



Recette



Lollipop 'Pink Lady' façon Pomme d'amour

- Pâte de fruits

<i>Pulpe Pink Lady</i>	<i>1 kg</i>
<i>Sucre</i>	<i>800 gr</i>
<i>Agar Agar</i>	<i>20 gr</i>
<i>Sucre pétillant</i>	<i>2 sachets</i>

- Caramel rouge

<i>Sucre</i>	<i>300 gr</i>
<i>Glucose</i>	<i>0.50 gr</i>
<i>Eau + 2 gouttes de colorant rouge</i>	<i>0.10 gr</i>

Faire chauffer la pulpe de Pink Lady avec 800 gr de sucre, puis incorporer 20 gr d'Agar Agar.

Faire bouillir 3 minutes, puis couler dans des cylindres de 1.5 cm de diamètre sur 5 cm de hauteur.

Mettre un bâton au centre et laisser se solidifier puis démouler; tremper cette 'lollipop' dans un caramel rouge liquide, la rouler de suite dans du sucre pétillant. Laisser sécher à la verticale.

*Recette élaborée par
Confiserie du Tech – Pink Lady – Le Spinaker*

