

## Pâte de fruit Litchi

### Description

Méthode très ancienne pour conserver la chair des fruits.

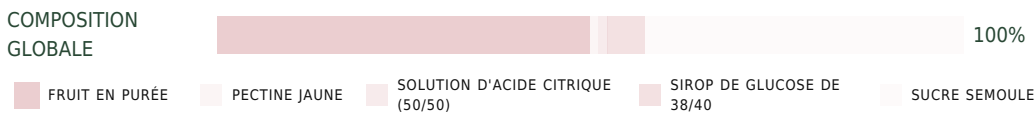
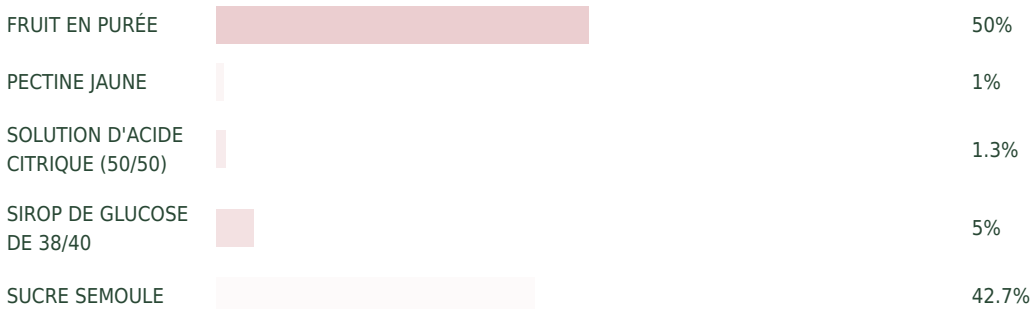
Lors de la cuisson, on évapore de l'eau et on concentre les arômes, en évoluant vers un univers plus confituré et gourmand.

La vérification de la cuisson à l'aide du réfractomètre, permet de contrôler la quantité de matières sèches et donc d'eau restant dans le produit pour s'assurer de sa conservation et de sa texture.

### Univers d'applications suggérés

- Chocolaterie
- Confiserie

### Composition globale



Composition	1000 g	100%
Pectine jaune	10 g	1%
Sucre semoule	50 g	5%
Litchi en purée	500 g	50%
Sucre semoule	377 g	37.7%
Sirop de glucose DE 38/40	50 g	5%
Solution d'acide citrique (50/50)	13 g	1.3%

### Procédé

**Rassembler** la pectine et la petite quantité de sucre semoule, puis verser le mélange en pluie sur le litchi en purée à 4°C.

Porter à ébullition sans cesser de remuer, **verser** en pluie la seconde partie du sucre, porter de nouveau à ébullition et ajouter le sirop de glucose. **Cuire** pour atteindre 74 ° brix, soit environ 105°C.

**Ajouter** la solution acide, mélanger puis couler aussitôt

### Pâte de fruit Litchi



50%

FRUIT EN  
PURÉE



47.7%

SUCRE AJOUTÉ

#### Ingrédients

Litchi en purée ,  
Pectine jaune,  
Sucre semoule,  
Sirop de glucose DE  
38/40, Solution  
d'acide citrique  
(50/50)



SURGELABLE

## Astuce

Refroidir un peu de matière au alentour de 25°C, pour la mesure au réfractomètre, car la température influe sur le résultat.



### FRUIT EN PURÉE UTILISÉ

Litchi Chinensis

### TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION

Ambiant ,  
Frais ,  
Glacé

### TYPE DE CONSOMMATION

À emporter ,  
Sur place

### POINTS FORTS

Procédé et recette habituels ,  
Recette végétale