

Travaux pratiques de pâtisserie

www.devenir-patissier.fr

		Pâte de fruits Carotte	
Recettes	Quantités	Progression	
Carottes en jus Sucre Pectine jaune Glucose Sorbitol Acide citrique en solution Sucre	1.700 1.250 0.041 0.170 0.085 0.045 0.200	<u>Procédé :</u> Râper les carottes en extraire 1700g de jus. Tiédir la pulpe, ajouter la pectine avec les 200g de sucre et faire bouillir. Ajouter les sucres en 3 fois et cuire à 75° brix. Ajouter l'acide, cadrer 33 x 33 cm.	