

# Pâte de fruit Passion

## Description

Une méthode très ancienne pour conserver la chair des fruits.

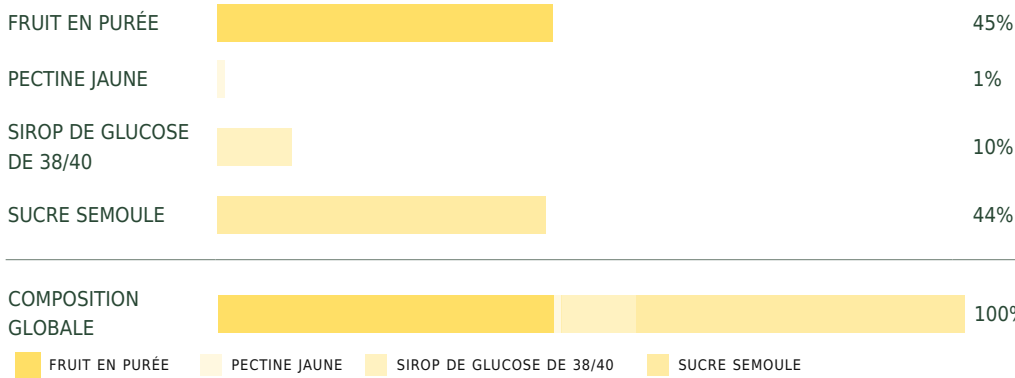
Lors de la cuisson, on évapore de l'eau et on concentre les arômes, en évoluant vers un univers plus confituré et gourmand.

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%
Fruit de la passion en purée	450 g	45%
Sucre semoule	390 g	39%
Sirop de glucose DE 38/40	100 g	10%

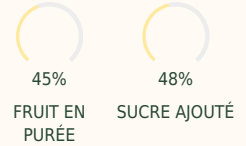
## Procédé

Rassembler la pectine et la petite quantité de sucre semoule, puis verser le mélange en pluie sur le fruit de la passion 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, puis couler aussitôt.

### Pâte de fruit Passion VÉGÉTAL



#### Ingrédients

Fruit de la passion en purée, Sucre semoule, Sirop de glucose DE 38/40, Pectine jaune



SURGELABLE

## Astuce

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

Les pâtes de fruit Passion ont une texture un peu plus « molle » que les autres fruits, cela donne un produit à la texture unique ! Cependant, si vous souhaitez raffermir cette texture pour vous rapprocher des autres références, cela est possible en ajoutant 0,3 % d'agar-agar (au détriment de 0,3% de sucre semoule) en même temps que la pectine.



### FRUIT EN PURÉE UTILISÉ

Fruit de la passion

### TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION

Ambiant ,  
Frais ,  
Glacé

### TYPE DE CONSOMMATION

À emporter ,  
Sur place

### POINTS FORTS

Procédé et recette habituels ,  
Recette végétale