

Pâte de fruits à la fraise



🌿 Délicieuse pâte de fruits à la texture ferme et fondante

INGRÉDIENTS	% POURCENTAGE
CITRI-FI® 100FG	4,00%
SUCRE	47,00%
PUREE DE FRAISE SURGELÉE	40,00%
CONCENTRÉ DE CITRON - BAYERNWALD	0,80%
EXBERRY SHADE VIVID RED - GNT	0,10%
SIROP DE GLUCOSE	8,10%

CARACTERISTIQUES RECETTE	pH	Brix	Texture
	3,15	70°B	Ferme et fondant



- 1-Dans un bol, mélanger la moitié du sucre et Citri-Fi.
- 2-Dans une casserole, chauffer la purée de fruit jusqu'à 40 °C. Puis ajouter petit à petit et en remuant avec le fouet, le mélange de sucre/Citri-Fi et porter la préparation à ébullition.
- 2-Ajouter le concentré de jus de citron
- 3-Ajouter le reste du sucre (2) puis le sirop de glucose et porter à 115 °C.
- 4-Ajouter le colorant et l'arôme. Homogénéiser puis verser dans les moules.
- 5-Laisser 24 heures au frais avant de découper

PRÉPARATION

Pâte de fruits à la fraise



Valeurs nutritionnelles pour 100 g

Énergie	989	kJ
	236	kcal
Matières grasses	0,1	g
dont acides gras saturés	0,0	g
Glucides	60,8	g
dont sucres	55,3	g
Protéines	0,3	g
Sel	0,0	g
Fibres	3,6	g



Citri-Fi® 100FG

Fibre fonctionnelle d'agrumes

- ✦ Remplacement de la pectine HM
- ✦ Gélification à pH acide et à haut Brix
- ✦ Formation de gel tranchable