



FRUITGOM MAKEN



/ - Fruitgom of Pâte de fruit

Jean **Neuhaus** begon in 1857 een '**farmaceutische confiserie**' in de Koninginnegalerij in Brussel. Hij werkte samen met zijn schoonbroer, die apotheker was, en verkocht in de suikergoedwinkel vooral hoestpastilles en drop voor darm- en maagklachten. Toen zoon Frédéric in de zaak kwam en oom-apotheker overleed, verschoof het assortiment in de richting van pralines en fruitgom.

Fruitgom of **Pâte de fruit** bestaat in de basis uit **fruitpuree, suiker en pectine**. Het is eigenlijk confituur, maar dan in vaste vorm. Vaak zie je dat de fruitgom in een kader wordt gestort, vervolgens in blokjes wordt gesneden en daarna door de suiker wordt gerold. Er is veel variatie mogelijk bij het maken ervan. Je kunt variëren met fruitsoorten of extra toevoegingen doen, zoals een specerij, de rasp van een citrusvrucht, bladgoud of een extract.



INZENDER

Sofie Wouters
Tivoli Boutique
<http://tivoliboutique.be/>



LOCATIE

Mechelsesteenweg 43
3071 Erps-Kwerps



THEMA

Eten en drinken



TREFWOORD

#eten