



LES PÂTES DE FRUITS

INFORMATIONS :

- 1h de préparation
- Niveau débutant
- 60 pâtes de fruits

INGRÉDIENTS :

- 500g de pulpe de fruit
- 625g de sucre
- 15g de jus de citron
- 100g de glucose
- 20g de pectine jaune



RÉALISATION DES PÂTES DE FRUITS :

Dans une casserole, porter à ébullition 500g de pulpe de fruits (framboise, fruit de la passion, pêche, poire etc... selon les goûts), avec 575g de sucre et 100g de glucose.

Une fois les premières bulles apparues, ajouter mélanger dans un petit bol 50g de sucre avec 20g de pectine jaune en poudre, puis verser le tout dans la casserole.

Monter en température jusqu'à obtenir 108°C environ, et à partir de cet instant, laisser cuire 10 minutes en maintenant cette température. Il faudra sûrement baisser le feu progressivement.

Une fois les 10 minutes écoulées, ajouter 15g de jus de citron, porter une dernière fois à ébullition puis éteindre le feu.

Verser la pâte dans un moule en silicone carré et laisser figer 1h au frais.

Saupoudrer la pâte de sucre, la démouler, puis la saupoudrer de nouveau de sucre sur l'autre côté. Découper des bandes d'environ 2cm de largeur puis découper dans l'autre sens afin d'obtenir des cubes de pâte. Enrober chaque cube de sucre, et le tour est joué !

Les pâtes de fruit peuvent se conserver environ 1 mois dans une boîte hermétique.

