



Kayısı püresi

Malzemeler :

KAYISI	1 KG	PEKTİN	20 GR
ŞEKER	170 GR	4 BAHARATTAN İKİ BIÇAK UCU KADAR	
TRİMOLİN	170 GR		
LİMON SUYU	16 GR		

	Malzemeler	Ölçüler	İşlem	Isıtma Ayarı	Hız	Zaman	Kapak açıklığı	Açıklamalar
1	Kayısı Trimolin Limon suyu Şeker Pektin 4 baharat	1 kg 170 gr 16 gr 170 gr 20 gr iki bıçak ucu	Hazneye yerleştirin	 105°C	260 devir/dk.	13 dk	Kapalı	Şeker pektin ile karıştırın Tadını ve baharatını ayarlayın.



ŞEFİN ÖNERİSİ

Yumuşak jelatin ekleyip biten karışımı 12 meyve yaprağına sarabilir ve tepsiye boşaltıp daha sonra pastalara ekleyebilirsiniz.