

**GELATINE ALLA PESCA E CARDAMOMO/  
PEACH AND CARDAMOM JELLIES**



Portare a bollire 1000 gr di polpa di pesca e 15 gr di cardamomo. Miscelare ed aggiungere 22 gr di pectina, 70 gr di zucchero.

Aggiungere e far bollire 700 gr di zucchero, 165 gr di glucosio e 265 gr di zucchero invertito. Cuocere fino a 72° brix 15 gr di acido citrico in soluzione (50/50). Unire tutto il composto e colare negli stampi in silicone per gelatine.



Boil 1000 grams of peach pulp and 15 grams of cardamom. Mix and add 22 grams of pectin and 70 grams of sugar. Add 700 grams of sugar, 165 grams of glucose, 265 grams of invert sugar.

Cook up to 72° brix 18 grams of citric acid solution (50/50). Combine all the ingredients and pour into silicone jelly moulds.

