



**INBP**  
Institut National de la Boulangerie Pâtisserie

**Bonne  
recette!**

**formation**

**accompagnement**

**conseil  
information**



[www.inbp.com](http://www.inbp.com)

150, boulevard de l'Europe - B.P. 1032  
76171 Rouen cedex 1  
Tél. : 02 35 58 17 77 - Fax : 02 35 58 17 86  
E-mail : [bal@inbp.com](mailto:bal@inbp.com)

**INBP**

Institut National de la Boulangerie Pâtisserie

*Pâtes de fruits*



Grégory Soulavie

*Ingrédients*

Pulpe de fruits	1000 g
Glucose	50 g
Pectine jaune	50 g
Sucre	100 g
Sucre	600 g
Sucre	700 g
Solution d'acide citrique	30 g

**Zoom sur...**

Formateur INBP, Grégory Soulavie anime toute l'année :

- Des journées collectives de formation dans toute la France.
- Des formations directement dans les entreprises.
- Des stages de 3 jours à l'INBP de Rouen :

Du 12 au 14 mars 2007  
"Entremets simplifiés"  
Du 12 au 14 novembre 2007  
"Une belle gamme de galettes"

**i** Renseignements :  
Véronique Guellier  
au 02 35 58 17 81



*Méthode*

**Etape 1**

Dans une casserole, porter à ébullition la pulpe de fruits et le glucose.

**Etape 2**

Ajouter les 100 g de sucre préalablement mélangés avec la pectine.

**Etape 3**

Porter à ébullition.

**Etape 4**

Incorporer les 600 g de sucre et reporter à ébullition.

**Etape 5**

Incorporer les 700 g de sucre restants.

**Etape 6**

Porter de nouveau à ébullition.

**Etape 7**

Maintenir l'ébullition pendant 160 secondes.

**Etape 8**

Ajouter la solution acide et couler en cadre immédiatement.

**Etape 9**

Refroidir.

**Etape 10**

Détailler à la guitare et rouler les pâtes de fruits dans le sucre semoule.



**INBP**  
Institut National de la Boulangerie Pâtisserie