

Calissons fruités



Toofruit® Passion

N° 1505

Autres applications :
Chocolaterie, confiserie, glacerie, biscuiterie

1. Pâte de fruit

Pulpe de fruit : 250 g	Sucre semoule (2) : 215 g
Sucre semoule (1) : 35 g	Solution d'acide citrique : 6 g
Pectine jaune : 5 g	

Mélanger la pulpe avec le sucre (1) et la pectine. Porter à ébullition.
Ajouter le sucre (2) progressivement, cuire à 75° Brix ou 106°C.
Stopper la cuisson avec la solution acide, réserver en plateau.

2. Glace royale Toofruit®

Sucre glace : 125 g	Blanc d'oeuf : 40 g
Toofruit® Passion : 25 g	

Mélanger les 3 ingrédients dans l'ordre. Ajuster la consistance si besoin et glacer immédiatement.

3. Pâte à calisson

Amandes blanchies : 250 g	Pâte de fruit : 200 g
Sucre glace : 150 g	Miel d'acacia : 75 g
Toofruit® Passion : 25 g	

Mixer les amandes, le sucre glace et le Toofruit®.
Ajouter la pâte de fruit, puis le miel.
Mettre en forme dans la presse à calissons.
Glacer avec la glace royale et sécher à l'étuve.