

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

PÂTES DE FRUITS ABRICOT/PASSION

Pour 48 mini-sphères :

150g pulpe d'abricot - 125g pulpe passion - 5g jus de citron - 6g pectine jaune - 300g sucre cristal - 70g glucose - QS sucre cristal pour la finition -

Matériel : 1 casserole - 1 thermo-sonde - 1 entonnoir à piston - 2 plaques de 24 mini-sphères - 2 plateaux -

Prélever 60g de sucre, ajouter la pectine, bien mélanger. D'autre part, chauffer les pulpes de fruits à 40°. Ajouter le mélange sucre+pectine, porter à ébullition en remuant. Ajouter le reste du sucre et le glucose (astuce pour peser ce dernier mouiller votre main sous l'eau froide, attraper une poignée de glucose et le poser tout en pesant dans le sucre cristal). Cuire à 107° tout en remuant de temps en temps. Hors du feu ajouter le jus de citron, mélanger. Verser le contenu de la casserole dans l'entonnoir. Poser les plaques de mini-sphères sur 2 plateaux. Remplir délicatement chaque mini-sphère. Laisser reposer à t° ambiante toute une nuit.

Le lendemain, préparer un saladier avec du sucre cristal. Démouler délicatement les pâtes de fruits et les plonger de suite dans le sucre en les roulant. Les aligner sur un grand plateau. Ne surtout pas les entreposer au réfrigérateur.