



Panellets de pasión-albahaca

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
	Pâte à fruit de fruta de la pasión		500	24,93	249,25
45060006	Harina de almendra Marcona cruda	Sosa	500	24,93	249,25
00100011	Azúcar blanco	Sosa	600	29,91	299,10
	Pulpa de fruta de la pasión		185	9,22	92,22
00100609	Glucosa líquida	Sosa	100	4,99	49,85
00100112	Trehalosa	Sosa	80	3,99	39,88
46010112	Aroma de fruta de la pasión	Sosa	1	0,05	0,50
	Hojas de albahaca fresca		40	1,99	19,94
	Para 40 unidades		Total 2006		1000

Los porcentajes y gramos por kilo están expresados en relación al peso total de los ingredientes en la tabla.

Hervir el azúcar y la pulpa de fruta de la pasión durante 2-3 minutos. Verter sobre la harina de almendra y la glucosa en el bol de una amasadora. Mezclar a velocidad media hasta que la masa esté templada y entonces añadir la trehalosa. Reposar una noche en frío bien cubierto. Hacer barras con el mazapán de fruta de la pasión, cortar del tamaño adecuado y bolear, dejando secar al aire. Envolver con una hoja de albahaca fresca, montar en una brocheta y terminar con un dado de pâte à fruit de fruta de la pasión.

Pâte à fruit de fruta de la pasión

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
	Pulpa de fruta de la pasión		140	27,34	273,44
00100011	Azúcar blanco (1)	Sosa	20	3,91	39,06
58030003	Pectina Medium Rapid Set	Sosa	5	0,98	9,77
00100011	Azúcar blanco (2)	Sosa	270	52,73	527,34
00100112	Trehalosa	Sosa	35	6,84	68,36
00100609	Glucosa líquida	Sosa	40	7,81	78,13
46500030	Ácido tartárico	Sosa	2	0,39	3,91
	Para 500 g		Total 512		1000

Calentar el puré de fruta a 25-30 °C y añadir la mezcla de azúcar (1) y pectina en forma de lluvia. Calentar de nuevo a 30 °C y añadir el azúcar (2). Mezclar. Añadir la glucosa y cocer a 106 °C ó 73-74 °Bx. Añadir al final el ácido y verter rápidamente en un marco a 5 mm de espesor. Una vez frío cortar dados de 5x5 mm y reservar.