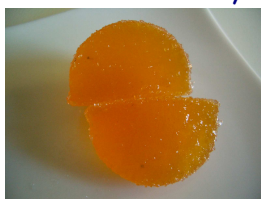




Pâtes de fruits Abricot Passion, recette P. Hermé



Pour 2 plaques flexipan de 48 mini pyramides ou 48 mini demi sphères bonbons, ou éventuellement 48 mini financiers, qui donneront eux une forme carrée une fois coupés en 2.

300g de pulpe d'abricot et 250g de pulpe de passion surgelées Ravifruits, 10g de jus de citron, 12g de pectine jaune, 600g de sucre cristal, 140g de glucose. QS de sucre cristal pour la finition.

Prélever 120g de sucre y ajouter la pectine et bien mélanger.

Chauffer les pulpes de fruits à 40°, ajouter le mélange sucre pectine, porter à ébullition en remuant. Ajouter alors le reste du sucre et le glucose. Cuire à 107° tout en remuant constamment. Hors du feu ajouter alors le jus de citron et bien mélanger. Verser le contenu de la casserole dans un pichet pour plus de commodité et le répartir dans les alvéoles des flexipan.

Laisser refroidir à T° ambiante une nuit.

Le lendemain préparer un récipient avec du sucre cristal, démouler les pâtes de fruits, rangée par rangée en les roulant au fur et à mesure dans le sucre. Les aligner sur des plateaux et surtout ne pas les mettre au frigidaire !

Ces pâtes de fruits se conservent plusieurs jours sans problème, à l'abri de l'humidité.