

NOMAD-ETC.NET

# CONFITURES MAISON



A TELECHARGER

## PECTINE ET CONFITURE

POUR OBTENIR UNE CONFITURE ONCTUEUSE ET PAS TROP LIQUIDE IL DOIT Y AVOIR LA BONNE DOSE DE SUCRE ET DE PECTINE.

TOUS LES FRUITS SONT DIFFÉRENTS ET CERTAINS EN CONTIENNENT BIEN PLUS QUE D'AUTRES. C'EST LA RAISON POUR LAQUELLE IL CONVIENT DE CONNAÎTRE UN PEU LE FRUIT DONT VOUS VOULEZ FAIRE DES CONFITURES .

VOUS POUVEZ RAJOUTER DES PÉPINS DE POMME, OU DE LA PECTINE EN POUDRE À RAISON DE 10 À 15 G PAR KG, À VOS PRÉPARATIONS POUR AMÉLIORER LA TENUE DE VOS CONFITURES. POUR UNE MEILLEURE DISSOLUTION IL EST RECOMMANDÉ DE LA MÉLANGER D'ABORD AU SUCRE



FRUITS	% DE PECTINE	
Pomme	0.5 à 1.6	Supérieure à 1.5 %, fruits très riches en pectines
Pelure d'orange	2.5 à 4	
Pelure de citron	3.5 à 5.5	
Abricot	1	Voisine de 1 %, fruits riches en pectines
Prune	0.9	
Poire	0.5	
Mure	0.7	
Fraise	0.6 à 0.7	Entre 0.5 et 1 %, fruits moyennement riches en pectines
Cerise	0.3	
Pêche	0.1 à 0.5	
Cassis	0.1	Inferieur à 0.5 %, fruits pauvres en pectines

## PROGRESSION DE LA RECETTE:

LE PROCÉDÉ EST TOUJOURS LE MÊME.

CHAUFFER LA PULPE DE FRUITS À 30°.

INCORPORER LA PECTINE NH MÉLANGÉE AU 50 G DE SUCRE.

PORTER À ÉBULLITION.

AJOUTER LE SUCRE ET LE GLUCOSE ET CONTINUER LA CUISSON.

ATTEINDRE LA TEMPÉRATURE VOULUE.

VERSER LE JUS DE CITRON POUR FAVORISER LA RÉACTION DE LA PECTINE.

FAIRE BOUILLIR À NOUVEAU.

METTRE IMMÉDIATEMENT EN POTS, PRÉALABLEMENT ÉBOUILLANTÉS, PUIS RETOURNER LES.

# CONFITURE DE KIWI PASSION AU RHUM ET À LA VANILLE

1KG KIWIS  
10 FRUITS DE LA PASSION  
2 CITRONS  
400 G SUCRE CRISTAL  
400 G DE CASSONADE  
2 GOUSSES DE VANILLE  
2 CS DE RHUM BLANC



MÉLANGER DANS UNE TERRINE LES KIWIS  
ÉPLUCHÉS ET COUPÉS EN FINES  
TRANCHES AVEC, LES DEUX SUCRES, LE  
JUS DES CITRONS, LA PULPE DES FRUITS  
DE LA PASSION ET LES GOUSSES DE  
VANILLE FENDUES ET GRATTÉES. LAISSER  
REPOSER AU FRAIS 12 H. PORTER LE TOUT  
À ÉBULLITION ET CUIRE À GROS  
BOUILLON 15 MINUTES EN REMUANT.  
VÉRIFIER LA TENUE, REMPLIR LES POTS  
PRÉALABLEMENT ÉBOUILLANTÉS.

## CONFITURE D'ORANGE CANNELLE :

1.3 K D'ORANGES ( JUS ET ZESTES )

3 BÂTONS DE CANNELLE

700 G DE SUCRE

300 G DE GLUCOSE

50 +10 G DE SUCRE + PECTINE

30 G DE JUS DE CITRON

CUIRE À 102°

## CONFITURE D'ANANAS :

1.1 KG DE PULPE D'ANANAS

700 G DE SUCRE

300 G DE GLUCOSE

50+10 DE SUCRE + PECTINE

30 G DE JUS DE CITRON

CUIRE À 102 °



## CONFITURE DE CERISES À LA BADIANE :

2 KG DE CERISES DONT 800 G ENTIÈRES

1.8 KG DE SUCRE

900 G DE GLUCOSE

10 ÉTOILES DE BADIANE

150+30 G DE SUCRE +PECTINE

30 G DE JUS DE CITRON

CUIRE À 102 °

## CONFITURE DE PAMPLEMOUSSES :

1 KG DE PAMPLEMOUSSES ( PULPE ET  
ZESTE )

700 G DE SUCRE

300 G DE GLUCOSE

50+10 G DE SUCRE + PECTINE

30 G DE JUS DE CITRON

CUIRE À 103°

## CONFITURE DE CITRONS GINGEMBRE :

1 KG DE CITRONS ( PULPE ET ZESTE )

3 CM DE GINGEMBRE FRAIS RAPÉ

900 G DE SUCRE

300 G DE GLUCOSE

50+10 G DE SUCRE + PECTINE

30 G DE JUS DE CITRON

CUIRE À 104 °

# CONFITURE DE PRUNES:

1KG DE PRUNES

600 G DE SUCRE

300 G DE GLUCOSE

50+10 G DE SUCRE +PECTINE

30 DE G JUS DE CITRON

100 G D'EAU

CUIRE À 103 °





# CONFITURE D'ABRICOTS :

1 KG D'ABRICOTS

650 G DE SUCRE

300 G DE GLUCOSE

50+10 G DE SUCRE + PECTINE

30 G DE JUS DE CITRON

125 G D'EAU

CUIRE À 102 °



## CONFITURE DE BRUGNONS ET POIRES:

3 KG DE FRUITS COUPÉS EN CUBES

1.250 KG DE SUCRE

1.750 KG DE GLUCOSE

50+10 G DE SUCRE + PECTINE

30 JUS DE CITRON

CUIRE À 104°

## CONFITURE DE POIRES À LA FEVE DE TONKA:

1.5 KG DE FRUITS COUPÉS EN CUBES

600 G DE SUCRE

900 G DE GLUCOSE

2 FÈVES DE TONKA RÂPÉES

50+10 DE SUCRE + PECTINE

30 JUS DE CITRON

CUIRE À 104°

CONFITURE DE POMME AU ROMARIN ET  
MIEL :

1.2 KG DE POMMES ACIDULÉES  
600 G DE SUCRE  
200 G DE MIEL DE MONTAGNE  
50+10 G DE SUCRE + PECTINE  
30 G DE JUS DE CITRON  
10 CL D'EAU  
1 CS DE ROMARIN FRAIS

CUIRE À 104°



## CONFITURE DE RHUBARBE:

1.2 KG DE RHUBARBE ÉPLUCHÉE

700 G DE SUCRE

500 G DE GLUCOSE

50+10 G DE SUCRE + PECTINE

30 G DE JUS DE CITRON

CUIRE À 104 °