

Texturas **Algin**

Gelée d'Algin à l'abricot



Pour la gelée d'Algin à l'abricot

- 400 g de purée d'abricot
- 100 g d'eau minérale
- 125 g de sucre
- 8 g d'Algin
- 3 g d'acide citrique en poudre
- 3 g de Gluco
- 3 g de Citras

- 1 Mélanger à sec le sucre et l'Algin puis unir à la purée d'abricot, au Citras et à l'eau dans une casserole.
- 2 Réchauffer sans cesser de remuer jusqu'à atteindre les 70 °C environ.
- 3 Ajouter le Gluco et l'acide citrique. Remuer.
- 4 Verser dans un récipient et laisser reposer 3 heures au réfrigérateur.
- 5 Mixer au mixeur et verser dans le moule de votre choix.
- 6 Conserver à -18 °C jusqu'à son utilisation.

* Dans cet exemple, la gelée a servi à fourrer un plum-cake aux noisettes.