



Bruno Viala



Confiseries, friandises, chocolats

Pâte de fruit chutney ananas



2h25 5 min 20 min 2h 316

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation des ingrédients

- 1 Peler le gingembre en grattant sa peau avec une cuillère à café. Le râper finement et le plonger dans un ramequin rempli de vinaigre.
- 2 Dans un bol, mélanger la pectine et 3 fois sa quantité de sucre. Mélanger.
- 3 Verser l'acide tartrique dans un ramequin avec un peu d'eau et mélanger.

Étape 2

Cuisson de la pâte de fruit

- 1 Préparer le moule avec un papier sulfurisé déposé dans le fond.
- 2 Faire chauffer le jus d'ananas et le sucre dans une casserole. Mélanger au fouet puis augmenter un peu la température.
- 3 Ajouter le mélange de sucre et de pectine puis mélanger à nouveau.
- 4 Placer le thermomètre dans la casserole, faire monter le mélange à 107°C (Th.6) en mélangeant de temps en temps.

Ingrédients pour 10 personnes

Ingrédients pour les pâtes de fruit

550 ml Jus d'ananas
660 g Sucre semoule
14 g Pectine
6 g Acide tartrique E334
10 g Gingembre frais
15 ml Vinaigre de Xérès

Ingrédients pour le dressage

100 g Sucre semoule

- 5** Quand le mélange arrive à la température souhaitée, couper le feu et ajouter le mélange vinaigre gingembre et l'acide tartrique.
- 6** Mélanger au fouet puis verser la pâte de fruit dans le moule recouvert de papier sulfurisé. Placer au réfrigérateur pendant 2 heures.

Étape 3

Dressage

- 1** Sortir la pâte de fruit du réfrigérateur.
- 2** Démouler la pâte de fruit en longeant les parois du moule avec un couteau d'office.
- 3** Démouler sur une planche à découper et retirer le papier sulfurisé.
- 4** Tailler des cubes ou autres formes désirées à l'aide d'un couteau éminceur.
- 5** Mettre les morceaux de pâte de fruit dans une assiette, les enrober de sucre.
- 6** Disposer les cubes de pâte dans un ramequin et servir.