

Les Fruits Partagés



Moisson Rimouski-Neigette

LES CONFITURES

PRÉSENTATION

- La confiture est une technique de conservation parfaite pour **prolonger la durée de vie des fruites les plus fragiles**,
- Bonne façon pour **consommer les fruits plus astringents**.
- La confiture est toujours très **sucrée et cuite**. Sinon on parle plutôt de compote ou de purée sucrée.

CONSERVATION

- Au **congélateur**:
Presque 1 an.
- À **température ambiante** (appertisation/stérilisation):
Presque 1 an.
- Au **réfrigérateur**, une fois ouvert: Entre 6 et 18 mois.

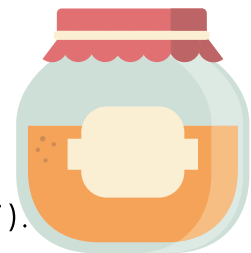
LA BONNE CUISSON

Méthode 01

- Placez 2 ou 3 assiettes au congélateur, avant la cuisson;
- Versez une cuillère de confiture sur une assiette froide;
- Remettez au congélateur 2 minutes;
- Prête si... la confiture est épaisse et coule lentement.

Méthode 02:

- Est prête lorsque la température de la confiture est entre **104 et 105 °C** (219 à 221 °F).



Travail de recherche par Kariane Brisson,
finissante en Techniques de diététique au Cégep de Rimouski

Référence:

BLAIS, Christina. La chimie des desserts : Tout comprendre pour mieux les réussir, Montréal, Éditions La Presse, 2007, 223 pages

Les Fruits Partagés



Moisson Rimouski-Neigette

LES CONFITURES

LA PECTINE

- **Molécule naturelle** dans la paroi des fruits ayant des **propriétés gélifiantes**.
- **Fruits riches en pectine**: canneberges, cerises, agrumes, groseilles, prunes, etc
- **Fruits faibles en pectine***: bleuets, fraises, framboises, pêches, rhubarbe, etc.
- *Nécessite de la **pectine commerciale**, selon la texture désirée.

LE JUS DE CITRON

- Est **nécessaire dans le processus de gélification** (grâce à sa charge positive, il permet le rapprochement des molécules de pectine qui sont chargées négativement)
- Ajouter **30 ml (2 c. à soupe) de jus de citron par litre (4 tasses)** de fruits faibles en acidité.

LE SUCRE

- Le sucre attire l'eau autour des molécules de pectine, ce qui leur permet de se rapprocher davantage et de former leur réseau, donc de **permettre la gélification**.
- Le sucre **rehausse la saveur et la couleur** des fruits.
- Il joue un rôle important au niveau de la **conservation**. Une grande quantité de sucre empêche l'altération des confitures par les moisissures.
- **Ajoutez 180 ml (3/4 tasse) à 250 ml (1 tasse) de sucre pour chaque 250 ml (1 tasse) de fruits** pour une confiture sans ajout de pectine.

