

pâtisseries

GELATINE DE FRAMBOISE

- 40 g ▶ Pectine pour gelatine 200 g
 - ▶ Sucre
- 900 g ▶ **Purée de Framboise UHT ROGELFRUT**
- 600 g ▶ Eau 1400 g ▶ Sucre
- 700 g ▶ Sirop de glucose 60 DE
- 40 g ▶ Acide citrique

Mélanger la pectine, une partie du sucre, l'eau et la **purée de Framboise ROGELFRUT UHT** et faire bouillir le tout. Ajouter le reste du sucre et le sirop de glucose et cuire à 106°C. Incorporer la solution citrique (acide citrique en cristaux 50% - eau 50%). Mélangez et versez rapidement dans des moules « pomponettes » en silicone. Retirer du moule et enrober de sucre cristallisé moyennement tamisé.



glaciers

SORBET AUX FRUITS ROUGES

- 592 g ▶ Saccharose
- 132 g ▶ Destrose
- 216 g ▶ Glucose
- 120 g ▶ Base 50 fruits
- 1500 g ▶ **Purée de Fruits rouges UHT ROGELFRUT**
- 1440 g ▶ Eau

Mélanger les poudres de manière homogène, les dissoudre dans l'eau, laisser reposer 1 minute et ajouter la **purée de fruits rouges ROGELFRUT UHT**, mélanger au moins 2 minutes et remuer comme d'habitude. Refroidir correctement et servir dans une vitrine ou dans un petit puits. Recette pour 4 kg de sorbet.



mixologie

MANGUE MULE

- 5/4 Tranches de concombre
- 12 cl ▶ Sirop de Mièle
- 15 cl ▶ **Purée de Mangue UHT ROGELFRUT**
- 15 cl ▶ Jus de Citron vert frais
- 15 cl ▶ Ginger Beer

Mélanger tous les ingrédients, sauf la ginger beer que vous verserez à la fin et mélangez délicatement.

