

# Pâte de fruits aux agrumes

Recette pour 12

## Description

Petites confiseries aux agrumes

## L'astuce du chef

La température de cuisson est très importante, un thermomètre est indispensable dans le meilleur des cas.

Le choix de votre pectine peut faire la différence, ici nous utilisons la Pectine NH de la maison Sosa.  
<https://www.abceballuxe.com/> <https://www.france-decor.fr/>

## Ingrédients

### Pâte de fruits

- 410 Ml Eau
- 280 Ml Jus d'orange
- 130 Ml Jus de pamplemousse rose
- 50 Ml Jus de citron
- 20 Ml Jus de lime
- 1 Gousse(s) Gousse de vanille
- 840 Gr Sucre
- 18 Gr Pectine
- 200 Gr Glucose

### Après cuisson

- 4 Gr Jus de citron
- 4 Ml Eau

### Finition

- 500 Gr Sucre
- 10 Ml Jus de citron

## Préparation

- Temps de préparation **90.00 mins**
- Temps de repos **60.00 mins**

### Avant la cuisson

Préparez une plaque, idéalement  
30 x 30 cm et 1 cm d'épaisseur

Beurrez cette plaque, recouvrez-la de feuille d'aluminium (ou papier sulfurisé), beurrez à nouveau le papier aluminium.

## Pâte de fruits

### **Cuisson**

Assurez-vous d'utiliser une casserole à fond épais.

Dans la casserole, faites bouillir l'eau, les jus de fruits et les graines de la gousse de vanille, puis versez en pluie la pectine mélangée à 90 gr de sucre, fouettez délicatement pour bien mélanger la pectine.

Ajoutez le reste de sucre semoule en trois fois, après chaque ébullition, ajoutez pour finir le glucose. Continuez la cuisson après l'ébullition jusqu'à 110C, fouettez continuellement au cours de la cuisson, pour que cela n'accroche pas et ne brûle pas.

### **Après cuisson**

Hors du feu ajoutez la solution d'acide citrique (eau + jus de citron)

Fouettez vigoureusement quelques secondes, versez ensuite dans votre plaque chemisée de papier alluminium.

Laissez reposer sur le comptoir ou au frigo jusqu'à refroidissement,

## Finition

Dans un bol, mélangez le sucre et le jus de citron à l'aide d'une fourchette.

Coupez votre pâte fruits en cubes de 2 cm de côté, enrobez les carré de pâte de fruits de ce mélange.

Les ranger dans une boîte hermétique protégées de l'humidité.

**Bon appétit!**