

Pâtes de fruits Fruit Jelly

RECETTE

- Faire chauffer la purée de fruit Ravifruit à 50°C.
- Incorporer 20% du sucre mélangé avec la pectine.
- Amener à ébullition, verser le restant du sucre et le glucose.
- Cuire à la température demandée et contrôler le Brix au réfractomètre.
- Ajouter l'acide citrique pour faire prendre la pectine, couler en cadre ou Flexipan.

RECOMMANDATIONS

- L'usage d'une casserole à triple fond.
- L'utilisation d'une pectine jeune (vérifier qu'elle ait moins de 6 mois d'ouverture).

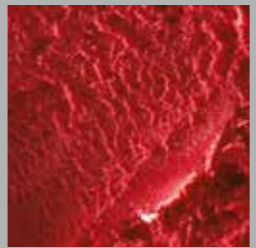
RECIPES

- Heat up Ravifruit fruit puree at 50°C.
- Incorporate 20% of sugar mixed with pectin.
- Bring to boil, pour left sugar and glucose.
- Cook at required temperature and control brix with refractometer.
- Add citric acid to make pectin set; pour in a frame or a Flexipan.

RECOMMENDATIONS

- A triple bottom pan.
- A pectin open for less than 6 months.

PURÉE - PUREE - (1kg)		Pectine jaune Yellow pectin (g)	Saccharose Saccharose (g)	Glucose cristal Cristal glucose (g)	Acide citrique dilué à 50 % Citric acid 50% diluted (g)	Poid total Total weight (g)	Cuisson Cooking (°C)	Brix au réfractomètre Brix on refractometer
Abricot	Apricot	24	1140	150	14	2328	105°C	73B
Ananas Golden Victoria	Pineapple Golden Victoria	30	1100	100	14	2244	106°C	75B
Ananas Verveine	Exotic Verbena	30	1100	150	16	2296	107°C	75B
Banane	Banana	24	900	120	16	2060	105°C	73B
Cassis	Blackcurrant	25	1170	200	14	2405	107°C	75B
Cassis noir de Bourgogne	Blackcurrant noir de Bourgogne	25	1170	200	14	2405	107°C	75B
Citron broyé	Lemon (crushed)	28	1000	200	12	2212	107°C	74B
Citron jaune	Lemon	28	1350	200	10	2588	107°C	74B
Citron vert	Lime	26	1450	150	10	2636	107°C	74B
Cocktail d'agrumes	Citrus fruit cocktail	25	1150	150	15	2340	106°C	74B
Fleur de cactus - Gingembre	Pricklypear - Ginger	25	1100	200	15	2340	107°C	75B
Coco	Coconut	25	1100	200	15	2340	107°C	75B
Coco - coco rapée	Coconut - grated coconut	25	1100	200	15	2340	107°C	75B
Figue violette	Purple fig	25	850	150	16	2041	105°C	73B
Fleur de cactus	Cactus flower (pricklypear)	26	950	180	16	2146	106°C	74B
Fraise	Strawberry	24	1100	100	16	2240	105°C	74B
Fraise-Basilic	Strawberry-Basil	24	1100	100	16	2240	105°C	74B
Fraise des bois	Strawberry (wild)	22	1150	150	14	2336	105°C	74B
Fraise non sucrée	Strawberry (unsweetened)	24	1190	100	16	2236	105°C	74B
Framboise	Raspberry	20	1140	200	15	2375	105°C	73B
Framboise - Hibiscus	Raspberry - Hibiscus	22	1100	220	15	2335	105°C	74B
Framboise non sucrée	Raspberry (unsweetened)	20	1230	200	15	2465	105°C	73B
Fruits des bois et fruits rouges	Fruit of the forest and red fruit	22	1100	150	14	2286	105°C	73B
Goyave	Guava	24	1150	200	16	2390	105°C	73B
Grenade	Pomegranate	26	900	200	16	2142	106°C	74B
Griotte	Cherry (morello)	24	950	150	16	2140	106°C	73B
Groseille	Redcurrant	20	1000	150	14	2184	107°C	73B
Litchi	Lychee	30	1050	200	16	2296	106°C	74B
Mandarine	Mandarin	26	1150	150	15	2392	106°C	73B
Mangue	Mango	25	1050	200	16	2191	105°C	73B
Mangue Curcuma	Mango Turmeric	27	1000	180	16	2223	107°C	75B
Marron	Chestnut	26	900	180	16	2122	106°C	74B
Melon	Melon	25	1050	100	16	2191	106°C	75B
Mirabelle	Mirabelle plum	25	800	200	16	2041	106°C	74B
Mojito	Mojito	52	900	200	16	2168	108°C	76B
Mûre	Blackberry	24	1050	170	16	2260	106°C	73B
Myrtille	Blueberry	22	1050	150	15	2237	107°C	74B
Orange	Orange	24	1100	200	15	2339	106°C	75B
Orange sanguine	Orange (blood)	25	1150	200	15	2390	106°C	74B
Pabana (banane, passion, mangue, citron)	Pabana (banana, passion fruit mango, lemon)	25	800	150	15	1990	105°C	74B
Pamplemousse rose	Grapefruit (pink)	25	1150	200	15	2390	106°C	74B
Papaye	Papaya	26	850	120	16	2012	106°C	74B
Passion	Passion fruit	22	1150	250	10	2432	107°C	74B
Pêche blanche	Peach (white)	25	900	150	15	2090	105°C	73B
Pêche de vigne	Peach (ruby)	24	900	160	16	2100	105°C	73B
Pêche jaune	Peach (yellow)	25	900	150	15	2090	105°C	73B
Pina Colada (ananas, noix de coco)	Pina Colada (pineapple, coconut)	25	900	200	15	2140	107°C	75B
Poire Williams	Pear (Williams)	25	1000	120	16	2161	105°C	73B
Pomme verte	Apple (green)	20	950	150	15	2135	106°C	74B
Rhubarbe	Rhubarb	24	1100	200	15	2339	106°C	74B



Sorbets
Fruit Sorbet



Mousses
Fruit Mousse



Pâtes de fruits
Fruit Jelly

■ Crambet creations | 11/2014



