



Ananas / Pineapple

Myrtille / Blueberry



Sucettes de pâte de fruit

Fruit jelly lollipops

Gennaro Vitto
Créateur culinaire, Londres
Food Creator, London



Sucettes de pâte de fruit

Fruit jelly lollipops

CARAMEL ANANAS

Sucre semoule	250g
Purée d'ananas PONTIER	100g
Glucose liquide	120g

Dans une casserole, chauffer tous les ingrédients à 140°C. Verser ensuite dans un moule à sucettes en silicone sans remplir.

GELÉE MYRTILLE

Purée de myrtille PONTIER	500g
Sucre semoule	50g
Sucre semoule	390g
Sirop de glucose	110g
Acide tartrique	9g
Eau	10g
Pectine jaune	13g

Dans une casserole, faire bouillir la purée de myrtille PONTIER. Ajouter la pectine jaune, 50g de sucre semoule et battre pendant 2 minutes. Ajouter ensuite les 390g de sucre semoule et le sirop de glucose et chauffer jusqu'à 107°C sans cesser de mélanger à l'aide d'une spatule. Hors du feu, ajouter l'acide tartrique, l'eau et bien mélanger au fouet. Coucher le mélange sur un Silpat en très fine couche. Lorsqu'il le mélange a pris, découper un petit cercle.

DRESSAGE

Déposer un disque de gelée myrtille au milieu des sucettes caramel ananas et remplir en ajoutant davantage de caramel ananas. Laisser refroidir. Avant de servir envelopper la sucette de barbe à papa.

PINEAPPLE Caramel

Caster sugar	250g
PONTIER pineapple puree	100g
Liquid glucose	120g

In a pot bring all ingredients at 140°C. Then pour into lollipops silicone mould without overfilling.

BLUEBERRY JELLY

PONTIER blueberry puree	500g
Caster sugar	50g
Caster sugar	390g
Glucose syrup	110g
Tartaric acid	9g
Water	10g
Yellow pectine	13g

Bring the PONTIER blueberry puree to the boil in a saucepan. Add the yellow pectin and 50g of sugar and whisk for 2 minutes. Then add the 390g of sugar and glucose and heat back up to 107°C, mixing continuously with a spatula. Remove from the heat and add the tartaric acid, water and whisk well. Pour a very thin layer of the mixture onto a Silpat baking mat. Cut out a small circle when set.

ASSEMBLY

Pour some pineapple caramel into a round lollipop silicone mould, place a small disc of blueberry jelly in the middle and then top up with more pineapple caramel. Leave to cool. Wrap the lollipop in candy floss just before serving.

