



## Ingrédients

250 g de purée de fraise  
275 g de sucre  
25 g de glucose  
3,75 g d'acide citrique dilué  
6 g de pectine jaune  
30 gouttes d'arôme verveine



## Matériel utilisé

- Balance de précision
- Bol en inox
- Casserole
- Moules



## Mise en œuvre

- Peser 1/10e du sucre et mélanger avec la pectine jaune.
- Chauffer la purée de fraise à 50°C puis verser le mélange sucre/pectine afin de faire une pré-cuisson de la pectine.

Porter le tout à ébullition pendant 1 minute.

- Verser le reste du sucre et le glucose et cuire jusqu'à atteindre 107°C. A cette température, verser l'acide citrique dilué à 50% et cuire légèrement environ 30 secondes.
- Ajouter ensuite l'arôme verveine et mélanger. Verser dans un moule ou sur du papier sulfurisé à l'intérieur d'un cadre. Laisser sécher 24h.
- Une fois sec, détailler les pâtes de fruits et les rouler dans le sucre.



## Pourquoi un arôme verveine ?

L'arôme verveine apporte une note herbacée innovante qui se marie bien avec la fraise. Il permet d'apporter un goût de verveine intense à la pâte de fruits, qu'il serait difficile d'obtenir avec de la verveine fraîche. En effet, la cuisson de la pâte de fruit à 107°C dénaturerait le goût de celle-ci.