

Caramelos de frutas (pera, frambuesa, clementina)

Ingrédients

- 500g de puré de pera o clementina o frambuesa
- 15g de pectina NH para las pastas de pera y frambuesa
- 20g de pectina NH para las pastas de clementina
- 75g de azúcar (1)
- 380g de azúcar (2)
- 100g de glucosa

Préparation

1. ¡Nueva delicia para Navidad, las pastas de fruta!
2. Aquí he realizado pastas de pera, clementina y frambuesa en versión exprés, con pectina, está listo en pocos minutos.
3. Por supuesto, pueden hacerlas con las frutas de su elección, pero quizás deban ajustar la cantidad de pectina en consecuencia.
4. La receta es realmente simple, aún más rápida si usan purés de frutas ya hechos, por supuesto.
5. En cualquier caso, unos minutos de preparación, unas horas de paciencia ¡y podrán deleitarse!
6. Tiempo de preparación: 20 minutos Para 6 pequeñas bolsitas de pastas de frutas para regalar: Purés de frutas: Primero, preparen el puré de frutas: Para las peras, pélenlas y córtelas en trozos.
7. Colóquenlas en una cacerola y cocinen a fuego lento hasta obtener una textura bien suave, que se aplaste fácilmente.
8. Háganlas puré con una batidora de mano, luego pasen al resto de la receta.
9. Para las clementinas: pélenlas y luego tritúrenlas con una batidora de mano.
10. Luego, pasen la mezcla por un colador para quitar los restos de piel y las hebras blancas.
11. Para las frambuesas: dada la temporada, he usado un puré de frambuesa comprado.
12. En temporada, pueden triturarlas y pasar la mezcla por un tamiz para retirar las semillas pequeñas.
13. Calienten el puré de frutas hasta 40°C.
14. Añadan la pectina y el azúcar (1) mezclados, removiendo bien, y lleven a ebullición.
15. En este momento, añadan el azúcar (2) y la glucosa.
16. Continúen la cocción removiendo regularmente hasta alcanzar 105°C.
17. Añadan el jugo de medio limón fuera del fuego, mezclen bien, luego viertan inmediatamente en un molde.
18. He usado moldes pequeños de silicona para pastel, pero también pueden verter en un marco de inox clásico.
19. Dejen endurecer unas horas.
20. Luego, corten las pastas de fruta y pásenlas por azúcar si lo desean.
21. Déjenlas secar a temperatura ambiente durante una noche.
22. ¡Luego, a disfrutar!