

## Marmelade exotiques

INGRÉDIENTS	UNITÉ	POIDS					
		1	2	3	4	5	
1	Mangue	kg	0.125	0.250			
	Ananas	kg	0.125	0.250			
	Vanille gousse	kg	1/2	1			
Mets dans une casserole les fruits frais ou surgelés, et une partie du sucre. Quand les fruits sont bien chauds, mixe-les légèrement pour garder des morceaux de fruits.							
2	Sucre	kg	0.050	0.100			
	Pectine de fruit	kg	0.010	0.020			
POIDS TOTAL		kg	0.310	0.620			
A l'aide d'un fouet, ajoute petit à petit la pectine, préalablement mélangée avec du sucre en poudre, ce qui facilite l'incorporation aux fruits. Une minute après ébullition, débarrasse, c'est-à-dire, transvase dans un récipient froid, c'est fini ! Laisse refroidir environ 12 heures.							

## Utilisation

Idéale pour toute tes gourmandises et ajoute de la fraîcheur à ta fabrication, desserts assiettes, verrines, gâteaux style entremets, tartes, Gâteaux de voyages ... Pour certain dessert il est préférable de gélifier la marmelade avec de la pectine de fruit.

## Astuce du chef

Selon l'utilisation tu n'ai pas obligé de mettre de la pectine de fruits. Je te déconseille les mélange tout près de sucre et de pectine elle son étudier pour réaliser des confitures.

Conservation

Réfrigérateur

15 jours environ

Congélation

OUI

Sterilisée

3 mois