

Pâtes de fruits

Par : Eric Rogard

PÂTES DE FRUITS POMME VERTE

Starfruit Pomme Verte PatisFrance	1000 g
Sirop de glucose PatisFrance	80 g
Sucre semoule	950 g
Pectine jaune	20 g
Acide citrique (solution)	14 g

Chauffer le Starfruit à 40°C avec le glucose et 800 g de sucre. Ajouter le reste du sucre mélangé avec la pectine. Cuire à 108°C puis ajouter l'acide citrique. Couler en cadre.

PÂTES DE FRUITS EXOTIQUE

Starfruit Exotique PatisFrance	1000 g
Sirop de glucose PatisFrance	120 g
Sucre semoule	800 g
Pectine jaune	27 g
Acide citrique (solution)	14 g

Chauffer le Starfruit à 40°C avec le glucose et 650 g de sucre. Ajouter le reste du sucre mélangé avec la pectine. Cuire à 108°C puis ajouter l'acide citrique. Couler en cadre.

PÂTES DE FRUITS FRAMBOISE

Starfruit Framboise PatisFrance	1000 g
Sirop de glucose PatisFrance	200 g
Sucre semoule	1140 g
Pectine jaune	22 g
Acide citrique (solution)	15 g

Chauffer le Starfruit à 40°C avec le glucose et 990 g de sucre. Ajouter le reste du sucre mélangé avec la pectine. Cuire à 109°C puis ajouter l'acide citrique. Couler en cadre.

MONTAGE ET FINITIONS

Découper dans la taille désirée puis rouler les pâtes de fruits dans le sucre cristal.

