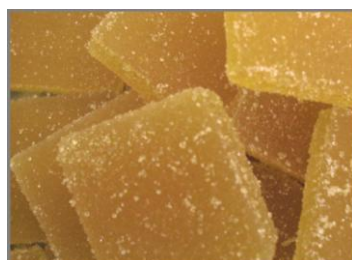


# Côté fruits



Partenaire officiel  
Coupe du Monde  
de la Pâtisserie  
World Pastry Cup



## Côté Pâtisserie

## Confiserie

### Pasta de fruta patano-pasión

#### Receta

Purée de platano Ravifruit	682g	341g	
Purée de pasión Ravifruit	200g	100g	
Azucar semolla		95g	47g
Pectina ruban amarilla	22g	11g	
Azucar semolla	940g	470g	
Glucosa	220g	110g	
Acido cítrico	19g	9g	
Quatro especies	2g	1g	

#### Procedimiento

Hervir los purés purés, agregar el azucar semola (95g) con la pectina y volver a hervir.

Por fin agregar el restante del azucar y la glucosa hervida y cocer durante 5mn y agregar el acido cítrico.

Vertir en un cuadro sobre un silpat y resfriar. Colocar la pasta de fruta de la forma deseada y ponerla en el azucar.