

PECTINE Médium Rapid Set (MRS) 150 E440i

Poudre fine de couleur blanc-crème à beige-clair insipide et sans odeur.

DESCRIPTION

Composition / étiquetage

Pectine de fruits fortement estérifiée : E440. Produit standardisé par ajout de sucres.

Mode d'action / Propriétés

- Formation d'un gel en milieux aqueux sucré (Supérieur à 60% par rapport à l'extrait sec) et acide.
- Le gel se forme lors du refroidissement (de préférence rapide) et la vitesse de prise de gel est peu rapide (15 à 25 minutes).
- La gélification optimale est obtenue pour un pH compris entre 2,8 et 3,1. Elle est déclenchée par l'addition d'acide en solution, juste avant la coulée.
- Le gel obtenu n'est pas réversible par chauffage.

UTILISATIONS

Disperser la pectine dans l'eau sous agitation rapide afin d'éviter la formation de grumeaux.

La dissolution complète est obtenue en 15 minutes environ. Prémélangée à 3 à 5 fois son poids de sucre fin, il est possible de la disperser et de la dissoudre dans les pulpes peu ou pas sucrées sous vive agitation.

Dosage : 0,25 à 0,5 %

- * Concentration maximale : 2,5 % dans l'eau froide (température inférieure à 10°C)
4 à 5 % dans l'eau chaude (pour emploi immédiat)

RECETTES TYPES

Formule de fabrication pour 1 Kg de produit

CONFITURE à 65 - 66% d'extrait sec		PATE DE FRUITS à 10 % de pâte de Noix de Coco	
INGREDIENTS	QTE	INGREDIENTS	QTE
Pulpe de fruits	500 g	Sirop de Glucose 1623 cerestar	150,0 g
Pectine Médium Rapid Set 150° sag ou 50 à 130ml d' une solution à 2,5%	1-3g	Sucre semoule	520,0 g
		Pectine Médium Rapid Set	13,5 g
Sucre cristallisé	600 g	Sucre semoule	50,0 g
Acide Citrique	1-3g	Eau	166,5 g
Acide Tartrique	0,75 à 2 g	Pâte de Noix de Coco (ou Noix de Coco rapée)	100 g
		Solution à 50 % d'acide tartrique	100 g
MODE OPERATOIRE			
<ul style="list-style-type: none"> - Mettre les pulpes de fruits dans la bassine et désulfiter si nécessaire. - Pré - mélanger la pectine dans 8 à 10 fois son poids de sucre en poudre (3g pectine + 50g de sucre) ou préparer une solution. - Mélanger les pulpes de fruits et le sucre. - Cuire jusqu'à l'extrait sec souhaité. - Verser la pectine et continuer la cuisson pour solubiliser la pectine. - Ajouter l'acide en fin de cuisson, couler rapidement, refroidir sou eau froide. 		<ul style="list-style-type: none"> - Pré mélanger sec pectine + sucre (50g). - Ajouter l'eau et chauffer vers 70°C. - Faire fondre la pâte de Noix de Coco au bain marie - Ajouter les sucres (sucre + sirop de glucose) et cuire jusqu'à obtenir un poids de 910 g. - Verser la pâte de Noix de Coco fondue, puis les 5 ml d'acide tartrique. - Arrêter la cuisson lorsque le poids de la cuite est de 820g (extrait sec final 75 %). - Verser dans les empreintes à l'aide d'un entonnoir. - Laisser gélifier, démouler, enrôber de Noix de coco râpée 	

Gelées

INGREDIENTS	Type 50/50	Type 40/60
Jus de fruits à 10% d'extrait sec	500 g	400 g
Eau	0	100 ml
Pectine Médium Rapid Set 150° SAG	2 à 3 g	3 à 4 g
Sucre cristallisé	500 g	600 g
Acide Citrique (solution à 50%)	2 à 3 ml	2 à 3 ml

Les gelées se différencient des confitures par le fait qu'elles sont exclusivement fabriquées avec des jus. Elle doivent être transparentes, sans bulles d'air. La prise doit se faire lentement pour laisser le temps de débullage.

Avec les fruits rouges, il est préférable de chauffer le jus à ébullition quelques minutes à cuiseur ouvert avant toute incorporation de pectine, afin d'éviter la présence d'enzymes qui empêcheraient la gélification.

LEGISLATION / SPECIFICATIONS

Conforme aux prescriptions FAO / OMS, de la FDA et à celles du FOOD CHEMICALS Codex ainsi qu'aux Directives CEE toutefois, il appartient à l'utilisateur de s'assurer des dispositions légales d'emploi du pays où la préparation sera consommée.

Caractéristiques physico-chimiques

Taux d'estérification	entre 66 et 70 %
Pouvoir gélifiant	145 - 155 ° SAG (Méthode IFT)
Humidité	inférieure à 12 % (2 heures à 105°C)
Cendres totales (3h à 600°C)	inférieur à 5 %
Cendres insolubles en milieu acide	Moins de 1 %
Arsenic (As)	moins de 3 ppm (FAO)
Plomb (Pb)	moins de 10 ppm (FAO)
Cuivre (Cu)	moins de 50 ppm (FAO)
Zinc (Zn)	moins de 25 ppm (FAO)
pH (solution aqueuse à 1%)	2,8 à 3,5 à 20°C
Granulométrie	99 % inférieure à 315 micron (tamis AFNOR N°26)

Caractéristiques microbiologiques

Germes totaux par grammes	1000 germes par gramme au minimum
Moisissures et levures par gramme	100 germes par gramme au minimum
Germes pathogènes (salmonelles, E.Coli...)	test négatif

CONDITIONNEMENT / STOCKAGE

Emballage : boîte de 1 Kg net. caisse carton de 25 Kg net.
 Conditions de Conservation : à l'abri de l'humidité et de la chaleur en emballage fermé.
 Péremption : durée de vie de 1 an minimum en conditionnement d'origine.

CODE ARTICLE 1Kg ⇒ 1620A - 25Kgs ⇒ 1621K

Les renseignements contenus dans ce document bien que rédigés avec le plus grand souci d'exactitude, ne sont donnés qu'à titre indicatif et n'impliquent aucun engagement de notre part. Nous nous réservons le droit de modifier ces données suivant l'évolution de nos produits.