

Pâte de fruits à la griotte (cf Pierre Hermé)

Ingédients (pour une plaque de 24 mini-pyramides et 24 mini-saphirs) : ~~2 g d'acide tartrique,~~
~~1 g d'eau~~ remplacé par 5 g de jus de citron, 30 g de sucre, 6,50 g de pectine jaune, 227 g de
purée de griottes (pour moi Capfruit), 300 g de sucre cristal, 70 g de glucose

Mélanger les 30 g de sucre et la pectine. Mélanger les 300g de sucre et les 70 g de glucose.

Faire chauffer la purée de griottes à 40°C. ajouter le mélange sucre-pectine, porter à ébullition et incorporer le mélange sucre-glucose. Faire cuire à 107°C. Incorporer le jus de citron sans cesser de mélanger.

Verser dans l'entonnoir automatique puis dans les empreintes. Laisser refroidir à température ambiante pendant au moins une nuit.

Le lendemain, verser du sucre dans un récipient plat. Démouler les pâtes de fruits. Les enrober de sucre.

Les disposer sur une grille pour enlever l'excédent de sucre et laisser sécher au moins 72 h à l'air libre.

Conserver à température ambiante dans un récipient hermétique.