

Pâte de fruit Cassis

Description

Une méthode très ancienne pour conserver la chair des fruits.

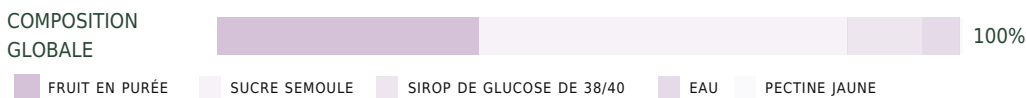
Lors de la cuisson, on évapore de l'eau et on concentre les arômes, en évoluant vers un univers plus confituré et gourmand.

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



Composition	1000 g	100%
Pectine jaune	5 g	0.5%
Sucre semoule	50 g	5%
Cassis en purée	350 g	35%
Sucre semoule	445 g	44.5%
Sirop de glucose DE 38/40	100 g	10%
Eau	50 g	5%

Procédé

Rassembler la pectine et la petite quantité de sucre semoule, puis verser le mélange en pluie sur le cassis en purée à 4°C et l'eau.

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, puis couler aussitôt.

Pâte de fruit Cassis VÉGÉTAL



35%

FRUIT EN
PURÉE



59.5%

SUCRE AJOUTÉ

Ingrédients

Cassis en purée,
Sucre semoule,
Sirop de glucose DE
38/40, Eau, Pectine
jaune



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

Cassis Blackdown et Andorine

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION

Ambiant ,
Frais ,
Glacé

TYPE DE CONSOMMATION

À emporter ,
Sur place

POINTS FORTS

Procédé et recette habituels ,
Recette végétale