



Bonbons à la Tomate By Cath

 <p>ULTRABLADE</p>	<p>Nombre 35 bonbons</p>	<p><i>Version avec le robot Companion</i></p> 
 <p>BATEUR</p>		
 <p>MELANGEUR Pour la déco (Facultatif)</p>	<p>Cuisson 120 minutes</p>	

Amuse-Bouche

INGREDIENTS :

- Déchets de tomates (peau et pépins)
- 2 tsp^[1] sucre
- Quelques gouttes jus de citron vert
- 12 feuilles de Gélatine
- Décoration facultative : chocolat blanc, graines de sésame, graine de pavot



MATERIEL SUPPLEMENTAIRE NECESSAIRE

MOULE à BONBONS ou BAC à GLAÇONS



ENTONNOIR avec Filtre 200 Mesh



Entonnoir parfait pour Companion



Recette réalisée dans un bac à glaçons hexagonaux composé 35 cavités de 5ml
Référence : <https://amzn.to/3aFG6VR>

UNE PIPETTE pour remplir facilement les cavités
Référence : <https://amzn.to/3DAkt5M>

Référence : <https://amzn.to/2YMsKxY>

ETAPE N°1

Accessoires :
ULTRABLADE

Paramètres :
Vit.13/--/20 s

- Positionner l'Ultrablade dans la cuve du robot.
- Ajouter les déchets de tomates.
- Fermer le couvercle et lancer le robot en mode pulse, Vitesse 13 pendant 20 secondes.

ETAPE N°2

Accessoires :
ULTRABLADE

Paramètres :
Vit.13/--/10 s

- Rassembler en raclant les bords avec une spatule (Utiliser une spatule en bois pour ne pas endommager la spatule du Companion sur l'Ultrablade)
- Fermer le couvercle et relancer le robot en mode pulse, Vitesse 13 pendant 10 secondes.

ETAPE N°3

Accessoires :
ULTRABLADE

Paramètres :
Vit.3/95°C/10mn

- Rassembler à nouveau la préparation.
- Fermer le couvercle et lancer le robot : Vitesse 3, température 95°C pendant 10 minutes.

ETAPE N°4

Accessoires :
Entonnoir
Filtre 200 Mesh



- Filtrer la préparation : presser bien la pulpe pour en extraire un maximum de jus de tomates.

Les déchets de 3 kg de tomates donnent après filtration environ 500ml de jus et 1 grosse cuillère à soupe de déchets (déchets que vous pouvez mettre au compost éventuellement)

Pour la préparation des bonbons, vous n'aurez besoin que de 250ml de jus de tomates.

L'excédent de jus inutilisé pour la suite de la recette peut :

- être consommé en boisson, assaisonné de sel de céleri si vous aimez le jus de tomate,
- être utilisé pour aromatiser une sauce : par exemple, une sauce béchamel en remplaçant 1/3 du lait par du jus de tomate
- être utilisé pour aromatiser un potage ou un bouillon.
- être congelé (bac à glaçons) pour une utilisation ultérieure.

ETAPE N°5

- Faire ramollir les feuilles de gélatine dans un récipient d'eau froide, pendant 10 minutes

ETAPE N°6

Accessoires :
BATTEUR

Paramètres :
Vit.3/90°C/3mn

- Positionner le batteur dans la cuve du robot.
- Ajouter 250ml de jus de la préparation filtrée
- Ajouter le sucre, le citron et 50 ml d'eau
- Verrouiller le couvercle et lance le robot à la vitesse 3 à 90°C pour une durée de 3 minutes

ETAPE N°7

Accessoires :
BATTEUR

Paramètres :
Vit.6/--/1mn

- Saisir les paramètres du robot : vitesse 6 et la durée sur 1 minute.
- Essorer les feuilles de gélatine
- Les ajouter dans la cuve du robot.
- Verrouiller le couvercle et lancer rapidement le programme en appuyant sur « Start » pour dissoudre correctement la gélatine.

ETAPE N°8

- Verser la préparation dans les moules à bonbon en vous aidant d'une pipette
- Laisser figer la préparation au frigo pendant 12 heures avant de démouler les bonbons

DECORATION DES BONBONS (Facultatif) :

ETAPE N°7

Accessoires :
MELANGEUR

Paramètres :
Vit.3/45°C/5mn

- Positionner le mélangeur dans la cuve du robot.
- Ajouter le chocolat blanc (en pépites ou plaque coupé en morceaux)
- Verrouiller le couvercle et lance le robot à la vitesse 3 à 45 °C pour une durée de 5 minutes

ETAPE N°8

- Laisser tiédir légèrement le chocolat.
- Piquer les bonbons sur un cure dent.
- Tremper une face dans le chocolat fondu
- Parsemer de graines de pavot ou de sésame
- Laisser figer sur grille





Companion Cooking & Conservation By Cath



passionsbycath.fr
ME SUIVRE



PassionsByCath



COOKING By Cath






© Copyright : Reproduction interdite sans accord préalable



Cooking & Conservation By Cath

- ❖ Conservation au frigo pendant une dizaine de jours
- ❖ Ne pas couvrir car la condensation ferait moisir les bonbons.

[1]



Micromesures en cuisine (norme anglosaxonne) :

1/8 tsp = 0.62 ml	3/4 tsp = 3.75 ml	1/2 Tbsp = 7.5 ml
1/4 tsp = 1.25 ml	1 tsp = 5.00 ml	1 Tbsp = 15 ml
1/2 tsp = 2.50 ml		



Pour en savoir plus sur les gélifiants alimentaires : www.passionsbycath.fr

Gélifiants alimentaires

