

Recettes PECTINE X58

Une recette originale de l'Ecole Valrhona



Confiture Inspiration Amande Abricot

- 500 g Pulpe d'abricot**
- 50 g Sucre semoule**
- 3 g Pectine X58 SOSA**
- 300 g Sucre semoule**
- 60 g Glucose DE38/40**
- 215 g INSPIRATION Amande**

Mélanger la petite quantité de sucre avec la pectine.
Chauffer la ou les pulpes de fruits à 40°C.
Ajouter le mélange sucre/pectine tout en remuant.
Porter à ébullition puis ajouter le reste du sucre semoule.
Porter de nouveau à ébullition puis ajouter le glucose.
Cuire à 60° brix au réfractomètre.
Refroidir à 60°C puis réaliser une émulsion sur le chocolat.
Couler aussitôt en pot.