

Recette

Roulé pâte de fruit & guimauve framboise/litchi

Corentin Magnin

Chef France Les vergers Boiron



LES VERGERS
boiron®

Roulé pâte de fruit & guimauve framboise/litchi

Par Corentin Magnin

Pour environ 100 pièces

Purée de framboise
sans sucres ajoutés
Les vergers Boiron



Purée de litchi
sans sucres ajoutés
Les vergers Boiron



PÂTE DE FRUIT FRAMBOISE

Purée de framboise	500 g
Sucre	50 g
Pectine jaune	12,5 g
Sucre	500 g
Sirop de glucose	100 g
Solution acide citrique	15 g

Porter la purée de fruit à ébullition dans une grande casserole tout en remuant.

Pendant ce temps, mélanger la première quantité de sucre avec la pectine.

Incorporer le mélange de pectine et reprendre l'ébullition pendant 2 à 3 minutes.

Ajouter le reste du sucre en 3 ou 4 étapes successives, puis ajouter le glucose.

Cuire jusqu'à 107°C ou jusqu'à 75° Brix mesurés avec un réfractomètre.

Retirer du feu et ajouter la solution d'acide citrique.

Diviser la masse totale en deux et étaler finement sur deux tapis de cuisson à l'aide d'une palette ou d'une règle confiseur.

GUIMAUVE LITCHI

Purée de litchi (1)	15 g
Sirop de glucose (1)	67,5 g
Masse gélatine	82,5 g
Purée de litchi (2)	112,5 g
Sirop de glucose (2)	75 g
Sucre	202 g

Placer la masse gélatine dans le bol d'un batteur.

Ajouter les premières quantités de glucose (1) et de purée (1) et réserver.

Combinaison des deuxièmes quantités de purée (2), de glucose (2) avec le sucre (et l'eau si nécessaire) dans une casserole et porter à ébullition sur feu moyen.

Continuer de cuire jusqu'à atteindre une température finale de 110°C.

Retirer du feu et verser le sirop cuit sur le mélange gélatine/glucose, puis battre à vitesse élevée pendant 7 à 8 minutes, ou jusqu'à ce que le mélange soit léger et mousseux et refroidi à environ 24°C.

Diviser la masse totale en deux et étaler directement sur la pâte de fruit à l'aide d'une palette ou d'une règle confiseur.

Montage

Parer les bords du montage si besoin puis rouler la pâte de fruit sur la guimauve de manière régulière et à épaisseur souhaitée.

Passer ensuite les rouleaux dans le sucre et laisser sécher quelques heures.

Découper en lamelles.