



David Ducamp, Consultant Pastry Chef.

Pâte de fruit

Procédé : chauffer Fruit'Purée à 40°C, ajouter le sucre (1) et la pectine jaune. Faire bouillir puis ajouter le sucre (2) et le glucose. Cuire à la température indiquée. Ajouter l'acide citrique et faire bouillir à nouveau avant de couler en cadres.

Pâte de fruit

(Pré-dessert pour restaurants gastronomiques)

Procédé : chauffer Fruit'Purée (1) à 40°C, ajouter le sucre (1) et la pectine jaune. Faire bouillir puis ajouter le sucre (2) et le glucose. Cuire à la température indiquée. Ajouter l'acide citrique et faire bouillir à nouveau. Ajouter à la fin Fruit'Purée (2) avant de couler en cadres.

* Solution d'acide citrique : 50% eau, 50% acide citrique.

	SUCRE	BRIX	FRUIT'PURÉE	PÂTE DE FRUIT							FRUIT'PURÉE 1	PÂTE DE FRUIT (Pré-dessert pour restaurants gastronomiques)					FRUIT'PURÉE 2	POIDS	CUISSON
				SUCRE (1)	PECTINE JAUNE	SUCRE (2)	GLUCOSE	ACIDE CITRIQUE*	POIDS	CUISSON		SUCRE (1)	PECTINE JAUNE	SUCRE (2)	GLUCOSE	ACIDE CITRIQUE*			
Cassis	0%	17,0	1000	100	16	970	120	30	2236	105°C	1000	125	25	1250	150	300	38	2888	105°C
Cassis Noir de Bourgogne	0%	22,0	1000	100	16	970	120	30	2236	105°C	1000	125	25	1250	150	300	38	2888	105°C
Fraise	10%	17,0	1000	100	16	970	120	30	2236	105°C	1000	125	25	1250	150	38	300	2888	105°C
Fraise Senga	0%	8,0	1000	100	16	970	120	30	2236	105°C	1000	125	25	1250	150	300	38	2888	105°C
Fraise Mara des bois	0%	10,0	1000	100	16	970	120	30	2236	105°C	1000	125	25	1250	150	300	38	2888	105°C
Fraise des bois & Mara des bois	10%	19,0	1000	100	16	970	120	30	2236	105°C	1000	125	25	1250	150	38	300	2888	105°C
Framboise	0%	11,0	1000	100	16	970	120	30	2236	104°C	1000	125	25	1250	150	38	300	2888	104°C
Fruits rouges	0%	11,0	1000	100	16	970	120	30	2236	105°C	1000	125	25	1250	150	300	38	2888	105°C
Griotte	0%	18,0	1000	100	16	970	120	30	2236	105°C	1000	125	25	1250	150	300	38	2888	105°C
Groseille	0%	11,0	1000	100	16	970	120	30	2236	105°C	1000	125	25	1250	150	300	38	2888	105°C
Mûre	0%	11,0	1000	100	16	970	120	30	2236	105°C	1000	125	25	1250	150	300	38	2888	105°C
Myrtille	0%	11,0	1000	100	16	970	120	30	2236	105°C	1000	125	25	1250	150	300	38	2888	105°C
Abricot	0%	12,0	1000	100	12	970	120	30	2232	103°C	1000	125	18	1250	150	300	38	2881	103°C
Argousier	0%	6,0	1000	100	41	1000	120	30	2291	105°C	1000	125	28	1250	150	38	288	2879	106°C
Coing	0%	15,0	1000	100	12	970	120	30	2232	105°C	1000	125	18	1250	150	300	38	2881	103°C
Figue de Provence	0%	22,0	1000	100	14	970	120	30	2234	104°C	1000	125	25	1250	150	300	38	2888	106°C
Kiwi	0%	15,0	1000	100	14	970	120	30	2234	104°C	1000	125	25	1250	150	38	300	2888	106°C
Melon	0%	10,0																	
Menthe	0%	14,0	1000	99	25	970	120	30	2243	105°C	769	95	19	962	115	30	231	2221	103°C
Mirabelle de Lorraine	0%	22,0	1000	100	18	970	120	30	2232	103°C	1000	125	25	1250	150	38	300	2888	103°C
Pêche blanche	0%	10,0	1000	100	16	970	120	30	2236	105°C	1000	125	25	1250	150	300	38	2888	105°C
Pêche de vigne	0%	12,0	1000	100	16	970	120	30	2236	105°C	1000	125	25	1250	150	300	38	2888	105°C
Pêche jaune	0%	11,0	1000	100	16	970	120	30	2236	105°C	1000	125	25	1250	150	300	38	2888	105°C
Poire Williams	0%	14,0	1000	111	16	967	133	33	1990	104°C	1000	139	28	1278	139	30	330	2944	103°C
Pomme Granny Smith	0%	12,0	1000	100	18	970	120	30	2238	104°C	1000	125	25	1250	150	300	38	2888	106°C
Rhubarbe verte	0%	5,0	1000	100	14	970	120	30	2234	104°C	1000	125	25	1250	150	300	38	2888	106°C

* Solution d'acide citrique : 50% eau, 50% acide citrique.

	SUCRE	BRIX	FRUIT PURÉE	PÂTE DE FRUIT							FRUIT PURÉE 1	PÂTE DE FRUIT (Pré-dessert pour restaurants gastronomiques)					FRUIT PURÉE 2		
				SUCRE (1)	PECTINE JAUNE	SUCRE (2)	GLUCOSE	ACIDE CITRIQUE*	POIDS	CUISSON		SUCRE (1)	PECTINE JAUNE	SUCRE (2)	GLUCOSE	ACIDE CITRIQUE*		POIDS	CUISSON
Ananas	0%	13,0	1000	124	25	1148	148	38	2247	105°C	1000	124	25	1148	148	38	300	2783	103°C
Banane	0%	22,0	1000	124	25	1248	148	38	2236	104°C	1000	124	25	1248	148	38	300	2883	104°C
Corossol	0%	14,0	1000	124	25	1248	148	38	2247	105°C	1000	124	25	1248	148	38	300	2883	103°C
Figue de Barbarie	0%	12,0	1000	100	20	970	120	30	2240	105°C	1000	125	25	1250	150	38	300	2888	105°C
Fruit de la passion	0%	13,0	1000	124	25	1248	148	38	2239	105°C	1000	124	25	1248	148	38	300	2883	104°C
Fruits exotiques	0%	15,0	1000	124	25	1148	148	38	2237	105°C	1000	124	25	1148	148	38	300	2783	104°C
Gingembre	0%	3,0	500 ¹	175	66	1754	210	52	4511	105°C	²	217	44	2170	260	65	500	4976	106°C
Goyave rose	0%	8,0	1000	124	25	1 48	148	38	2247	105°C	1000	124	25	1248	148	38	300	2883	103°C
Litchi	0%	14,0	1000	124	25	1248	148	38	2243	105°C	1000	124	25	1248	148	38	300	2883	104°C
Mangue	0%	18,0	1000	100	16	970	120	30	2236	103°C	1000	125	25	1250	150	38	300	2888	104°C
Noix de coco	0%	8,5																	
Bergamote	0%	9,0	1000	100	38	1000	120	30	2288	105°C	1000	125	25	1250	150	38	288	2876	106°C
Calamondin	0%	10,0	1000	100	38	1000	120	30	2288	105°C	1000	125	25	1250	150	38	288	2876	106°C
Citron jaune	0%	8,0	1000	100	38	1000	120	30	2288	105°C	1000	125	25	1250	150	38	288	2876	106°C
Citron jaune Broyé	0%	8,0	1000	100	38	1000	120	30	2288	105°C	1000	125	25	1 50	150	38	288	2876	106°C
Citron vert	0%	9,0	1000	100	38	1000	120	30	2288	105°C	1000	125	25	1250	150	38	288	2876	106°C
Kumquat	0%	15,0	1000	100	38	1000	120	30	2288	105°C	1000	125	25	1250	150	38	288	2881	106°C
Mandarine	0%	11,0	1000	100	19	970	120	30	2239	105°C	1000	125	25	1250	150	38	288	2876	106°C
Orange	0%	11,0	1000	100	19	970	120	30	2239	105°C	1000	125	25	1250	150	38	288	2876	106°C
Orange sanguine	0%	12,0	1000	100	19	970	120	30	2239	105°C	1000	125	25	1250	150	38	288	2876	106°C
Pamplemousse	0%	10,0	1000	100	19	970	120	30	2239	105°C	1000	125	25	1250	150	38	288	2876	106°C
Sudachi	0%	8,0	1000	99	32	1100	120	30	2381	105°C	769	95	25	961	115	30	231	2221	103°C
Yuzu	0%	9,0	1000	100	38	970	120	30	2258	105°C	1000	125	25	1250	150	38	288	2876	106°C
Framboise Mecker, France	0%	10,0	1000	100	16	970	120	30	2236	105°C	1000	125		1250	150	300	38	2863	105°C
Fruit de la passion	0%	13,0	1000	124	25	1248	148	38	2239	105°C	1000	124	25	1248	148	38	300	2883	105°C
Abriconilla Fleur de Sel	10%	22,0	1000	100	25	970	120	30	2245	103°C	1000	125	18	1250	150	38	288	2879	106°C
Banalime Ginger	0%	17,0	1000	124	23	1099	129	30	2374	104°C	768	95	19	959	115	30	231	2219	105°C
Beriolette	10%	20,0	1000	124	25	1248	148	38	2883	105°C	1000	124	25	1248	148	38	300	2883	105°C
Cherrymome	10%	27,0	1000	100	25	970	120	40	2255	105°C	1000	125	45	1250	150	38	288	2908	105°C
Espel'peach	0%	10,0	1000	100	25	970	120	30	120	105°C	1000	125	30	970	150	38	300	2613	105°C
Exotic Ginger	0%	16,0	1000	100	25	970	121	30	2236	104°C	768	95	19	961	115	30	231	2220	104°C
Hibis'pear	0%	16,0	1000	111	16	967	133	33	2260	104°C	1000	139	28	1278	139	30	303	2917	103°C
Lucosis	0%	12,0	1000	100	18	900	100	30	2148	104°C	1000	100	22	1000	150	30	288	2590	104°C
Lych'Y Pink	10%	22,0	1000	100	23	970	120	30	2243	105°C	1000	125	25	1250	150	38	300	2888	105°C
Cara'Tatin	13,3%	31,0	1000	100	19	970	120	30	2239	105°C	1000	125	25	1250	150	38	300	2888	105°C
Red Fennel	10%	16,0	1000	100	14	970	120	30	2234	104°C	1000	125	45	1250	150	45	300	2915	105°C
Amande blanche	0%	74,0																	
Noisette torréfiée	0%	72,0																	
Pistache verte	0%	74,0																	

¹ + eau : 1754 g • ² + eau : 1720 g.