

Pâte aromatisation aux agrumes

Temps de préparation : 15 min
Temps de cuisson : 56 min

Ingrédients pour 1 pot de confiture de 340 ml :

- 225 g de jus d'orange
- 25 g de jus de citron
- 150 g de sucre semoule
- 80 g de zestes oranges
- 20 g de zestes citron

Recette pour votre
Cook'in
Guy
Demarle

Remplir le bol du robot au niveau 1,5 l d'eau. Chauffer l'eau 8 min à 120°C à la vitesse 2, elle doit bouillir donc peut être devoir ajouter du temps selon la température de base il faudra plus ou moins de temps. Pendant ce temps, peler les agrumes avec l'économe pour ne prendre que les zestes sans la peau blanche qui donnerait trop d'amertume. Placer les zestes dans le panier inox. Plonger dans l'eau bouillante et blanchir les zestes 3 minutes à 120°C à la vitesse 2. Egoutter les zestes et vider l'eau de cuisson. (si vous vous en sentez le courage faites en un sirop qui vous servira pour puncher vos biscuits). Presser les agrumes pelés pour en extraire le jus. Dans le bol, mettre les zestes égouttés, les jus filtrés (pas de pulpe ni pépin) et le sucre. Mixer par 3 pulsions de Turbo. Laisser compoter 30 minutes à 90°C à la vitesse 2 sans verre doseur. Faire réduire à nouveau 10 minutes à 110°C à la vitesse 2 sans verre doseur. Le jus doit être transformé en sirop. Mixer 2 minutes à la vitesse 5 + TURBO. Cuire 5 minutes à 110°C à la vitesse 2 sans verre doseur. Mixer à nouveau 2 minutes à la vitesse 5 + TURBO. Transvaser dans un pot de confiture. Après refroidissement on obtient une pâte assez ferme, si vous désirez une consistance plus souple ne pas faire la dernière cuisson.

Accessoire(s)	Ingrédient(s)				TURBO/PETRIN
	Eau	8 min	120°C	2	
	Zestes d' oranges, zestes de citron	3 min	120°C	2	
	Zestes, sucre, jus d'agrumes	3 x			TURBO
		30 min	90°C	2	
		10 min	110°C	2	
				5	+ TURBO
		5 min	110°C	2	
		2 min		5	+ TURBO

Ma touche perso :

Autour de ma table <http://www.autourdematable.com/>

Pour vos commandes sur le site GOURMANDISES, utilisez ce code : BEA05248 (0=zéro)