

Travaux pratiques de pâtisserie

www.devenir-patissier.fr

		Pâte de fruits Verveine	
Recettes	Quantités	Progression	
Sucre Pectine jaune Sucre Glucose Acide citrique Eau Verveine infusion Compote de pomme Huile essentielle de verveine	0.120 0.030 1.600 0.300 0.040 1.300 0.065 0.550 6 gouttes	<u>Procédé :</u> faire bouillir l'infusion, la compote. Ajouter le sucre mélangé à la pectine dans 1 litre d'infusion, porter à ébullition. Ajouter le sucre et faire bouillir. Ajouter le glucose et faire bouillir. Ajouter 6 gouttes d'huile essentielle de verveine. 75% Brix. Ajouter l'acide citrique. Couler en cadre, hauteur 15mm.	