



## FRUIT DE LA PASSION

Pralinés à la pâte d'amandes et fruits exotiques

Recette réf. 01-12



### Recette (1 cadre 27 x 36 cm)

#### Pâte de fruits

- 400 g Purée de fruits de la passion
- 400 g Sucre
- 10 g Pectine de pomme

**1500 g Pâte d'amandes suprême M0 MM A réf. 014**

#### Nous recommandons pour l'enrobage

Arriba Chocolat de couverture noir

**ARRIBA 63%**

**réf. 753**

### Mise en œuvre

Étaler la pâte d'amandes sur une épaisseur de 5 mm, en déposer la moitié dans le cadre préalablement préparé de papier cuisson.

Mélanger la pectine et le sucre à sec, incorporer dans la pulpe de fruits et faire bouillir jusqu'à début de gélification.

Couler la pulpe de fruits chaude sur la base pâte d'amandes, stoker au frais, puis déposer la deuxième couche de pâte d'amandes.

Couper les pralinés à l'aide d'une guitare à la taille de 2x2 cm, et procéder à l'enrobage à base de chocolat noir. Décorer selon votre goût.

Comme variante, nous vous proposons d'utiliser des fruits de saisons, comme des pommes vertes, ou des mûres.