

FRUTINHA GELÉEBONBONS

FRUTINHA Fruchtmark	Fruchtmark in g	Zucker in g	Pektin in g	Kristall- zucker in g	Glukose- sirup in g	Zitronen- säure in g
Açaí-Guarana / Limette	200 / 50	25	9	200	60	5/5
Caju / Ananas / Limette	140 / 60 / 50	25	9	200	60	5/5
Ananas / Minze / Limette	100 / 100 / 50	25	9	200	60	5/5
Kiwi / Limette	200 / 50	25	9	200	60	5/5
Guave / Erdbeere / Limette	100 / 100 / 50	25	9	200	60	5/5
Tamarinde / Limette	200 / 50	25	9	200	60	5/5
Himbeere / Limette / Chili	200 / 50 / 1	25	9	200	60	5/5
Mandarine	250	25	9	200	60	5/5
Mango / Limette	200 / 50	25	9	200	60	5/5
Kokosnuss / Ananas / Limette	200 / 200 / 50	25	9	200	60	5/5

ZUBEREITUNG

- FRUTINHA-Fruchtpüree im Kupferkessel oder Pfanne unter Rühren zum Kochen bringen
- Pektin und Zucker gut miteinander mischen, einrieseln lassen und 2-3 Min. kochen lassen
- Kristallzucker und die Glukose zur Fruchtmasse geben und unter ständigem Rühren mit Schwingbesen auf 106°C einkochen.
- Am Schluss, jedoch noch während dem Kochen die Zitronensäure und Wasser dazu geben, danach sofort auf Backmatte, zwischen zwei Metallstäbe oder in Silikonform giessen
- Auskühlen lassen und Rückseite zuckern

REZEPTE VON ROLF MÜRNER,
PÂTISSIER-WELTMEISTER

