

Terra Madre

(R) ÉVOLUTION DES SAVEURS



UNE RECETTE ORIGINALE
DE FLECK & CO

9 RUE DU RUISSEAU BLEU /
QUARTIER NEUDORF
À STRASBOURG



PÂTES DE FRUITS AUX ÉPICES CHAÏ TERRA MADRE

QUAND LA PÂTE DE FRUIT S'EMPORTE
À LA FAÇON FLECK & CHAÏ !



INGRÉDIENTS pour 70 pièces :

- 1 kg pulpe de fruits
- 2 citrons verts pour les zestes
- 1 kg de sucre
- 10g d'acide tartrique
- 28gr de pectine
- 120g de sucre roux & Epices Chaï
Terra Madre
- 280g de glucose

1. Dans une casserole, chauffer à 40°C 1 kg pulpe de fruits avec les zestes de 2 citrons verts.
2. Mélanger 28 gr de pectine + 120 gr sucre roux aux épices Chaï Terra Madre et ajouter à la pulpe
3. Incorporer 1 kg de sucre et 280 gr du glucose dans le mélange
4. Faire bouillir à 107°C
5. A température, retirer du feu et incorporer 10 gr d'acide tartrique dilués dans 6 gr d'eau.
6. Couler immédiatement dans un cadre ou un moule, et laisser prendre.
7. Découper et rouler dans du sucre semoule.

*Autres suggestions d'utilisations pour notre sucre roux & épices Chaï :
saupoudrer sur un chocolat chaud, un yaourt plus si nature,
pour des fruits caramélisés.*

© Fleck & Co Mars 2016 - Photos prises en pleine préparation. Merci chef !

Pour plus d'informations : www.terramadre.fr