



Coulis morelowe

Składniki :

MORELE	1 KG	PEKTYNA	20 G
CUKIER	170 G	2 CZUBKI NOŻA CZTERECH PRZYPRAW	
CUKIER INWERTOWANY	170 G		
SOK Z CYTRYNY	16 G		

	Składniki	Masa	Czynność	 Ustawienie podgrzewania	 Prędkość	 Czas	Otwór w pokrywie	Uwagi
1	Morele Cukier inwertowany Sok z cytryny Cukier Pektyna Cztery przyprawy	1 kg 170 g 16 g 170 g 20 g 2 czubki noża	Włożyć do pojemnika	 105°C	260 obr./min	13 min	Zamknięty	Wymieszać cukier z pektyną Skosztować i doprawić.



PORADY SZEFA KUCHNI

Można również dodać rozpuszczoną żelatynę do mieszanki na koniec w ilości 12 listków na kilogram surowych owoców, wlać do formy i używać jako dodatek do ciasta.