

PÂTES DE FRUITS À LA FRAISE EN DEUX FOIS



PRINCIPE Traditionnellement les pectines constituent l'ossature des pâtes de fruits. D'autres substances peuvent contribuer à leur réalisation.

PRATIQUE Mise en œuvre d'additifs : agar, gomme tara, gomme arabique.

INGRÉDIENTS	UNITÉ	QUANTITÉ
Pulpe de fraises	l	0,500
Agar	g	2
Gomme de tara	g	1
Sucre	kg	0,150
Huile	l	0,050
Citron	p	1
Gomme arabique	g	1

TECHNIQUES DE RÉALISATION

Peser les ingrédients : agar, gomme de tara
Porter à ébullition les deux tiers de la pulpe de fraise
Ajouter l'agar, gomme de tara
Faire bouillir
Sortir du feu
Ajouter le sucre dans le tiers restant
Ajouter l'huile et le jus de citron
Faire bouillir
Rassembler les deux préparations
Mouler
Refroidir
Préparer la gomme arabique
Détailer les pâtes de fruits
Lustrer à la gomme arabique
Saupoudrer de sucre cassonade
Dresser