



FICHE ÉQUILIBRE

Pâtes de fruits

Recettes validées par
nos chefs ambassadeurs





Procédure

- Réaliser la solution eau et acide citrique.
- Mélanger ensemble le sucre (1) et la pectine.
- Chauffer la purée Sicoly® (avec le jus le cas échéant) jusqu'à 40°C.
- Ajouter le mélange sucre-pectine petit à petit tout en remuant avec un fouet.
- Porter le mélange à ébullition.
- Ajouter petit à petit le sucre (2) puis porter de nouveau à ébullition.
- Ajouter le glucose et cuire à 105-106°C (75°brix) tout en remuant.
- Retirer du feu et ajouter la solution d'acide. Bien mélanger et verser dans un cadre préalablement huilé ou des moules silicones.
- Laisser figer pendant 24h.
- Couper les pâtes de fruit et les enrober de sucre cristal. Disposer sur des grilles et laisser reposer 24 heures supplémentaires à température ambiante (laboratoire).
- Placer les pâtes de fruit dans les boîtes.



Recettes – Purées et jus de fruits surgelés

<i>Purées et jus</i>	<i>Purée (g)</i>	<i>Autre Purée ou jus (g)</i>	<i>Sucre 1 (g)</i>	<i>Pectine jaune (g)</i>	<i>Sucre 2 (g)</i>	<i>Sirop de glucose (g)</i>	<i>Solution eau + acide citrique 50% (g)</i>
Abricot	1000		120	25	1100	200	20
Ananas	1000		120	26	1000	250	18
Ananas intense	1000	250 jus poire	130	28	1250		22
Baie d'églantier	1000	300	120	26	1200	260	20
Banane	1000	250	130	35	1250	270	20
Bapamanga	1000	200 jus pomme	120	25	1100	240	25
Betterave	350	88	30	90	130	130	45
Cassis	1000		120	24	1100	300	16
Citron jaune	1000	600 jus pomme	250	52	1500	700	20
Citron jaune pulpe	1000	570 jus pomme	200	40	1700	400	25
Citron broyé	1000	700 jus pomme 300 jus citron jaune	240	56	1800	900	40
Citron vert	1000	600 jus pomme	250	52	1500	700	20
Coing	1000	250 jus poire	130	28	1250		22
Figue violette	1000	120	120	27	1110	150	22
Fraise	1000	250 jus pomme	140	28	1280	350	26
Fraise des bois	1000	250 jus pomme	140	28	1280	350	26
Fraise mara des bois	1000	250 jus pomme	140	28	1280	350	26
Framboise	1000		120	26	1100	250	20
Fruits rouges	1000	250 jus pomme	120	28	1200	240	25
Goyave	1000	250	120	28	1000	200	22
Griotte	1000		120	26	1000	300	18
Groseille	1000	350 jus pomme	130	28	1000	240	20
Kalamansi	1000	600 jus pomme	250	52	1500	700	20
Litchi	1000		120	28	900	250	20
Mandarine	1000		120	27	1100	250	18
Mangue	1000	120	120	28	1110	150	22
Martinique	1000	350 jus pomme	140	29	1100	240	25
Melon	1000		120	26	1100	200	16
Mirabelle	1000	120	120	7	1110	150	22
Mûre	1000	110	120	27	1100	280	20
Myrtille sauvage	1000		120	26	1100	250	20
Noix de coco avec râpé	1000	200	120	29	1250	290	30
Noix de coco lait sans râpé	1000		120	25	1150	240	20
Orange blonde	1000		120	26	1100	200	16



Recettes – Purées et jus de fruits surgelés

Purées et jus	Purée (g)	Autre Purée ou jus (g)	Sucre 1 (g)	Pectine jaune (g)	Sucre 2 (g)	Sirop de glucose (g)	Solution eau + acide citrique 50% (g)
Orange sanguine	1000		120	26	1200	250	16
Pamplemousse rose	1000	250	130	35	1250	300	20
Passion jaune	1000	430 jus pomme	200	40	1500	380	20
Passion violet	1000	430 jus pomme	200	40	1500	380	20
Pêche blanche	1000		140	28	1000	240	20
Pêche jaune	1000		140	28	1000	240	20
Pêche de vigne	1000		140	28	1000	240	20
Poire Williams	1000		140	28	1000	240	20
Poivron rouge	1000	280 jus pomme	130	28	1200	260	22
Pomme verte	425			90	156	124	45
Rhubarbe	1000	215 jus poire 35 jus citron	150	28	1200	250	25
Tangor	1000	430 jus pomme	200	40	1500	380	20
Yuzu	1000	570 jus pomme	200	40	1700	400	25





Process

- Prepare the water and citric acid solution.
- Mix the sugar (1) and pectin together.
- Heat the Sicoly® purée (with the juice, if using) to 40°C.
- Add the sugar and pectin mixture little by little, stirring with a whisk.
- Bring the mixture to the boil.
- Gradually add the sugar (2), then bring back to the boil.
- Add the glucose and cook to 105–106°C (75° Brix), stirring continuously.
- Remove from the heat and add the acid solution. Mix well and pour into a previously oiled frame or silicone moulds.
- Leave to set for 24 hours.
- Cut the fruit jellies and coat them in granulated sugar. Place on wire racks and leave to rest for a further 24 hours at room temperature (laboratory).
- Place the fruit jellies in the tins.



Recipes – Frozen fruit purées and juices

<i>Purées and juices</i>	<i>Purée (g)</i>	<i>Other Purée or juice (g)</i>	<i>Sugar 1 (g)</i>	<i>Yellow pectin (g)</i>	<i>Sugar 2 (g)</i>	<i>Glucose syrup (g)</i>	<i>Solution of water and 50% citric acid (g)</i>
Apple green	425			90	156	124	45
Apricot	1000		120	25	1100	200	20
Banana	1000	250	130	35	1250	270	20
Bapamanga	1000	200 apple juice	120	25	1100	240	25
Beetroot	350	88	30	90	130	130	45
Blackberry	1000	110	120	27	1100	280	20
Blackcurrant	1000		120	24	1100	300	16
Blueberry wild	1000		120	26	1100	250	20
Coconut with grated	1000	200	120	29	1250	290	30
Coconut milk without grated	1000		120	25	1150	240	20
Fig purple	1000	120	120	27	1110	150	22
Grapefruit pink	1000	250	130	35	1250	300	20
Guava	1000	250	120	28	1000	200	22
Kalamansi	1000	600 apple juice	250	52	1500	700	20
Lemon	1000	600 apple juice	250	52	1500	700	20
Lemon pulp	1000	570 apple juice	200	40	1700	400	25
Lemon crushed	1000	700 apple juice 300 lemon juice	240	56	1800	900	40
Lime	1000	600 apple juice	250	52	1500	700	20
Lychee	1000		120	28	900	250	20
Mandarin	1000		120	27	1100	250	18
Mango	1000	120	120	28	1110	150	22
Martinique	1000	350 apple juice	140	29	1100	240	25
Melon	1000		120	26	1100	200	16
Morello cherry	1000		120	26	1000	300	18
Orange	1000		120	26	1100	200	16
Orange blood	1000		120	26	1200	250	16
Passion fruit – purple	1000	430 apple juice	200	40	1500	380	20
Passion fruit – yellow	1000	430 apple juice	200	40	1500	380	20
Peach blood	1000		140	28	1000	240	20
Peach white	1000		140	28	1000	240	22
Peach yellow	1000		140	28	1000	240	22
Pear Williams	1000		140	28	1000	240	20
Pineapple	1000		120	26	1000	250	18
Pineapple intense	1000	250 pear juice	130	28	1250		22



Recipes – Frozen fruit purées and juices

<i>Purées et jus</i>	<i>Purée (g)</i>	<i>Autre Purée ou jus (g)</i>	<i>Sucre 1 (g)</i>	<i>Pectine jaune (g)</i>	<i>Sucre 2 (g)</i>	<i>Sirop de glucose (g)</i>	<i>Solution eau + acide citrique 50% (g)</i>
Plum mirabelle	1000	120	120	7	1110	150	22
Quince	1000	250 pear juice	130	28	1250		22
Raspberry	1000		120	26	1100	250	20
Red fruits mix	1000	250 apple juice	120	28	1200	240	25
Red bell pepper	1000	280 apple juice	130	28	1200	260	22
Redcurrant	1000	350 apple juice	130	28	1000	240	20
Rhubarb	1000	215 pear juice 35 lemon juice	150	28	1200	250	25
Rosehip	1000	300	120	26	1200	260	20
Strawberry	1000	250 apple juice	140	28	1280	350	26
Strawberry mara des bois	1000	250 apple juice	140	28	1280	350	26
Strawberry wild	1000	250 apple juice	140	28	1280	350	26
Tangor	1000	430 apple juice	200	40	1500	380	20
Yuzu	1000	570 apple juice	200	40	1700	400	25

