



### PATES DE FRUITS FRAMBOISE VIOLETTE OU FRAMBOISE ROSE

250g de pulpe de framboises surgelées Ravifruits ou l'équivalent sucré à 10%, 5g de pectine jaune, 285g de sucre en poudre, 50g de glucose cristal,  $\frac{1}{2}$  jus de citron. QS d'arôme de violette ou de rose. QS de sucre cristal pour la finition.

Chauffer à 40° la pulpe y ajouter 10% du sucre mélangé avec la pectine, porter à ébullition puis ajouter le reste du sucre et le glucose, cuire à 105°.

Hors du feu ajouter le citron et l'arôme, bien remuer. Verser dans les empreintes en silicone. Laisser une nuit à T° ambiante.

Rouler dans du sucre cristal au démoulage. Conserver à T° ambiante Ne jamais mettre au frigidaire.

### PATES DE FRUITS CASSIS PASSION

Même procédé que pour la framboise mais cuire à 106°.

**Proportions** : 250g de pulpe de passion, 250g de pulpe de cassis, 13.2g de pectine jaune, 550g de sucre, 15g de glucose cristal,  $\frac{1}{2}$  jus de citron.

### PATE DE FRUITS ORANGE PETIT GRAIN BIGARADE

500g de pulpe d'orange, 13g de pectine jaune, 330g de sucre, 100g de glucose cristal,  $\frac{1}{2}$  jus de citron, 2 gouttes d'huile essentielle de petit grain bigarade.

Même procédé, cuire à 106° ajouter hors du feu le citron et l'huile essentielle