

Recettes PECTINE JAUNE

Une recette originale de l'Ecole Valrhona



Pâte de fruit citron vanille

400 g	Pulpe de citron broyé
500 g	Pulpe de citron jaune
100 g	Pulpe d'abricot
350 g	Sucre semoule
30 g	Pectine Jaune SOSA
1000 g	Sucre semoule
200 g	Glucose DE38/40
1 pce/s	Gousse de vanille NOROHY
8 g	Solution acide citrique*

Mélanger la petite quantité de sucre avec la pectine.
Chauffer la ou les pulpes de fruits (ou fruits) à 40°C.

Ajouter le mélange sucre pectine tout en remuant.

Porter à ébullition puis ajouter le reste du sucre semoule.

Porter de nouveau à ébullition puis ajouter le glucose.

Cuire à 75° brix au réfractomètre ou 107°C. Ajouter la solution d'acide citrique et cuire 30 secondes.

Couler aussitôt.

Astuce : Cette recette peut être réalisée avec d'autres fruits acides.

* Solution acide citrique

4 g	Eau
4 g	Acide citrique SOSA

Tiédifier l'eau et incorporer l'acide citrique. Mélanger et laisser dissoudre.

Recettes PECTINE JAUNE

Une recette originale de l'Ecole Valrhona



Pâte de fruit Fraise

350 g	Pulpe de fraise "Mara des bois"
400 g	Pulpe de fraise
635 g	Sucre semoule
40 g	Glucose DE38/40
75 g	Sucre semoule
18 g	Pectine Jaune SOSA
12 g	Acide citrique SOSA*

Chauffer la pulpe de fruit à 40°C. Ajouter tout en remuant la petite quantité de sucre avec la pectine jaune.

Porter à ébullition puis ajouter le reste du sucre semoule. Porter de nouveau à ébullition puis ajouter le glucose.

Cuire à 73° brix ou 105°C au réfractomètre.

Une fois cuit, ajouter l'acide citrique et couler immédiatement en cadre de 6 mm de hauteur sur toile siliconé.

Astuce : Cette recette peut être réalisée avec d'autres fruits doux.



Malgré la recommandation, cette recette est certifiée « congelable ».