



Pâtes de fruits passion parfumées à la fleur de cerisier

Pour environ 1000g

Pâte de fruits passion / fleur de cerisier

<i>Références</i>	<i>Ingrédients</i>	
	Purée de fruits de la passion	400 g
	Sucre semoule (a)	70 g
DIV0004053	Pectine HM Sevarome	10 g
	Sucre semoule (b)	427 g
DIV0003026	Glucose atomisé Sevarome	70 g
ACN0005269	Arôme fleur de cerisier (naturel)	1 g

- Fondre la purée de fruits de la passion dans une casserole sans trop la chauffer.
- Mélanger le sucre semoule (a) avec la pectine HM puis ajouter à la purée fondue et remuer
- Porter à ébullition tout en remuant avec un fouet.
- Mélanger le sucre semoule (b) avec le glucose atomisé et ajouter 1/5ème à la casserole puis faire bouillir.
- Ajouter le reste en 4 fois tout en remuant et en portant à ébullition à chaque fois (la pectine HM n'est pas thermoréversible et commence à figer en dessous de 70°C)
- Cuire à 105°C tout en remuant.
- Ajouter l'arôme fleur de cerisier puis remuer et couler en cadres
- Laisser refroidir complètement avant de couper et d'enrober les pâtes de fruits de sucre semoule.