Confiseries, friandises, chocolats

Pâtes de fruits

24h20	10 min	10 min	24h	162
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 8 personnes

- 200 g **Abricot(s)**
- 200 g **Sucre semoule**
- 2 g **Agar-agar**
- 100 g **Sucre semoule**

Étape 1

Préparation des pâtes de fruits

1. Dans une casserole, mélanger la purée de fruits, le sucre et l'agar-agar.
2. Faire cuire à feu moyen pendant une dizaine de minutes, ou jusqu'à ce que le thermomètre de cuisson indique 108°C.
3. Il est important de porter l'agar-agar à ébullition sinon il n'a pas de propriété gélifiante

Étape 2

Montage des pâtes de fruits

1. Verser alors la pâte dans un grand moule (en silicone ou recouvert de papier sulfurisé) ou dans des moules individuels en silicone.
2. Laisser prendre à température ambiante pendant 24h.
3. Démouler les pâtes de fruits, les couper éventuellement en carrés, puis les rouler dans le sucre cristal.
4. Les pâtes de fruits se conservent très bien pendant plusieurs jours.