

Pâte de fruit Yuzu

LEONCEBLANC-PRO.COM

Visuels non contractuels. Suggestion de présentation. Création recette Olivier Houot. © Adobe Stock

LÉONCE BLANC PURÉE DE YUZU



Biberon
500 g



Ingrédients

(pour 2 cadres de 30x40 / 600 pièces de 2x2 cm)

Acide citrique	12 g
Eau	6 g
Sucre cristal	120 g
Pectine jaune	28 g
 Purée de pomme Léonce Blanc	400 g
 Purée de yuzu Léonce Blanc	700 g
Sucre cristal	1200 g
Glucose	280 g

PRÉPARATION :

Préparer les 2 cadres sur papier sulfurisé.

Préparer la solution acide en mélangeant l'acide citrique et l'eau.
Réserver.

Mélanger la 1^{re} pesée de sucre et la pectine. Réserver.

Sur feux doux, en casserole, chauffer la **purée de pomme** et la **purée de yuzu Léonce Blanc**.

À 40°C ajouter le mélange (sucre pectine), bien mélanger et porter à ébullition.

Ajouter le sucre restant et le glucose. Bien mélanger.

Porter à ébullition et cuire jusqu'à 107°C (75° Brix).

Ajouter de suite la solution acide (eau/acide citrique) sans cesser de mélanger.

Repartir de suite le mélange dans les 2 cadres.

Laisser refroidir à température ambiante.

Découper les pâtes de fruit à la guitare, suivant le format choisi.

Les rouler dans le sucre cristal, en les enrobant sur toutes les faces.

Tamiser pour enlever l'excédent de sucre.

Étaler sur grille fine, sans les superposer, et laisser sécher à l'air libre pendant au minimum 3 jours.

Stocker en boîte hermétique ou conditionner.

