

COINTREAU

PÂTES DE FRUITS

Recette pour 1 cadre de 40 x 30 x 0,6 cm (300 pièces)



**PÂTE D'AMANDE
COINTREAU®**

Red Hit

Pâte de fruits framboise
et poivron rouge



INGRÉDIENTS

800 g de pâte d'amande **Cointreau®**
RANSON
150 g de purée de framboises
350 g de purée de poivron rouge
16 g de pectine jaune
50 g de sucre cristallisé (1)
600 g de sucre cristallisé (2)
160 g de glucose
1 gousse de vanille
10 g d'acide citrique
10 g d'eau

Cacao Hit

Pâte de fruits cacao



INGRÉDIENTS

800 g de pâte d'amande **Cointreau®**
RANSON
500 g de pulpe de Cacao
16 g de pectine jaune
50 g de sucre cristallisé (1)
600 g de sucre cristallisé (2)
160 g de glucose
10 g d'acide citrique
10 g d'eau

Clementine Hit

Pâte de fruits clémentine
et baies d'argousier



INGRÉDIENTS

800 g de pâte d'amande **Cointreau®**
RANSON
400 g de purée de clémentines
100 g de purée d'argousier
16 g de pectine jaune
50 g de sucre cristallisé (1)
600 g de sucre cristallisé (2)
160 g de glucose
10 g d'acide citrique
10 g d'eau

PREPARATION

Mélanger le sucre (1) avec la pectine. Chauffer les purées avec la gousse de vanille fendue, ajouter le mélange sucre-pectine et porter à ébullition pendant 2 à 3 minutes. Ajouter le sucre (2) et le glucose et faire bouillir à 105°C. Hors du feu, incorporer délicatement la solution d'acide citrique (mélange acide citrique + eau). Verser dans un cadre sur une épaisseur de 5 mm, sur Silpat®. Laisser refroidir complètement. Étaler le massepain **Cointreau®** à 5 mm et le placer sur la pâte de fruits refroidie en suivant les dimensions du cadre. Détailler en cubes, enrober de chocolat noir. Laisser cristalliser. Décorer.