

Pâte de fruit Banane

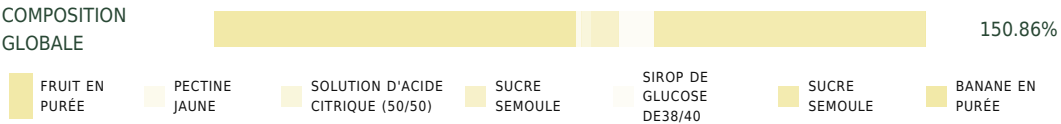
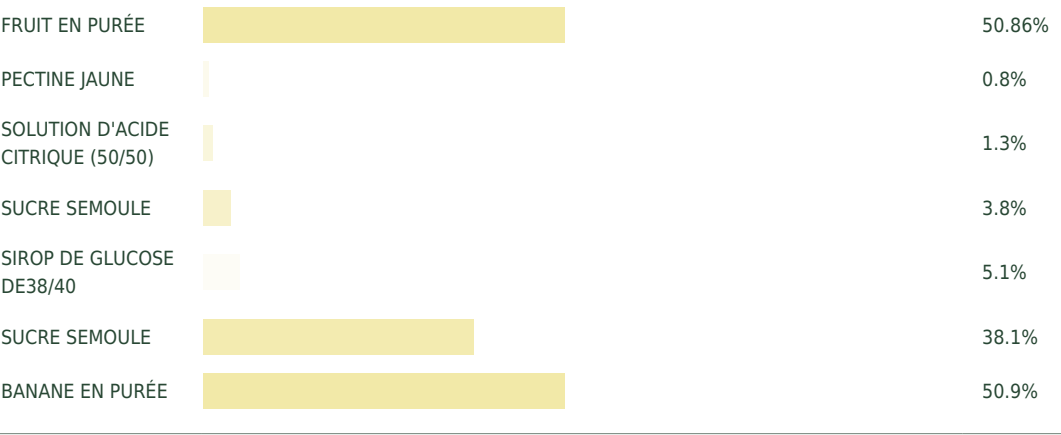
Description

Méthode très ancienne pour conserver la chair des fruits. Lors de la cuisson, on évapore de l'eau et on concentre les arômes, 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

Composition globale



Pâte de fruit Banane

Composition	1000 g	100%
Pectine jaune	8 g	0.8%
Sucre semoule	38.1 g	3.8%
Banane en purée	509 g	50.9%
Sucre semoule	381 g	38.1%
Sirop de glucose DE 38/40	51 g	5.1%
Solution d'acide citrique (50/50)	13 g	1.3%

Procédé

Mélanger la pectine et la petite quantité de sucre, puis verser le mélange en pluie sur le [fruit] en purée à 4°C et l'eau. Porter à ébullition sans cesser de remuer. Verser en pluie la grande quantité de sucre. Porter de nouveau à ébullition et ajouter le sirop de glucose. Chauffer pour atteindre 74 °Brix, soit environ 105°C. Ajouter la solution acide, mélanger puis couler aussitôt.

Pâte de fruit Banane

50.86%

FRUIT EN PURÉE

47%

SUCRE AJOUTÉ

Ingrédients

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

SURGELABLE

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

Banane Cavendish

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION

Ambiant ,
Frais ,
Glacé

TYPE DE CONSOMMATION

À emporter ,
Sur place

POINTS FORTS

Procédé et recette habituels ,
Recette végétale