

Pasta buah (pir, framboos, jeruk klementin)

Ingrédients

- 500g pure pir atau jeruk keprok atau raspberry
- 15g pektin NH untuk pasta pir dan raspberry
- 20g pektin NH untuk pasta jeruk keprok
- 75g gula (1)
- 380g gula (2)
- 100g glukosa

Préparation

1. Keistimewaan baru untuk Natal, pasta buah!
2. Di sini saya membuat pasta pir, jeruk keprok, dan raspberry dalam versi cepat, dengan pektin, sudah siap dalam beberapa menit.
3. Tentu saja Anda dapat membuatnya dengan buah pilihan Anda, tetapi Anda mungkin perlu menyesuaikan jumlah pektin sesuai.
4. Resepnya benar-benar sederhana, bahkan lebih cepat jika Anda menggunakan puree buah yang sudah siap tentunya.
5. Dalam semua kasus, beberapa menit persiapan, beberapa jam kesabaran dan Anda bisa menikmatinya!
6. Waktu persiapan: 20 menit Untuk 6 kantong kecil pasta buah sebagai hadiah: Puree buah: Pertama-tama, siapkan pure buah: Untuk pir, kupas dan potong-potong.
7. Letakkan dalam panci dan masak dengan api kecil hingga tekstur lembut yang mudah hancur.
8. Blender dengan blender tangan, lalu lanjutkan ke bagian resep lainnya.
9. Untuk jeruk keprok: kupas, lalu haluskan dengan blender tangan.
10. Kemudian, saring campuran dengan saringan untuk menghilangkan kulit dan serat putihnya.
11. Untuk raspberry: karena musim ini, saya menggunakan pure raspberry yang dibeli.
12. Di musimnya, Anda bisa memblender dan menyaring campurannya untuk menghilangkan biji kecilnya.
13. Panaskan pure buah hingga 40°C.
14. Tambahkan pektin dan gula (1) yang sudah tercampur dengan baik, lalu didihkan.
15. Pada saat ini tambahkan gula (2) dan glukosa.
16. Lanjutkan memasak sambil diaduk secara teratur hingga mencapai 105°C.
17. Tambahkan jus setengah lemon di luar api, aduk rata, lalu tuangkan segera ke dalam cetakan.
18. Saya menggunakan cetakan kue silikon kecil, tetapi Anda juga bisa menuangkannya ke dalam bingkai stainless steel.
19. Biarkan dingin selama beberapa jam.
20. Kemudian, potong pasta buah dan gulung dalam gula jika Anda mau.
21. Biarkan kering pada suhu kamar semalaman.
22. Kemudian, nikmati!