



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.