

TECHNIQUE (S) DE BASE	CONFITURES ET FRUITS CONFITS		Page : 626/628 SMITH Johanna
DEFINITION	Ce sont des fruits cuits dans un sirop de sucre plus ou moins concentré. Cela permet de remplacer une partie de l'eau de constitution par du sirop de sucre de manière à diminuer leur acidité et leur teneur en eau et en assurer ainsi leur conservation.		
quantités	unité	poids	Progression : 1. Parer les extrémités des pamplemousses. 2. Détailler le pamplemousse (avec la peau) en quartier de 1,5 cm de large (peau et chair) 3. Supprimer les peaux (côté cœur). On doit obtenir de petites baguettes. 4. Les blanchir et les rincer 3 fois (départ eau froide). 5. Les mettre dans une russe avec le sucre et l'eau. 6. Confire lentement durant 1 H environ tout en remuant. 7. Egoutter, sécher légèrement puis rouler dans le sucre cristal. A servir en mignardises.
Pomelo rose	kg	0,70	
Sirop de confisage			
Sucre semoule	kg	0,500	
eau	litre	0,10	
Enrobage			
Sucre cristal	kg	0,150	
Commentaires	Il est possible de confire de la même manière les peaux d'agrumes (bien souvent jetées), de les faire sécher puis de les réduire en poudre. Elles servent alors d'assaisonnement, de panure...		

ETAPES	POINTS CRITIQUES	PRECAUTIONS
CONFISAGE	Le sucre cristallise	Il est impératif de conserver une partie de la chair des pamelos afin d'humidifier le sucre.
	Caramélisation	La température de confisage doit être très douce.
ENROBAGE	Les segments confits sont cassants	Le confisage a duré trop longtemps (trop forte évaporation d'eau). Le sucre est trop cuit.
	Le fruit confit hydrate le sucre	Il faut faire sécher les segments de pamelos avant de les enrober.
	Pomelo confit amer	Le triple blanchissement permet d'atténuer cette amertume.

NATURE	LIMITES	COMMENTAIRES
PECTINE POUR PATE DE FRUITS	1 à 1.2 % pectine ruban jaune	Cette pectine spéciale est utilisée pour les pâtes de fruits. Elle agit à des concentrations de 70/75 Brix
PECTINE POUR CONFITURE ET GELEE	0.1 à 0.5 % pectine 1.5 à 3 % gélifiant	Agit à des concentrations de sucre de 6 à 66 Brix
TEMPERATURE DE CUISSON	Gelée : 107°C Confiture : 107/ 108°C Pate de fruits : 109/ 110°C	A chaque degré correspond une teneur en sucre et une consistance. Cette teneur en sucre permet d'assurer la conservation
ACIDITE	Présence d'acide préférable dans les pâtes de fruits, confitures et gelées.	Un milieu acide favorise la solubilité des pectines et limite la recristallisation.

COMPREHENSION / APPROFONDISSEMENT	
Teneur en sucre d'une préparation: Les fruits cuits ont une durée de conservation différente liée à leur teneur en sucre	
<ul style="list-style-type: none"> - Fruits pochés et compotes : conservation au frais, environ 3 jours. - Confiture allégée en sucre: conservation au frais, de 6 à 7 jours. - Confiture, gelée : conservation à température ambiante, plusieurs mois/ années. - Pate de fruits : conservation à température ambiante, plusieurs mois/ années. 	
NB : une confiture c'est 500 g de sucre + 500 g de fruits (50 % sucre). Les fruits contiennent environ 12 % sucre = 60 g (soit 56 % sucre). Après cuisson environ 100 g d'eau c'est évaporer (donc 62 % sucre) ce taux est indispensable pour assurer sa conservation.	
Rôle du sucre dans la conservation des préparations sucrées :	
<ul style="list-style-type: none"> - Le sucre ne contient pas d'eau et est hygroscopique (capte l'eau des ingrédients en contact). - Le sucre capte l'eau des cellules de microbe et ainsi tue la bactérie. - Préparations de fruits avec moins de 62 % de sucre ne se conserveront pas - Lors de la cuisson d'une confiture, vérifier la température à l'aide d'un thermomètre à sucre (170 degrés). Cette température indique la teneur en sucre (62 % sucre) et aussi une consistance. 	
Présence de pectine :	
<ul style="list-style-type: none"> - En plus du sucre, les fruits contiennent de la pectine (gélifiant naturel) qui apporte de la tenue à la pulpe de fruits. C'est le cas de la confiture et de la pâte de fruits. 	
Etapes de la cuisson d'un sucre :	
Le sucre fond pour former un sirop	L'eau s'évapore progressivement
Le taux de sucre se concentre	Enfin, le sucre se déshydrate et caramélise

CONNAISSANCES LIEES / OBSERVATIONS – cuisine expliquée – Charles Gilles – Ed BPI
❖ Fruits pochés (TT 801)
❖ Fruits pochés sous-vide (TT 802)