adamance
fruits du bon sens

Pâte de fruit Abricot

Description

Une méthode très ancienne pour conserver la chair des fruits.
Lors de la cuisson, on évapore de l'eau et on concentre les aromes, en évoluant vers un univers plus confituré et gourmand.
La vérification de la cuisson à l'aide du réfractomètre permet de contrôler la quantité de matières sèches et donc d'eau restant dans le produit pour s'assurer de sa conservation et de sa texture.

Univers d'applications suggérés

- Chocolaterie
- Confiserie

Pâte de fruit Abricot

VÉGÉTAL

50% FRUIT EN PURÉE

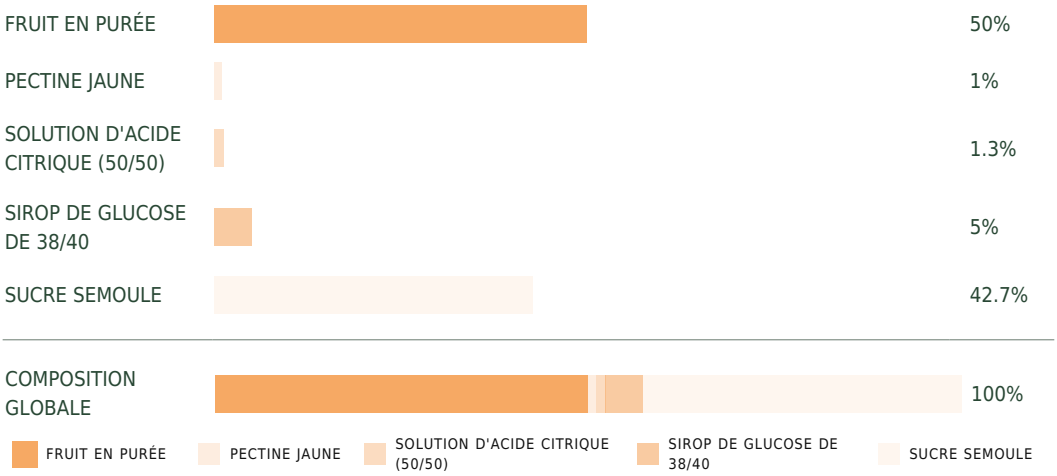
47.7% SUCRE AJOUTÉ

Ingrédients

Abricot en purée, Sucre semoule, Sirop de glucose DE 38/40, Solution d'acide citrique (50/50), Pectine jaune

SURGELABLE

Composition globale



Composition	1000 g	100%
Pectine jaune	10 g	1%
Sucre semoule	50 g	5%
Abricot en purée	500 g	50%
Sucre semoule	377 g	37.7%
Sirop de glucose DE 38/40	50 g	5%
Solution d'acide citrique (50/50)	13 g	1.3%

Procédé

Rassembler la pectine et la petite quantité de sucre semoule, puis verser le mélange en pluie sur l'abricot en purée à 4°C.
Porter à ébullition sans cesser de remuer, verser en pluie la seconde partie du sucre, porter de nouveau à ébullition et ajouter le sirop de glucose.
Cuire pour atteindre 74°brix, soit environ 105°C.
Ajouter la solution acide, mélanger puis couler aussitôt.

Astuce

Refroidir un peu de matière au alentour de 25°C, pour la mesure au réfractomètre, car la température influe sur le résultat.



FRUIT EN PURÉE UTILISÉ

Abricot Flavorcot et Lido

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION

Ambiant ,
Frais ,
Glacé

TYPE DE CONSOMMATION

À emporter ,
Sur place

POINTS FORTS

Procédé et recette habituels ,
Recette végétale