

# Pâtes de fruits

## Pilotes utilisés :

- . Broyeur/râpe
- . Dénoyauteuse/raffineuse
- . Boule à concentration sous vide
- . Plaques/moules pour le coulage
- . Séchoir par déshumidification

## Le procédé :

Le principe de départ se base sur la production de confiture. Cependant on souhaite atteindre un °Brix de 75% (contre environ 65% pour une confiture standard). Par ailleurs la pectine utilisée diffère (prise en masse différente) et le procédé est accompagné d'une finition au séchoir par déshumidification.

