

Pâte de fruit Citron miel



Par : Bertrand Balay

1 cadre 36X36X1
Ou moule silicone mini pomponette Maé

INGRÉDIENTS

EN GR

MODE D'EMPLOI

Pâte de fruit Citron miel

Jus de citron jaune frais	1100
Zeste de citron jaune	5 pc
Starfruit Poire PatisFrance	415
Sucre N°1	123
Pectine Jaune PatisFrance	30
Sucre N°2	1005
Miel de lavande	200
Glucose atomisé PatisFrance	106
Solution d'acide citrique	24
TOTAL	3003

Réaliser les zestes, puis presser citron. Ajouter la purée de poire. Rectifier le pH de la pulpe entre 3,3 et 3,5.

Tiédifier la purée de fruits et ajouter le mélange sucre N°1/pectine. Laisser hydrater la pectine durant minimum 1 heure.

Porter à ébullition et ajouter sans perdre le bouillon le sucre N°2, le miel et le glucose atomisé.

Cuire rapidement à 75Brix (environ 105/106°C).

Couler en cadre ou en moule silicone.

Pâte de fruit Kiwi ananas Banane



Par : Bertrand Balay

1 cadre 36X36X1
Ou moule silicone mini pomponette Maé

INGRÉDIENTS

EN GR

MODE D'EMPLOI

Pâte de fruit Kiwi Ananas Banane

Kiwi frais broyé	950
Starfruit Ananas PatisFrance	300
Starfruit Banane PatisFrance	200
Coriandre fraîche hachée	16
Sucre N°1	123
Pectine Jaune PatisFrance	30
Sucre N°2	1005
Glucose atomisé PatisFrance	306
Solution d'acide citrique	24
TOTAL	2954

Broyer les kiwis et hacher la coriandre. Réaliser le mélange de la purée de fruits. Rectifier le pH de la pulpe entre 3,3 et 3,5.

Tiédifier la purée de fruits et ajouter le mélange sucre N°1/pectine. Laisser hydrater la pectine durant minimum 1 heure.

Porter à ébullition et ajouter sans perdre le bouillon le sucre N°2 et le glucose atomisé.

Cuire rapidement à 75Brix (environ 105/106°C).

Couler en cadre ou en moule silicone.

Pâte de fruit

Pommes

Grand-mère



Par : Bertrand Balay

1 cadre 36X36X1
Ou moule silicone mini pomponette Maé

INGRÉDIENTS

EN GR

MODE D'EMPLOI

Pâte de fruit Pommes façon Grand-Mère

Pommes cuites (environ 14 pc)	1000
Starfruit Pomme verte PatisFrance	350
Jus d'orange	65
Zeste d'orange	1 pc
Sucre N°1	123
Pectine Jaune PatisFrance	30
Sucre N°2	1005
Glucose atomisé PatisFrance	306
Solution d'acide citrique	24
TOTAL	2903

Evider les pommes (sans les peler), puis les placer dans un plat chemisé d'une feuille sulfurisée. Les cuire à 180°C, 1h30 environ.

En fin de cuisson retirer la peau puis mixer la pulpe. Ajouter la purée de pomme verte, le jus d'orange et le zeste. Rectifier le pH de la pulpe entre 3,3 et 3,5.

Tiédifier la purée de fruits et ajouter le mélange sucre N°1/pectine. Laisser hydrater la pectine durant minimum 1 heure.

Porter à ébullition et ajouter sans perdre le bouillon le sucre N°2 et le glucose atomisé.

Cuire rapidement à 75Brix (environ 105/106°C).

Couler en cadre ou en moule silicone.

Pâte de fruit Vin chaud



Par : Bertrand Balay

1 cadre 36X36X1
Ou moule silicone mini pomponette Maé

INGRÉDIENTS

EN GR

MODE D'EMPLOI

Pâte de fruit Vin chaud

Vin rouge	950
Jus d'orange frais	100
Zeste d'orange	2 pc
Zeste de citron	2 pc
Starfruit Poire PatisFrance	465
Badiane	3 pc
Clou de girofle	3 pc
Cannelle	1
Sucre N°1	123
Pectine Jaune PatisFrance	30
Sucre N°2	1005
Glucose atomisé PatisFrance	306
Solution d'acide citrique	24
TOTAL	3003

Rectifier le pH de pulpe/vin entre 3,3 et 3,5.

Tiédifier la purée de fruits, ajouter le mélange sucre N°1/pectine ainsi que toutes les épices et zestes. Laisser infuser et hydrater la pectine durant minimum 1 heure.

Filter et porter à ébullition et ajouter sans perdre le bouillon le sucre N°2 et le glucose atomisé.

Cuire rapidement à 75Brix. (environ 105/106°C)

Couler en cadre ou en moule silicone.

(1300g de pâte de fruit / moule silicone)