

Pâtes de fruits de saison, sucre cristallisé

Recette pour 12 tapas

Description

L'incontournable pâtes de fruits, acidité, fruité et sucré un mélange harmonieux, attention aux dents.

L'astuce du chef

Un thermomètre à sucre est nécessaire idéalement.

Ingrédients

Pâte de fruits

- 205 Ml Eau
- 140 Ml Jus d'orange
- 65 Ml Jus de pamplemousse rose
- 25 Ml Citron
- 10 Ml Lime
- 0.50 Unité(s) Gousse de vanille
- 420 Gr Sucre
- 9 Gr Pectine
- 100 Gr Glucose

Acide Tartrique

- 0.50 Cuil. à thé Jus de citron
- 2 Gr Eau

Enrobage

- 500 Gr Sucre
- 2 Cuil. à thé Jus de citron

Préparation

- Temps de préparation **1200 mins**

Pâtes de fruits

Dans une casserole, faites bouillir l'eau, les jus de fruits, les graines de la demi-gousse de vanille et le zeste d'orange, puis versez en pluie la pectine mélangée à 45 g de sucre semoule. Fouettez bien pour éviter les grumeaux.

Ajoutez le sucre semoule restant en deux ou trois fois à chaque nouvelle ébullition, puis intégrez le glucose. Faites cuire l'ensemble à 110 °C, tout en fouettant vivement et sans arrêt, pour que cela n'accroche pas et ne brûle pas.

Ajout de l'acide

Incorporez la solution d'acide tartrique hors du feu (l'acide est un catalyseur pour la pectine).

Fouettez vigoureusement quelques secondes, puis coulez la pâte de fruits dans un moule chemisé d'aluminium graissé, (un carré d'environ 30×30 cm sur 1 cm d'épaisseur).

Finitions

Laissez refroidir et taillez en carrés de 2 cm de côté.
Enrobez les carrés de pâte de fruits dans un mélange sucre semoule.

Bon appétit!