



Mûre / Blackberry

Myrtille / Blueberry

Fruit de la Passion / Passion Fruit



Pâtes de fruit adoucies au beurre

Fruit jelly sweetened with butter

Pâtes de fruit adoucies au beurre

Fruit jelly sweetened with butter

PÂTE DE FRUIT AUX FRUITS NOIRS

Purée de mûre PONTHIER	400g
Purée de cassis PONTHIER	200g
Purée de myrtille PONTHIER	400g
Pectine jaune	20g
Sucre semoule	100g
Glucose	250g
Sucre cristal	750g
Acide tartrique	12g
Beurre	140g

Mélanger la pectine et le sucre semoule. Tiédir les 3 purées de fruit PONTHIER et incorporer le mélange pectine et sucre semoule à 40°C en remuant vivement. Incorporer le glucose et le sucre cristal en plusieurs fois. Cuire à 106°C, incorporer l'acide tartrique et le beurre pomme hors du feu. Couler en cadre de 34x34cm. Laisser refroidir.

DRESSAGE

Découper à la taille désirée. En option : enrober partiellement de sucre ou emballer comme des friandises.

PÂTE DE FRUIT À LA MYRTILLE ET AU FRUIT DE LA PASSION

Purée de myrtille PONTHIER	800g
Purée de fruit de la passion PONTHIER	200g
Pectine jaune	20g
Sucre semoule	100g
Glucose	250g
Sucre cristal	750g
Acide tartrique	12g
Beurre	140g

Mélanger la pectine et le sucre semoule. Tiédir les 2 purées de fruit PONTHIER et incorporer le mélange pectine et sucre semoule à 40°C en remuant vivement. Incorporer le glucose et le sucre cristal en plusieurs fois. Cuire à 106°C, incorporer l'acide tartrique et le beurre pomme hors du feu. Couler en cadre de 34x34cm. Découper à la taille désirée. En option : enrober partiellement de sucre ou emballer comme des friandises.

DRESSAGE

Découper à la taille désirée. En option : enrober partiellement de sucre ou emballer comme des friandises.

DARK BERRY FRUIT JELLY

PONTHIER blackberry purée	400g
PONTHIER blackcurrant purée	200g
PONTHIER blueberry purée	400g
Yellow pectin	20g
Caster sugar	100g
Glucose	250g
Granulated sugar	750g
Tartaric acid	12g
Butter	140g

Combine the pectin with the caster sugar. Warm through the 3 PONTHIER fruit purées and add the pectin and sugar mixture. Heat to 40°C whilst stirring vigorously. Slowly incorporate the glucose and the granulated sugar. Heat to 106°C, add the tartaric acid and the softened butter off the heat. Pour into a 34 x 34cm frame. Leave to cool.

ASSEMBLY

Cut into the desired shapes. Optional: partially coat with sugar, or wrap like sweets.

BLUEBERRY AND PASSION FRUIT JELLIES

PONTHIER blueberry purée	800g
PONTHIER passion fruit purée	200g
Yellow pectin	20g
Caster sugar	100g
Glucose	250g
Granulated sugar	750g
Tartaric acid	12g
Butter	140g

Combine the pectin with the caster sugar. Warm through the two PONTHIER fruit purées and add the pectin and sugar mixture. Heat to 40°C whilst stirring vigorously. Slowly incorporate the glucose and the granulated sugar. Heat to 106°C, add the tartaric acid and the softened butter off the heat. Pour into a 34 x 34cm frame. Cut into the desired shapes. Optional: partially coat with sugar or wrap like sweets.

ASSEMBLY

Cut into the desired shapes. Optional: partially coat with sugar or wrap like sweets.

