



Coulis d'abricot

Ingrédients :

ABRICOTS	1 KG	PECTINE	20 G
SUCRE	170 G	2 POINTES DE COUTEAU DE 4 ÉPICES	
TRIMOLINE	170 G		
JUS DE CITRON	16 G		

Ingrédients	Poids	Action	Réglage de Chauffe	Vitesse	Temps	Orifice couvercle	Remarques
1 Abricots	1 kg	Insérer dans la cuve	 105°C	260 tr/min	13 min	Fermé	Mélanger le sucre à la pectine.
Trimoline	170 g						
Jus de citron	16 g						
Sucre	170 g						
Pectine	20 g						
4 épices	2 pointes de couteaux						



ASTUCE DU CHEF

Vous pouvez également ajouter de la gélatine ramollie et pressée à l'appareil terminé à raison de 12 feuilles au kg de fruit cru, couler en cadre et s'en servir comme insertion dans un gâteau.