

Recette : Lamelles acidulées

Pour environ 1000g



Goût Cassis & Menthe

356g Glucose atomisé DIV0003026
178g Amidon pré-gélatinisé
160g Sucre semoule
14g Huile de tournesol
25g Solution acide citrique à 50%
237g Eau
30g Mélange d'extraits goût Cassis-Menthe ACN0005856

Pour l'enrobage :
288g Sucre semoule
12g Acide tartrique DIV0004046

Graisser une plaque et disposer une feuille guitare par-dessus, réserver ;
Dans un cul de poule, mélanger ensemble le glucose atomisé, l'amidon et le sucre semoule ;
Dans un autre cul de poule, mélanger ensemble l'huile de tournesol, l'acide citrique et le mélange d'extraits ;
Verser les liquides sur les poudres puis remuer rapidement et verser directement sur la feuille guitare ;
Etaler rapidement avec une spatule coudée puis laisser sécher à température ambiante pendant 48h ;
Humidifier très légèrement les 2 cotés afin de faire adhérer le mélange de sucre acidifié ; découper.