



### PATES DE FRUITS CASSIS PASSION ET KALAMANSI



#### Cassis passion :

**Pour 2 moules** Flexipan de 48 minis empreintes : 250g de pulpe de passion, 250g de pulpe de cassis, 13.2g de pectine jaune + 50g de sucre en poudre, 500g de sucre, 15g de glucose cristal,  $\frac{1}{2}$  jus de citron, un thermo sonde. QS de sucre cristal pour la finition.

Dans une casserole chauffez à 40° la pulpe ajoutez-y la pectine intimement mélangée avec 50g de sucre, portez à ébullition puis ajouter le reste du sucre et le glucose. Faites cuire en remuant sans cesse jusqu'à 106°. Hors du feu ajoutez le jus de citron, mélangez soigneusement et versez sans attendre dans les empreintes en silicone. Réservez une nuit à T° ambiante. Le lendemain, préparez un petit saladier avec un peu de sucre en poudre au fond, démoulez les pâtes de fruits, posez-en 6 à la fois au fond du saladier et remuez le tout pour bien les enrober de sucre. Rangez-les alors sur un plateau et conservez-les à T° ambiante. Ne les mettez jamais au réfrigérateur

#### Kalamansi :

500g de pulpe de kalamansi, 13g de pectine jaune +50g de sucre, 550g de sucre en poudre, 75g de glucose cristal, 7g de jus de citron.

Procédez exactement de la même manière que pour les pâtes de fruits cassis passion et faites cuire également à 106°.

