectine jaune.
- Au retour de l'ébullition, ajouter progressivement le mélange de sucre (B), le glucose atomisé et l'acide citrique.
- Cuire le tout à 106°C. Couler dans une plaque et laisser refroidir.
- Démouler et détailler, puis rouler les morceaux dans du sucre cristal.

Ces données sont indicatives car elles dépendent notamment des matières premières et du matériel utilisés.
N'hésitez pas à contacter l'un de nos techniciens pour toute adaptation de la recette.

Philibert
SAVOURS

LA RÉFÉRENCE DU LEVAIN
FRANÇAIS DEPUIS 1984