

Pâtes de fruits (poire, framboise, clémentine)

Catégorie : Chocolats & confiseries

Ingrédients

- 500g de purée de poire ou clémentine ou framboise
- 15g de pectine NH pour les pâtes de poire et framboise
- 20g de pectine NH pour les pâtes de clémentine
- 75g de sucre (1)
- 380g de sucre (2)
- 100g de glucose

Préparation

1. Nouvelle gourmandise pour Noël, les pâtes de fruit !
2. Ici j'ai réalisé des pâtes de poire, clémentine et framboise en version express, avec de la pectine, c'est prêt en quelques minutes.
3. Vous pouvez bien sûr les réaliser avec les fruits de votre choix, mais il faudra peut-être adapter la quantité de pectine en conséquence.
4. La recette est vraiment simple, encore plus rapide si vous utilisez des purées de fruit toutes prêts bien sûr.
5. Dans tous les cas, quelques minutes de préparation, quelques heures de patience et vous pourrez vous régaler !
6. Mettez-les dans une casserole et faites-les cuire à feu doux jusqu'à avoir une texture bien fondante, qui s'écrase facilement.
7. Mixez-les au mixeur plongeant, puis passez au reste de la recette.
8. Pour les clémentines : épluchez-les, puis mixez-les au mixeur plongeant.
9. Ensuite, passez le mélange au chinois pour retirer les restes de peaux et les fils blancs.
10. Pour les framboises : étant donné la saison, j'ai utilisé une purée de framboise achetée.
11. En saison, vous pouvez les mixer passer le mélange au tamis pour retirer les petits grains.
12. Faites chauffer la purée de fruits jusqu'à 40°C.
13. Ajoutez la pectine et le sucre (1) mélangés en remuant bien, puis portez à ébullition.
14. Ajoutez à ce moment-là le sucre (2) et glucose.
15. Continuez la cuisson en remuant régulièrement jusqu'à atteindre 105°C.
16. Ajoutez le jus d'un demi-citron hors du feu, remuez bien, puis versez immédiatement dans un moule.
17. J'ai utilisé des petits moules à cake en silicone, mais vous pouvez aussi verser dans un cadre en inox classique.
18. Laissez durcir quelques heures.
19. Ensuite, découpez les pâtes de fruits et roulez-les dans le sucre si vous le souhaitez.
20. Laissez-les sécher à température ambiante pendant une nuit.
21. Puis régalez-vous !