

PÂTES DE FRUITS



Photo Jon DAERDEN - Studio Capteur d'Images - 04 76 87 87 94

Recette pour un cadre 300 mm x 200 mm hauteur 15 mm

MARC HEMERY

Recette proposée par Marc Hemery
Conseiller technique DISGROUP
Renseignements auprès
de votre distributeur




DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »

PÂTES DE FRUITS

INGRÉDIENTS

- 1 kg de purée de framboise DISGROUP
- 200 g de sucre
- 26 g de pectine jaune
- 250 g de glucose
- 1 kg de sucre
- 30 g de solution acide*

*La solution acide est obtenue par le mélange de 100 g d'acide tartrique et 100 g d'eau frémissante.

PROCÉDÉ DE FABRICATION

Chauffer la purée avec la pectine et le sucre (mélangé à sec). Porter à ébullition avant de verser le sucre et le glucose. Cuire à 107°C ou 74 Brix au réfractomètre. Verser la solution acide avant de couler en cadre en une fois. Laisser prendre minimum 24 heures. Découper à la guitare des carrés de 2 x 2 cm. Enrober de sucre et conserver à 24°C avec 65% d'hygrométrie.



TABLEAU DES PÂTES DE FRUITS (EN GRAMME)

PURÉE DISGROUP	PURÉE	SUCRE	GLUCOSE	PECTINE JAUNE	SUCRE	SOLUTION ACIDE
ABRICOT	1000	1000	250	24	200	30
CASSIS	1000	1000	250	28	200	20
CITRON	1000	1000	250	24	200	20
FRAISE	1000	1000	250	26	200	30
FRAMBOISE	1000	1000	250	26	200	30
FRUIT DE LA PASSION	1000	1000	200	20	200	20
FRUITS ROUGES	1000	1000	250	26	200	30
MANGUE	1000	1000	270	30	200	30
NOIX DE COCO	1000	1000	250	24	200	30
POIRE	1000	1000	240	24	200	30