

Recette de bonbons durs aromatisés

Temps : 45 minutes



Ingédients

Sucre en poudre : 250 gr

Sirop de glucose : 75 gr

Eau : 100 gr

Acide tartrique : 1.5 gr

Arôme naturel : 2.5 grs

(facultatif)

Colorant (facultatif)



Préparation :

Faire chauffer le sucre semoule, le sirop de glucose et l'eau dans une casserole jusqu'à 130 °c.

Diluer l'acide tartrique dans 1.5 gr d'eau et laisser en attente.

A cette température, ajouter l'arôme naturel (environ 2.5 gr) et le colorant avec parcimonie.



Laisser monter jusqu'à 150° et ajouter l'acide tartrique et mélanger suffisamment pour bien mélanger à la préparation.

Laisser la préparation refroidir jusqu'à la fin de l'ébullition.



Couler le sirop obtenu dans des moules en silicones et attendez que les bonbons soit suffisamment froid avant de démouler.



coaching-pâtissier.com

06 52 85 28 43

contact@coaching-pâtissier.com

Recette de bonbons durs aromatisés



coaching-patissier.com

06 52 85 28 43

contact@coaching-patissier.com