

# BOUCHÉES FRUITÉES CITRON AGRUMES

PCB Création



Recette pour environ 72 bouchées clémentine  
(soit 3 moules réf. 098757)

### BOUCHÉES FRUITÉES AGRUMES

|                                            |        |
|--------------------------------------------|--------|
| Purée d'orange sanguine PONTHER.....       | 200 g  |
| Pulpe de mandarine réduite de moitié ..... | 180 g  |
| Purée de bergamote PONTHER.....            | 70 g   |
| <b>Dextrose INGREDIUM</b> .....            | 110 g  |
| Sucre .....                                | 230 g  |
| <b>Natur Sweet INGREDIUM</b> .....         | 179 g  |
| Zestes d'oranges .....                     | 1 g    |
| <b>Natur Alg INGREDIUM</b> .....           | 13 g   |
| <b>Natur Agrum INGREDIUM</b> .....         | 15 g   |
| Gousse de vanille .....                    | 1 pce  |
| Total :                                    | 1000 g |

### MONTAGE & FINITION

Préparer la purée de mandarine réduite : la quantité double de celle-là indiquée dans la recette (360 g) réduire jusqu'à l'obtention de la quantité indiqué (180 g). Mélanger Natur Alg et Natur Agrum aux purées d'orange sanguine, de mandarine et de bergamote. Porter à ébullition. Ajouter le sucre, Natur Sweet et Dextrose. Faire bouillir la préparation. Verser dans les moules. Laisser refroidir à température ambiante. Démouler et poser sur une grille. Laisser sécher 48 heures puis conditionner en boîte hermétique. À conserver au sec ou à congeler.

Recette pour environ 63 bouchées citron  
(soit 3 moules réf. 098755)

### BOUCHÉES FRUITÉES CITRON

|                                    |                |
|------------------------------------|----------------|
| Purée de fruit 90% .....           | 288 g (citron) |
| .....                              | 192 g (poire)  |
| <b>Natur Alg INGREDIUM</b> .....   | 21 g           |
| <b>Natur Agrum INGREDIUM</b> ..... | 10 g           |
| Sucre .....                        | 274 g          |
| <b>Natur Sweet INGREDIUM</b> ..... | 165 g          |
| <b>Glucose P INGREDIUM</b> .....   | 50 g           |
| Total :                            | 1000 g         |

### MONTAGE & FINITION

Mélanger Natur Alg et Natur Agrum à la purée de fruit. Porter à ébullition. Ajouter le sucre, Natur Sweet et Glucose P. Faire bouillir 1 minute. Verser dans les moules. Laisser refroidir à température ambiante. Démouler et poser sur une grille. Laisser sécher 48 heures. Conditionner en boîte hermétique. Conserver au sec ou congeler.



**PCB CREATION**  
*Manufacture d'émotions*

1 RUE DE HOLLANDE - BP 67 - 67232 BENFELD - Tél. +33 3 88 587 333 - [pcb.creation@pcb-creation.fr](mailto:pcb.creation@pcb-creation.fr) - [www.pcb-creation.fr](http://www.pcb-creation.fr)

