adamance
fruits du bon sens

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 aromes, 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

Pâte de fruit Litchi

50% FRUIT EN PURÉE

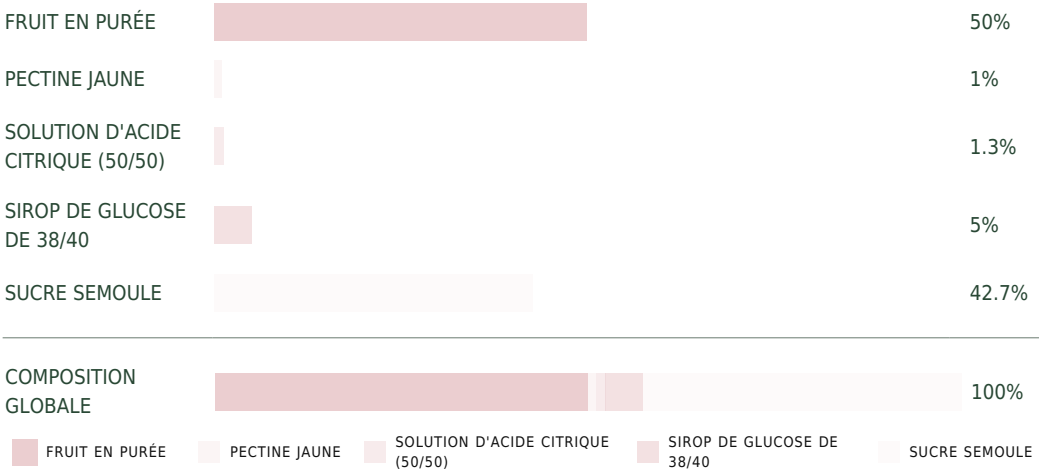
47.7% SUCRE AJOUTÉ

Ingrédients

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

SURGELABLE

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

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