

Pâte de fruit Pêche

Description

Une méthode très ancienne pour conserver la chair des fruits.

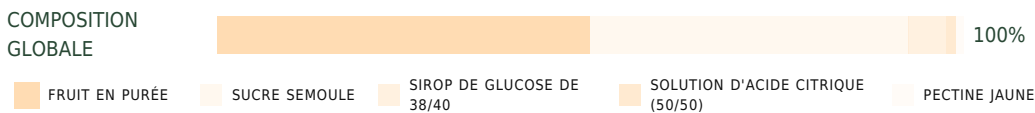
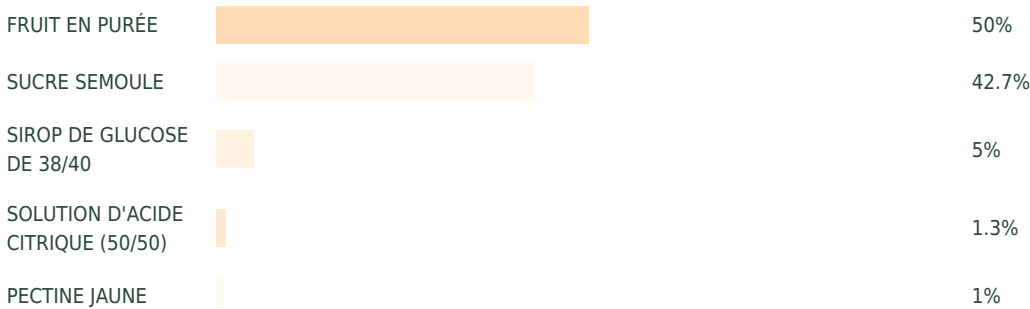
Lors de la cuisson, on évapore de l'eau et on concentre les arômes, en évoluant vers un univers plus confituré et gourmand.

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	10 g	1%
Sucre semoule	50 g	5%
Pêche 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 pêche 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.

Pâte de fruit Pêche VÉGÉTAL



50%

FRUIT EN
PURÉE



47.7%

SUCRE AJOUTÉ

Ingrédients

Pêche en purée,
Sucre semoule,
Sirop de glucose DE
38/40, Solution
d'acide citrique
(50/50), 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
Pêche blanche Montrouge et Pasty

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION
Ambiant ,
Frais ,
Glacé

TYPE DE CONSOMMATION
À emporter ,
Sur place

POINTS FORTS
Procédé et recette habituels ,
Recette végétale