

Table de cuisson à induction
Temps de préparation : 10 min
Temps de repos : 15 min
Temps de cuisson : 2 min

Bonbons acidulés pêche abricot maison

Pour 25 bonbons



Panier de courses

150 g de nectar pêche abricot
40 g de sucre en poudre
1 cuil. à café d'agar agar ou 6 feuilles de
gélatine réhydratées
Le jus d'un ½ citron jaune
2 cuil. à soupe de sucre cristal ou mieux, de
sucre pétillant

Matériel

1 petite casserole
1 fouet
1 moule à empreinte en silicone

Déroulé de la recette

Verser le nectar avec le sucre et l'agar agar dans une casserole.
Sur la table à induction, régler la puissance 7, et *émulsionner* le mélange.
A la première ébullition, continuer de mélanger au fouet pendant une minute.
Hors du feu, ajouter le jus de citron et verser dans les moules en silicone.
Laisser reposer une quinzaine de minutes à température ambiante.
Une fois solidifiés, rouler les bonbons dans le sucre cristal ou le sucre pétillant.

Le petit lexique

Emulsionner : mélanger au fouet deux éléments qui ne se lient pas naturellement comme l'huile et l'eau. Seule une agitation rapide permet de combiner ces éléments, c'est l'émulsion.

Astuces du Chef

- *L'agar agar* : gélifiant naturel d'origine végétale (algue) 8 fois plus puissant que la gélatine qui s'utilise à chaud (une ébullition est nécessaire pour libérer le pouvoir gélifiant).
A froid, l'agar agar reste en suspension dans le mélange, il ne se dissout pas. Il faut donc émulsionner le mélange jusqu'à la première ébullition afin de répartir uniformément le gélifiant.

- On peut utiliser des sirops en remplacement des nectars de fruits, dans ce cas, ne pas ajouter de sucre. Pour réaliser des bonbons Cola, penser à faire réduire la boisson de moitié avant d'ajouter votre gélifiant afin de concentrer les goûts.