



Абрикосовое кули (соус-подливка)

Ингредиенты:

Абрикосы	1 кг	Пектин	20 г
Сахар	170 г	2 щепотки смеси из 4 специй	
Сахар	170 г	(черный перец, мускатный орех,	
Лимонный сок	16 г	гвоздика и имбирь)	

	Ингредиенты	Вес	Действие	Температура	Скорость	Время	Отверстие крышки	Примечание
1	Абрикосы	1 кг						
	Сахар	170 г						
	Лимонный сок	16 г						
	Сахар	170 г	Поместить в чашу	 105°C	260 об/мин	13 мин	Закрытое	Смешать сахар с пектином
	Пектин	20 г						
	4 специи	2 щепотки						Попробовать. При необходимости добавить пряности.



СОВЕТ ОТ ШЕФ-ПОВАРА

Вы также можете добавить размоченный желатин в готовый продукт из расчёта 12 листов на 1 кг сырых ягод, вылить в формочку и использовать его в качестве украшения для торта.