

| TECHNIQUE DE BASE           | JUS ET SIROP DE FRUITS  |       | Page : 672 /674<br>HENUSET Karen   |
|-----------------------------|---|-------|--|
| <b>DEFINITION</b>           | Jus ou sirops réalisés à partir de fruits riches en eau. L'objectif premier de ces jus est de conserver le gout initial du fruit. |       |  |
| Quantités pour 1 litre fini | unité   | poids | <b>Progression : Jus De Fraise</b><br>1. Laver et équeuter les fraises, les détailler en dés.<br>2. Les déposer dans une calotte avec le sucre.<br>3. Filmer l'ensemble.<br>4. Mettre la calotte sur un bain marie et cuire à frémissement pendant 1 heure. (chaleur douce)<br>5. Filtrer délicatement le jus obtenus. |
| Fraise                      | Kg  | 2,000 |  |
| Sucre semoule               | Kg  | 0,200 |  |
| Commentaires                | Le taux de sucre peut varier en fonction de l'utilisation.  |       |  |

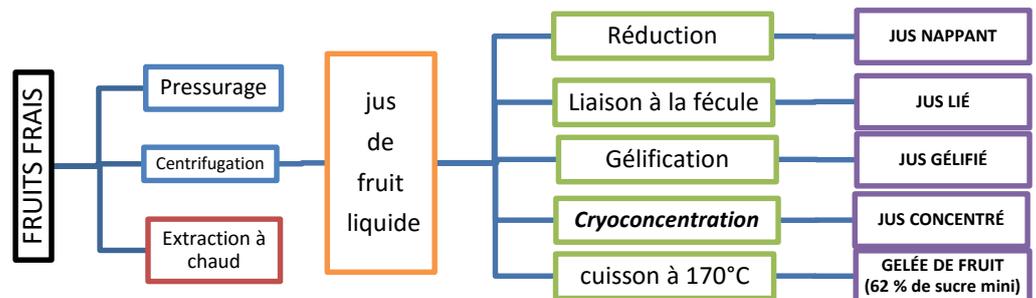
| ETAPES             | POINTS CRITIQUES               | PRECAUTIONS   |
|--------------------|--------------------------------|---|
| <b>CUISSON</b>     | Forte évaporation              | Il faut filmer les fruits, les cuire très doucement à bain marie.   |
| <b>DEGUSTATION</b> | Jus trop sucré                 | Il faut mesure la quantité de sucre en fonction de la masse des fruits.                                   |
|                    | Jus trop liquide               | Le jus obtenus à une consistance très liquide, il faut donc régler sa consistance (liaison ou réduction). |
|                    | Les fraises n'ont plus de goût | Elles peuvent être jetées, seul le jus et parfumé.  |

### COMPREHENSION / APPROFONDISSEMENT

#### Utilisation des jus de fruits :

**Pour obtenir des jus de fruits il existe plusieurs méthodes :**

1. le pressurage à froid
  2. la centrifugation à froid
  3. l'extraction au chaud.
- Le jus obtenu est liquide, il peut donc être servi comme boisson au verre.

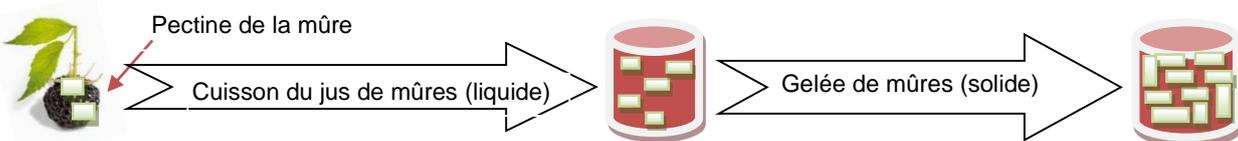


**En revanche, pour le servir en sauce, il faut l'épaissir :** réduction de cuisson, liaison, gélification. Il faut s'avoir que les jus de fruits permettent de réaliser des gelées de fruits (si ils contiennent suffisamment de pectine et de sucre). **La Cryoconcentration**, a été développée par Bruno Goussault en disant qu'il était possible de concentrer le jus en le congelant puis en le centrifugeant. Dans un sirop, l'eau pure va congeler en premier et formera une glace hydrique ferme tandis qu'une partie du sirop ne congèlera pas. En centrifugeant le mélange congelé, l'eau pure congelée restera dans la centrifugeuse, qui extraira une grande partie du sirop parfumé. Il y a aura une concentration des arômes, cette technique est un dérivée de la distillation de l'alcool à froid.

#### Rôle de la pectine :

La gelée de fruits est une confiture dans laquelle tous pépins et peaux ont été retirés. Il d'agit donc d'un jus de fruits additionné de sucre et cuit. Toute fois sans autres ingrédients que ceux cités, la gelée restera liquide. Il est donc important lors de la conception d'une confiture ou d'une gelée d'utiliser des fruits comprenant de la pectine.

La pectine est contenue de manière naturelle dans le fruit (surtout au niveau des pépins et de la peau) comme la poires, la mûre, le cassis, les groseilles, les framboises et pommes. Lors de la cuisson et en présence d'acide (citron), la cellulose des fruits va ramollir, et les cellules éclatent. Ce qui va engendrer la libération de la pectine qui va alors aller vers le jus de cuisson. Une fois tamisé, le jus st récupéré à une très haute température (107°C) de manière à garder la teneur en sucre de 62% qui vont permettre une longue conservation. En refroidissant la pectine va s'épaissir, de la même manière qu'une gélatine.



### CONNAISSANCES LIEES / OBSERVATIONS – cuisine expliquée – Charles Gilles – Ed BPI

Confitures et fruits confits (TT803), Sirop de sucre (TT821)