

PÂTES DE FRUITS AUX BAIES DE SUREAU



Ingrédients pour 400 grammes

Ingrédient	Quantité
jus de baies de sureau	250 gr (sans les pépins)
Sucre fin	46 gr
pectine jaune	5 gr
Sucre fin	250 gr
Glucose	50 gr
Acide citrique	16 gr

Préparation

1. Mélanger la petite part de sucre avec la pectine et réserver

2. Chauffer le jus de sureau à 50°C avant d'incorporer le mélange pectine/sucre et de mélanger.

3. Porter à 100°C et ajouter la grande part de sucre en pluie (pas trop vite pour éviter le refroidissement)

4. Bien faire fondre le sucre avant d'ajouter le glucose. Mélanger à 105°C. Ajouter l'acide citrique et couler dans les moules très rapidement. Laisser refroidir.

5. Passer au sucre cristallisé et laisser sécher
