

Recette

Pâtes de Fruits Kumquat & Ananas

Michael Laiskonis

Chef Pâtissier US Les vergers Boiron



Recette Pâtes de fruits Kumquat & Ananas

Michael Laiskonis

Pour 50 pièces

Purée de kumquat
sans sucres ajoutés
Les vergers Boiron



Purée d'ananas
sans sucres ajoutés
Les vergers Boiron



PÂTE DE FRUIT KUMQUAT

Purée de kumquat	300 g
Purée d'ananas	100 g
Sucre (1)	60 g
Pectine jaune Louis François	9 g
Sucre (2)	520 g
Sirop de glucose	80 g
Solution d'acide citrique	12 g

Verser les purées de kumquat et d'ananas dans une grande casserole et chauffer à 40°C.
Mélanger la première quantité de sucre (1) et la pectine puis les incorporer aux purées à l'aide d'un fouet.
Porter à ébullition à feu moyen en remuant continuellement.
Ajouter le glucose et le reste de sucre (2) en plusieurs fois ; poursuivre la cuisson jusqu'à une température finale de 106°C.
Retirer du feu et incorporer l'acide citrique.
Verser immédiatement dans les cadres préparés ou déposer dans les moules en silicone MICRO GEM5. Laisser refroidir et prendre à température ambiante.
Pour servir, mélanger les bonbons coupés ou démoulés avec le sucre citrique.

SUCRE CITRIQUE

Sucre	300 g
Acide citrique Louis François	100 g

Mélanger délicatement le sucre et l'acide citrique.
Conserver dans un récipient hermétique.

Cultivons l'excellence fruit



my-vb.com

LES VERGERS BOIRON

1 rue Brillat Savarin
26300 Châteauneuf-sur-Isère
France

LES VERGERS BOIRON AMERICAS

Boiron Americas Inc.
28-07 Jackson Avenue
5th Floor, Long Island City - NY 11101

LES VERGERS BOIRON ASIA

Boiron Freres SAS Unit J,
26/F, N°56-52 TsunYip St Kwun Tong
Hong-Kong

LES VERGERS BOIRON UK

Boiron UK Limited,
Becket House,
1 Lambeth Palace Road,
London, SE1 7EU
England