

Confiseries gélifiées végétales

Pour environ 1000g

Recettes réalisées par Pierre Fournier, notre chef pâtissier

Goût Agastache

Références	Ingrédients	
	Eau	400 g
	Sucre semoule 1	427 g
DIV0003026	Glucose atomisé	70 g
DIV0004100	Pectine HM	10 g
	Sucre semoule 2	70 g
	Solution acide citrique à 50%	8 g
ACN0005859	Mélange d'extraits goût Agastache	5 g



- Verser l'eau dans une casserole,
- Mélanger le sucre semoule 1 et le glucose atomisé et réserver pour plus tard,
- Mélanger le sucre semoule 2 avec la pectine HM puis ajouter à la casserole d'eau froide et mélanger au fouet,
- Faire bouillir avant d'ajouter le premier mélange petit à petit en prenant soin de faire bouillir régulièrement tout en maintenant la température au-dessus de 70°C.
- Cuire le tout à 110°C puis ajouter le mélange d'extraits et l'acide citrique sans cesser de remuer.
- Couler immédiatement dans un cadre posé sur tapis de cuisson siliconé,
- Refroidir puis découper.

Goût Mojito

Références	Ingrédients	
	Eau	400 g
	Sucre semoule 1	427 g
DIV0003026	Glucose atomisé	70 g
DIV0004100	Pectine HM	10 g
	Sucre semoule 2	70 g
	Solution acide citrique à 50%	8 g
ACN0005860	Mélange d'extraits goût Mojito	8 g



- Verser l'eau dans une casserole,
- Mélanger le sucre semoule 1 et le glucose atomisé et réserver pour plus tard,
- Mélanger le sucre semoule 2 avec la pectine HM puis ajouter à la casserole d'eau froide et mélanger au fouet,
- Faire bouillir avant d'ajouter le premier mélange petit à petit en prenant soin de faire bouillir régulièrement tout en maintenant la température au-dessus de 70°C.
- Cuire le tout à 110°C puis ajouter le mélange d'extraits et l'acide citrique sans cesser de remuer.
- Couler immédiatement dans un cadre posé sur tapis de cuisson siliconé,
- Refroidir puis découper.