

*Confiseries, friandises, chocolats*

# Pâte de fruits cassis-passion



**12h20** **10 min** **10 min** **12h** **268**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

## Étape 1

### Cuisson de l'appareil

- 1 Verser la pulpe de cassis et de passion dans une casserole. Mettre sur le feu.
- 2 Mélanger la moitié du sucre et la pectine dans un petit bol.
- 3 Chauffer la pulpe de fruits. Quand elle est tiède, ajouter les poudres. Fouetter pour bien mélanger.
- 4 Quand le mélange bout, ajouter le reste du sucre et le glucose chauffé préalablement pendant quelques secondes au micro-ondes. Mélanger.
- 5 Plonger la sonde du thermo-sonde dans l'appareil, porter la préparation à 106°C sans cesser de fouetter.
- 6 Arrêter le feu et ajouter le jus de citron. Bien mélanger.

## Étape 2

### Moulage des pâtes de fruits

- 1 Verser le mélange dans un récipient à bec verseur ou dans un entonnoir à piston.
- 2 Remplir les moules avec l'appareil, laisser prendre pendant toute une nuit à température ambiante.
- 3 Ne pas mettre les pâtes de fruits au réfrigérateur,

Ingrédients  
pour 6 personnes

### Ingrédients pour les pâtes de fruits cassis- passion

125 g **Pulpe de fruits**  
125 g **Pulpe de fruits**  
225 g **Sucre semoule**  
125 g **Pectine**  
8 g **Sirop de glucose**  
1 **Citron(s)**

### Ingrédients pour la finition

30 g **Sucre semoule**

l'appareil ne supporte pas l'humidité.

### **Étape 3**

#### Dressage

- 1** Démouler délicatement les pâtes de fruit, les déposer dans un saladier rempli de sucre.
- 2** Remuer le saladier pour bien enrober les pâtes de fruit, puis les déposer joliment sur un plat de dressage.