

### INGREDIENTI

400 gr succo d'arancio  
600 gr polpa di pere sciroppate  
sgocciolate e frullate  
4 n° scorza d'arancio grattugiato  
22 gr pectina  
700 gr zucchero  
350 gr isomalto  
165 gr glucosio  
18 gr acido citrico



### PROCEDIMENTO:

Portare a bollire succo d'arancio, polpa di pere e scorza d'arancio; miscelare ed aggiungere pectina, 70 gr di zucchero.

Aggiungere e far bollire 600 gr di zucchero, isomalto e glucosio. Cuocere fino a 72 brix. Aggiungere l'acido citrico in soluzione (50/50) colare velocemente in stampi chocoflex spolverati di amido; attendere il raffreddamento totale, togliere le gelatine con molta cura .

### INGREDIENTS

400 gr. orange juice  
600 gr pear pulp in syrup (drained and blended)  
4 n° orange grated peel  
22 gr pectin  
700 gr sugar  
350 gr isomalt  
165 gr glucose  
18 gr acid citric

### METHOD:

Bring to the boil orange juice, pear pulp and orange grated peel; mix and add pectin, 70 gr sugar. Add and let boil 600 gr sugar, isomalt and glucose. Cook up to 72 brix. Add citric acid solution (50/50), add and pour quickly into the chocoflex moulds, dusted with starch, wait until completely cold and turn out the jellies very carefully.