



Geléhallon hjärtan

Klassiska geléhjärtan gjorda på hallonpuré. Du kan även göra hjärtan på andra puréer än hallon, men tänk på att pektinhalten som påverkar geléringsprocessen kan variera med olika frukter och bär.

Antal enheter	50 st
Enhetsvikt i gram	27 g
Total tid för recept	0 min
Varav aktiv arbetstid	0 min

Ingredienser

Art nr	Varumärke	Artikel	Vikt (g)
00205	NORDIC	STRÖSOCKER 500 25 kg	560 g
99999		VATTEN	300 g
00209	KOBIA	GLUKOSSIRAP 7 kg	185 g
15600	GOURME O	HALLONPURE 1 kg	250 g
11565	BOIRON	CITRONPURE 1 kg	10 g
95052	DREIDOP	SMAPASTA HALLON 1 kg	20 g
68401	GELITA	GELATINBLAD 1 kg	36 g
Total vikt			1361 g

Arbetsbeskrivning

Blötlägg gelatinet i kallt vatten
Koka strösocker, vatten och glukos till 140°C. Värm hallonpurén, tillsätt denna i koket och koka till 125°C. Tillsätt citronpuré och smakupastan. Avsluta med att tillsätta dom blötlagda gelatinbladen.

Fyll i hjärtformade silipatformar, strö på socker så hela botten täcks och låt stå i ett dygn. Ploppa ut geléhjärtanen och vänd dom i rikligt med strösocker.



Geléhallon hjärtan

Klassiska geléhjärtan gjorda på hallonpuré. Du kan även göra hjärtan på andra puréer än hallon, men tänk på att pektinhalten som påverkar geléringsprocessen kan variera med olika frukter och bär.

Antal enheter	50 st
Enhetsvikt i gram	27 g
Total tid för recept	0 min
Varav aktiv arbetstid	0 min