

## Pâte de fruit Mûre

### Description

Une méthode très ancienne pour conserver la chair des fruits.

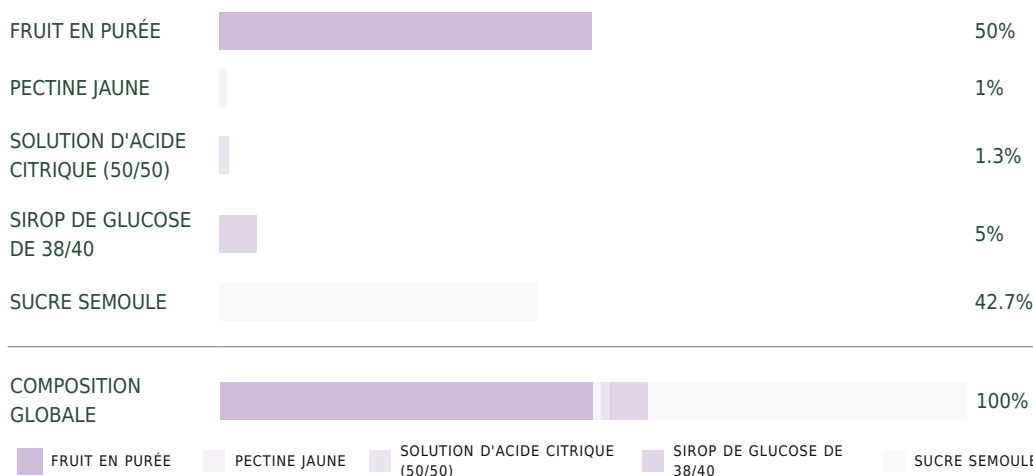
Lors de la cuisson, on évapore de l'eau et on concentre les arômes, en évoluant vers un univers plus confituré et gourmand.

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



### Pâte de fruit Mûre VÉGÉTAL



50%  
FRUIT EN  
PURÉE



47.7%  
SUCRE AJOUTÉ

#### Ingrédients

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



SURGELABLE

### Pâte de fruit

Composition	1000 g	100%
Pectine jaune	10 g	1%
Sucre semoule	50 g	5%
Mûre 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 la mûre 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

Mûre Triple Crown

### TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION

Ambiant ,  
Frais ,  
Glacé

### TYPE DE CONSOMMATION

À emporter ,  
Sur place

### POINTS FORTS

Procédé et recette habituels ,  
Recette végétale