

## Recettes PECTINE JAUNE

Une recette originale de l'Ecole Valrhona



### Cadre muesli

- 50 g Eau
- 120 g Sucre inverti
- 95 g Sucre semoule
- 2 g Pectine Jaune SOSA
- 25 g Sucre semoule
- 5 g Solution acide citrique\*
- 60 g Myrtilles séchées
- 60 g Raisins Blonds
- 60 g Muesli craquant
- 60 g Riz soufflé
- 200 g Eclat d'Or
- 100 g PEPITES NOIRES 52%

### \* Solution acide citrique

- 2,5 g Eau
- 2,5 g Acide citrique SOSA

Chauffer l'eau, le sucre inverti et la grande quantité de sucre semoule. Ajouter la pectine préalablement mélangée avec la petite quantité de sucre.

Cuire à 118°C puis ajouter la solution acide.

Mélanger les myrtilles, les raisins, le muesli, le riz soufflé et l'éclat d'or puis ajouter le sirop de sucre cuit chaud.

A l'aide d'un rouleau presser 650 g de mélange en cadre 34 x 34 cm de 10 mm de hauteur, parsemer de pépites puis presser à nouveau.

Tiédifier l'eau et incorporer l'acide citrique. Mélanger et laisser dissoudre.