



Pectines

Ingredients to reimagine gastronomy

Colònia Galobart, s/n - 08270 Navarcles (Barcelona) - Spain










T. +34 938 666 111

www.sosa.cat

sosa@sosa.cat

LÉGENDE

 Végétarien	 100% origine naturelle
 Végan	 Halal
 Sans gluten	 Kosher
 Kosher Dairy	

QU'EST-CE QUE LA PECTINE?

La pectine est un polysaccharide d'origine végétale soluble obtenu par extraction aqueuse de fibres végétales comestibles (généralement des agrumes ou des pommes), suivie d'une précipitation à base d'alcool et de sels.

C'est un glucide utilisé comme agent gélifiant, épaississant et stabilisant en raison de ses propriétés hydrocolloïdes.

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

01 INCORPORATION

Processus d'incorporation pour éviter la formation de grumeaux :

- Mélanger la pectine avec le sucre de la recette dans une proportion de 1/5 respectivement.
- Ajouter petit à petit à la partie liquide sous forme de pluie tout en mélangeant énergiquement avec un fouet.

Il est également possible de la disperser d'abord dans un milieu non aqueux tel que de l'huile, ou dans une solution sucrée concentrée > 65 °Bx.

02 ACTIVATION

L'activation des caractéristiques gélifiantes des pectines est obtenue à partir de 80/85 °C. Une ébullition lente et progressive est préférable pour que la pectine puisse s'hydrater correctement. Le temps de cuisson peut être prolongé une fois le point d'ébullition atteint si le type de recette le requiert.

Elle peut être difficile à dissoudre en présence d'une teneur trop élevée en calcium (80 ppm Ca ++). Dans ce cas, il sera nécessaire d'ajouter des sels qui neutralisent le calcium.

03 DISPERSION

La bonne dispersion de la pectine dépendra du milieu et du processus. Elle se disperse mieux avec un traitement thermique et mélangé ou une homogénéisation.

04 STABILITÉ ET CONSERVATION

La pectine, pour conserver toutes ses caractéristiques, doit être conservée dans un endroit frais et sec. Des températures plus élevées par rapport à la température ambiante entraînent une dégradation de la pectine due à une réduction du poids moléculaire. Le pH optimal de la pectine est compris entre 2,8 et 4,7.

05 TEXTURE

La gélification est obtenue pendant le processus de refroidissement. La texture finale est obtenue au bout de 24 heures.

CLASSIFICATION DES PECTINES

La pectine est classée en fonction du degré de méthylation (DM) en 2 groupes:



La relation entre les groupes méthoxyles et les acides libres présents dans la chaîne moléculaire de la pectine définit le degré de méthylation.

Le degré de méthylation influence les propriétés de la pectine, notamment les conditions de gélification.





PECTINES À MÉTHOXYLE ÉLEVÉ (HM)

Ces pectines en solution aqueuse donnent naissance à des suspensions à haute viscosité formant des gels forts et cohésifs.

Ce type de pectines résiste à la chaleur.

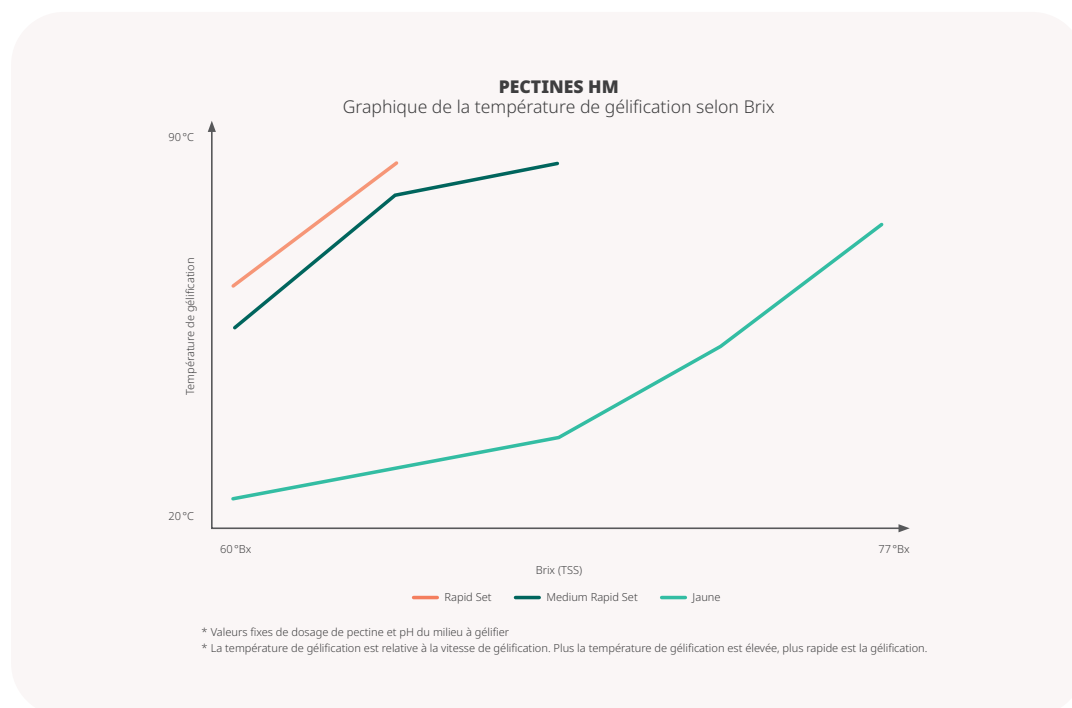
Conditions de gélification

01 Elles ne peuvent former un gel que si la teneur totale en solides solubles (TSS) (Brix) est égale ou supérieure à 60 %, et au maximum 80 %.

02 Le pH requis pour la gélification doit être compris entre 2,0 et 3,5.

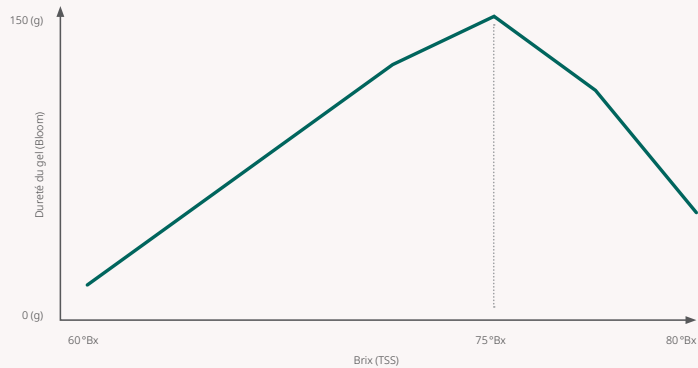
Réactivité

Plus la concentration en solides solubles (TSS) (Brix) est élevée, plus la force du gel obtenu est élevée et plus la température de gélification est élevée.



PECTINES HM

Graphique de dureté du gel en fonction de la variation des solides solubles (TSS)

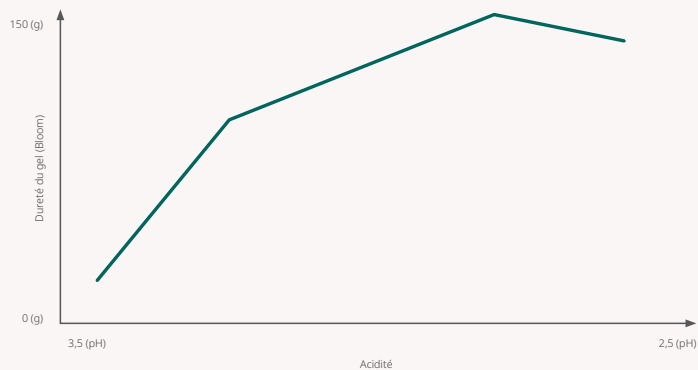


* Valeurs fixes de pectine et pH

Un excès de solides solubles ou Brix entraîne une diminution de la force du gel.

PECTINES HM

Graphique de dureté du gel en fonction de la variation du pH

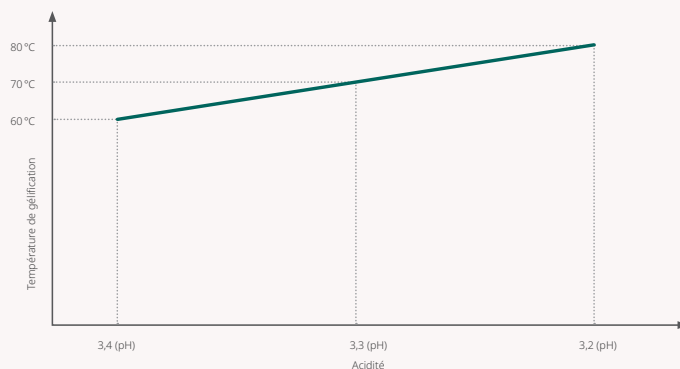


* Valeurs fixes de pectine et Brix

Plus le pH est bas, plus la température de gélification est élevée, par conséquent la gélification est obtenue plus rapidement. Des valeurs de pH inférieures à 2,0 peuvent entraîner des problèmes de gélification.

PECTINES HM

Graphique de variation de température de gélification en fonction du pH



* Valeurs fixes de pectine et Brix

La variation du pH est très importante. 0,1 unité de pH peut faire baisser la température de gélification de 10 °C.

PECTINES À FAIBLE MÉTHOXYLE (LM)

La famille des pectines LM est divisée en LMC (faible méthoxyle conventionnelles) et LMA (faible méthoxyle amidées).

Elles sont thixotropes. Après un processus de mélange à froid, elles se gélifient à nouveau.

Selon le dosage et la température d'hydratation, elles agissent comme des épaississants.

Conditions de gélification

01 Elles ne forment un gel qu'en présence d'ions de calcium (Ca^{++}).

02 Elles peuvent gélifier avec de faibles valeurs de solides solubles (Brix) et une très large gamme de pH.

Réactivité

Les pectines à faible méthoxyle forment des gels plus forts, plus la grande quantité de calcium est élevée. Une trop grande quantité de calcium peut déstructurer le gel.

La présence de sucre ou de solides solubles réduit considérablement la quantité de calcium nécessaire à une bonne gélification.

Un pH bas augmente la réactivité de la pectine.



Pectines à faible méthoxyle conventionnelles (LMC)

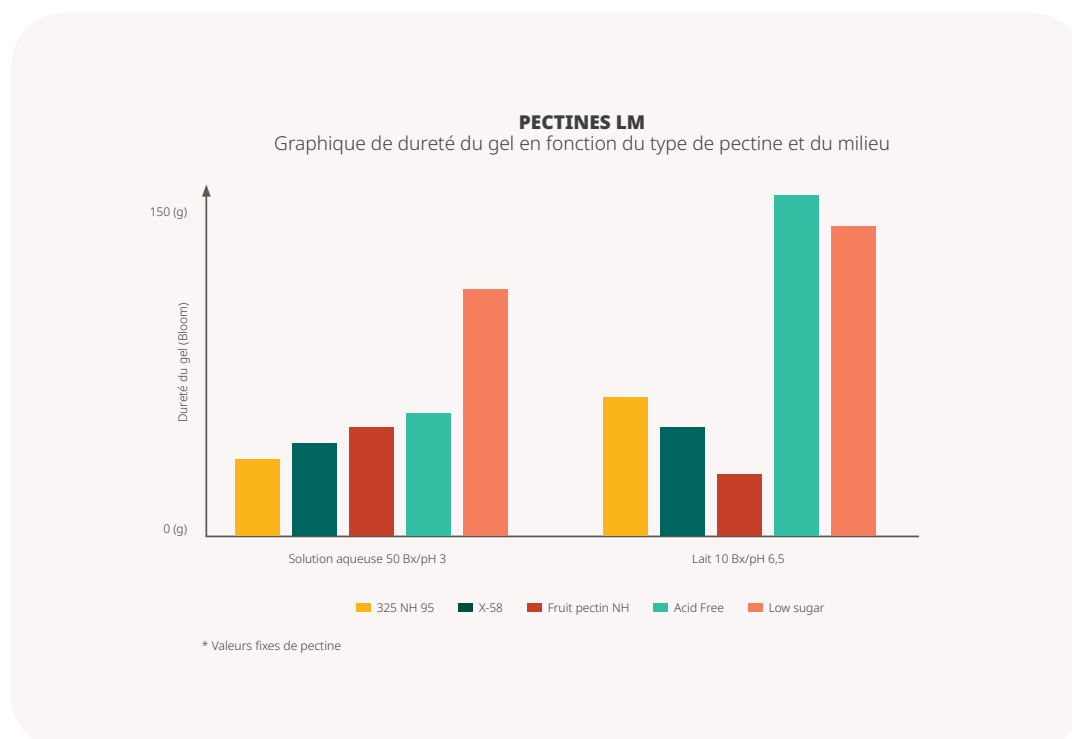
Les pectines à faible méthoxyle (LMC) sont des pectines à faible teneur en méthoxyle obtenues à partir de pectines HM par des procédures physico-chimiques.

Les pectines LMC forment des gels transparents et **thermiquement irréversibles**.

Pectines à faible méthoxyle amidées (LMA)

Les pectines amidées (LMA) sont des pectines à faible méthoxyle obtenues à partir de pectines HM par extraction alcaline.

- 01** Les pectines LMA sont **thermoréversibles**.
- 02** L'apport en calcium favorise une plus grande réactivité et une dureté finale du gel.
- 03** Des gels plus forts et cohésifs sont également obtenus à quantité plus élevée de solides solubles et à pH inférieur.
- 04** Selon le type de pectine et le milieu de dispersion, différentes valeurs de dureté sont obtenues.



Caractéristiques

38894 Pectine à haute teneur en méthoxyle (HM) avec sels retardateurs.

Dosage: 1-2 %

Propriétés

Ce type particulier de pectine a une température de gélification basse comparée à la pectine standard et offre, par conséquent, des avantages significatifs pour la manipulation et la production de confiseries. C'est un agent gélifiant en milieu acide et riche en sucre: TSS > 55 %, pH = 3,1 à 3,8.

Utilisation

Mélanger la pectine avec le sucre. Incorporer à la pulpe en agitant fortement. Porter à ébullition et ajouter l'acide.

Emploi

Particulièrement indiqué pour la fabrication de produits de confiserie avec ou sans pulpe, à une dose de 1-2 %.

Remarques

La gélification se produit en ajoutant de l'acide en solution au stade final après la cuisson. Thermoirréversible.

Élaborations

Bonbons gélifiés, pâtes de fruits et intérieurs cuits au four.



BOMBONS GELIFIÉS

Bonbons gélifiés vegan à la fraise

Pectine Jaune 38894	17 g	1,43%
Sucre (1)	60 g	5,05%
Eau chaude	250 g	21,04%
Sucre (2)	350 g	29,46%
Glucose liquide 60 DE 37309	450 g	37,88%
Pâte concentrée de fraise 37273	50 g	4,21%
Acide citrique en poudre 37085	5,50 g	0,46%
Eau	5,50 g	0,46%

En premier, mixer le sucre et la pectine. Chauffer l'eau (1) à 60 °C et ajouter le mélange de pectine petit à petit en remuant avec un fouet jusqu'à 85 °C. Mélanger le sucre et le sirop de glucose et porter à ébullition. Ajouter la solution de pectine et cuire jusqu'à 77 °Brix. Laisser refroidir à 100 °C. A part, mélanger l'eau et l'acide citrique. Ajouter la solution d'acide citrique et la pâte concentrée à la fraise. Serait à ce moment là qu'on peut ajouter du colorant. Disposer dans les moules désirées et laisser refroidir et gélifier.



PÂTE DE FRUIT

Pâte de fruit à l'huile d'olive

Sucre.....	495 g	33,73%
Eau	450 g	30,66%
Pectine Jaune 38894.....	22,50 g	1,53%
Glucose liquide 40 DE 37305.....	135 g	9,20%
Acide citrique en poudre 37085.....	6 g	0,41%
Huile d'olive.....	350 g	23,85%
Sel.....	1 g	0,07%
Natur Emul 38850.....	8 g	0,55%

Mélanger 100 g du sucre avec la pectine. Chauffer l'eau à 40 °C. Ajouter en forme de pluie le mélange précédent petit à petit et en mélangeant avec un fouet. Porter à ébullition. Ajouter le reste du sucre en 3 fois, en portant à ébullition à chaque fois. Ajouter la glucose et cuire jusqu'à 105 °C en mélangeant chaque 2 minutes avec le fouet. À part mélanger le Natur Emul, le sel, l'acide citrique et l'huile. De que la préparation arrive à 105 °C, enlever du feu et ajouter le mélange d'huile petit à petit en émulsifiant à l'aide d'un mixeur plongeur. Disposer dans les moules désirées ou sur du acetate et laisser cristalliser pendant 12 heures.

INTERIEUR RESISTANT À LA CUISSON

Interieur resistant à la cuisson à la mangue

Purée de mangue.....	500 g	43,69%
Pectine Jaune 38894.....	12 g	1,05%
Sucre (1).....	125 g	10,92%
Sucre (2).....	400 g	34,95%
Glucose liquide 40 DE 37305.....	100 g	8,74%
Acide citrique en poudre 37085.....	3,75 g	0,33%
Eau	3,75 g	0,33%

Mélanger sucre (1) et pectine. Chauffer la purée jusqu'à 40 °C. Ajouter petit à petit et en remuant avec le fouet, le mélange de sucre et pectine. Porter à ébullition. Ajouter en 2 fois le sucre (2). Après ajouter la glucose. Porter le tout à 102 °C ou 70 °Brix. Enlever du feu. Mélanger l'eau et l'acide citrique et ajouter cette solution acide dans le mélange précédent. Mélanger bien et verser dans les moules désirées.



Caractéristiques

38897 Pectine HM obtenue à partir de la peau d'agrumes.

Dosage: 0,5-1% (confitures)
1-1,5% (pâte de fruit)

Propriétés

Il s'agit d'un agent épaississant et/ou gélifiant (en présence de sucre et d'acide) particulièrement adapté à la fabrication de confitures, à raison de 0,5 à 1,5%, minimum 64 % de solides, en fonction de la formulation et de la texture requise.

Utilisation

Mélanger la pectine avec le sucre. Incorporer à la pulpe en agitant fortement. Porter à ébullition et ajouter l'acide.

Emploi

pH adéquat: 3,1-3,5.
Minimum 50 % de sucre ajouté + acide.

Remarques

Thermoirréversible.

Élaborations

Confitures traditionnelles, gélifiés en cadre et intérieurs cuits au four.



PÂTE DE FRUIT

Pâte de fruit à la poire

Sucre (1)	100 g	10,75%
Pectine Medium Rapid Set 38897	12 g	1,29%
Purée de poire	350 g	37,63%
Sucre (2)	400 g	43,01%
Glucose liquide 40 DE 37305	60 g	6,45%
Acide citrique en poudre 37085	4 g	0,43%
Eau	4 g	0,43%

Mélanger sucre (1) et pectine. Chauffer la purée et le jus de mandarine jusqu'à 40 °C. Ajouter petit à petit et en remuant avec le fouet, le mélange de sucre et pectine. Porter à ébullition. Ajouter en 2 fois le sucre (2). Après ajouter le sucre invertit et la glucose. Porter le tout à 105 °C ou 74 °Brix. Mélanger l'acide citrique et l'eau. Ajouter la solution d'acide et verser dans les moules désirées. Laisser 24 heures avant de découper.



CONFITURES

Confiture de citron et abricot

Purée d'abricot.....	500 g	29,26%
Purée de citron	300 g	17,55%
Eau	200 g	11,70%
Pectine Medium Rapid Set 38897	8 g	0,47%
Sucre (1).....	100 g	5,85%
Sucre (2)	600 g	35,11%
Acide neutre	1 g	0,06%

Mélanger le sucre (1) et la pectine. Chauffer l'eau et les purées à 40 °C. Ajouter le mélange antérieur petit à petit et en mélangeant à l'aide d'un fouet. Continuer la cuisson et à 85 °C ajouter le sucre restant. Porter à 101 °C. Enlever du feu, ajouter l'acide et mélanger bien. Remplir les pots de confiture et placer les à l'envers jusqu'à ce qu'ils soient complètement froids. La confiture sera prête à consommer passées les 24 heures.



INTERIEUR RESISTANT À LA CUISSON

Interieur resistant à la cuisson à la framboise

Purée de framboise	500 g	42,83%
Pectine Medium Rapid Set 38897	10 g	0,86%
Sucre (1)	100 g	8,57%
Sucre (2)	450 g	38,54%
Glucose liquide 40 DE 37305.....	100 g	8,57%
Acide citrique en poudre 37085	3,75 g	0,32%
Eau	3,75 g	0,32%

Mélanger sucre (1) et pectine. Chauffer la purée jusqu'à 40 °C. Ajouter petit à petit et en remuant avec le fouet, le mélange de sucre et pectine. Porter à ébullition. Ajouter le sucre (2) en 2 fois. Après ajouter le sucre inverti et la glucose. Porter le tout à 102 °C ou 70 °Brix. Enlever du feu. Mélanger l'eau et l'acide citrique et ajouter cette solution acide dans le mélange précédent. Mélanger bien et verser dans les moules désirées.



Caractéristiques

38899 Pectines HM obtenue à partir de peau d'agrumes.

Dosage: Confitures: 0,3-0,5%
Gélifications et pâte de fruit: 0,5-1%

Propriétés

Il s'agit d'un agent épaississant et/ou gélifiant (en présence de sucre et d'acide) particulièrement adapté à la fabrication de confitures, à raison de 0,3 à 0,50 %, en fonction de la formulation et de la texture requises.

Utilisation

Mélanger la pectine avec le sucre. Incorporer à la pulpe en agitant fortement. Porter à ébullition et ajouter l'acide.

Emploi

pH adéquat: 3,1 à 3,5.
Minimum 50 % de sucre ajouté + acide.

Remarques

Thermoirréversible.

Élaborations

Confitures avec éléments en suspension, gélifiés rapides et fourrés cuits au four.



CONFITURES

Confiture de pomme, gingembre et citron

Purée de pomme verte.....	300 g	28,41%
Eau	200 g	18,94%
Sucre (1)	50 g	4,73%
Sucre (2)	350 g	33,14%
Pectine Rapid Set 38899	4 g	0,38%
Acide neutre	2 g	0,19%
Gingembre confit en morceaux 37387	75 g	7,10%
Copeaux de citron confits 37785	75 g	7,10%

Mélanger le sucre 1 et la pectine. Chauffer l'eau et les purées à 40 °C. Ajouter le mélange antérieur petit à petit et en mélangeant à l'aide d'un fouet. Continuer la cuisson et à 85 °C ajouter le sucre restant. Porter à 101 °C. Enlever du feu, ajouter l'acide et mélanger bien. Laisser refroidir jusqu'à 50 °C et incorporer les morceaux de gingembre et les copeaux de citron. Mélanger bien. Remplir les pots de confiture et placer les à l'envers jusqu'à ce qu'ils soient complètement froids. La confiture sera prête à consommer passées les 24 heures.



INTERIEUR RESISTANT À LA CUISSON

Interieur resistant à la cuisson à l'abricot et la mandarine

Sucre (1).....	100 g	7,76%
Pectine Rapid Set 38899.....	12 g	0,93%
Jus de mandarine	200 g	15,53%
Purée d'abricot.....	350 g	27,17%
Sucre (2)	550 g	42,70%
Glucose liquide 40 DE 37305.....	70 g	5,43%
Acide tartrique 38446.....	3 g	0,23%
Eau	3 g	0,23%

Mélanger sucre (1) et pectine. Chauffer la purée d'abricot et le jus de mandarine jusqu'à 40 °C. Ajouter petit à petit et en remuant avec le fouet, le mélange de sucre et pectine. Porter à ébullition. Ajouter en 2 fois le sucre (2). Après ajouter le sucre inverti et la glucose. Porter le tout à 105 °C ou 74 °Brix. Mélanger l'acide tartarique et l'eau. Ajouter la solution d'acide et verser dans les moules désirées. Laisser 24 heures avant de découper.



PÂTE DE FRUIT

Pâte de fruit à la pomme verte

Sucre (1).....	75 g	7,03%
Pectine Rapid Set 38899.....	10 g	0,94%
Purée de pomme verte.....	500 g	46,86%
Sucre (2)	400 g	37,49%
Glucose liquide 40 DE 37305.....	75 g	7,03%
Acide citrique en poudre 37085	3,50 g	0,33%
Eau	3,50 g	0,33%

Mélanger sucre (1) et pectine. Chauffer la purée de pomme verte jusqu'à 40 °C. Ajouter petit à petit et en remuant avec le fouet, le mélange de sucre et pectine. Porter à ébullition. Ajouter en 2 fois le sucre (2). Après ajouter la glucose. Porter le tout à 105 °C ou 74 °Brix. Mélanger l'acide citrique et l'eau. Ajouter la solution d'acide et verser dans les moules désirées. Laisser 24 heures avant de découper.



Caractéristiques

37850 Pectine LMA avec sels et calcium.

Dosage: 0,5-1% (nappage gélifications faibles)
1,5-2% (nappage gélifications rigides)
1,5-2% (crèmes)

Propriétés

C'est un épaississant et/ou un gélifiant particulièrement adapté à la fabrication de brillances gélifiantes. Avec de la pulpe de fruit à raison de 0,5-2% en fonction de la formulation et de la texture requises.

Utilisation

Mélanger avec le sucre, porter à ébullition et ajouter l'acide.

Emploi

pH adéquat : 3,5 à 3,7.

Minimum 40 % de sucre ajouté + acide.

Remarques

Thermoréversible entre 40 et 60 °C.

Élaborations

Glaçages neutres acides ou à base de fruits, gélifiés à faible teneur en sucre thermoréversibles. Crèmes.



GLAÇAGE

Glaçage neutre

Sucre.....	450 g	44,64%
Eau (1).....	350 g	34,72%
Glucose liquide 40 DE 37305.....	200 g	19,84%
Pectine Fruit NH 37850.....	5 g	0,50%
Acide citrique en poudre 37085.....	1,50 g	0,15%
Eau (2).....	1,50 g	0,15%

Chauffer l'eau (1) à 40 °C. Mélanger la pectine et le sucre et ajouter petit à petit dans l'eau en forme de pluie et en mélangeant avec un fouet. Porter à ébullition. Ajouter la glucose et porter encore une fois à ébullition. À part, mélanger l'eau (2) et l'acide citrique. Ajouter à la préparation précédente hors du feu. Mixer bien et laisser reposer 24 heures couvert avec du plastique film en contact avec le produit.



GLAÇAGE

Glaçage à la framboise

Purée de framboise.....	220 g	22,21%
Pectine Fruit NH 37850.....	10 g	1,01%
Eau	560 g	56,54%
Sucre.....	200 g	20,19%
Colorant rouge hydrosoluble en poudre 38578	0,50 g	0,05%

Chauffer l'eau à 40 °C. Mélanger la pectine NH avec le sucre et l'ajouter à l'eau petit à petit, en remuant constamment avec un fouet. Faire bouillir lentement pendant 3 minutes. Retirer du feu et ajouter la purée de framboises et le colorant, mélanger bien pour obtenir un mélange homogène. Refroidir à 4 °C pendant 24 heures. Chauffer à 35-40 °C pour le glaçage.



GÉLIFIÉ

Compoté de framboise pour inserts

Purée de framboise	680 g	84,97%
Sucre.....	112 g	13,99%
Pectine Fruit NH 37850.....	5,10 g	0,64%
Acide citrique en poudre 37085	1,60 g	0,20%
Eau	1,60 g	0,20%

Mélanger la pectine et le sucre. À part, chauffer le purée à 40 °C. Verser petit à petit le mélange de pectine dans le purée en mélangeant à l'aide d'un fouet. Porter à ébullition. Enlever du feu. Mélanger l'eau et l'acide citrique et incorporer à la préparation précédente. Disposer dans les moules désirés. Laisser prendre au réfrigérateur. Congeler.



CRÈME

Crèmeux au citron vegan

Jus de citron	300 g	29,04%
Eau	350 g	33,88%
Sucre	180 g	17,42%
Pectine Fruit NH 37850	13 g	1,26%
Natur Emul 38850	10 g	0,97%
Zeste de citron rapé très fine	10 g	0,97%
Graisse de noix de coco désodorisée 37327	140 g	13,55%
Inuline à chaud 39460	30 g	2,90%

Mélanger le jus de citron, l'eau et le zeste. De l'autre côté mélanger le sucre, la pectine et l'inuline. Verser petit à petit les ingrédients secs sur les liquides en mélangeant avec un fouet. Porter à ébullition. Retirer du feu et refroidir à 45 °C. Ajouter la graisse de coco et mixer à l'aide d'un mixeur plongeur. Refroidir à 4 °C pendant 12 heures avant utilisation.



Caractéristiques

38893 Pectine LMA avec calcium rajouté.

Dosage: Flans: 0,5-0,7%
Crèmes: 1-1,2%
Gélifications: 1,5-2%

Propriétés

C'est un épaississant particulièrement adapté à la fabrication de produits laitiers et fermentés. Avec un dosage de 0,5-2%, il produit, après stockage, des préparations lactières forgées ou agitées de consistance améliorée.

Utilisation

Mélanger avec le sucre et appliquer en agitant fortement. Porter à ébullition.

Emploi

Produits laitiers ou milieux contenant du calcium.

Remarques

Sans synérèse. Thermoréversible entre 40 et 60 °C.

Élaborations

Gélification de produits laitiers et fermentés à faible teneur en matière grasse, stabilisation de crèmes, gélifiés sans présence d'acide.



CRÈME CARAMEL

Crème caramel au lait (sans œufs)

Lait.....	800 g	67,34%
Crème.....	200 g	16,84%
Pectine Acid Free 38893.....	8 g	0,67%
Sucre.....	180 g	15,15%
Caramel brun	qs	

Mélanger le sucre et la pectine. Verser le lait et la crème dans une casserole et chauffer à 40 °C. Incorporer le mélange de sucre et pectine petit à petit en mélangeant avec un fouet. Porter à ébullition. Remplir le fond des moules avec une fine couche de caramel. Laisser cristalliser et remplir avec l'appareil.



CRÈME

Crème légère à la vanille

Jaunes d'œuf.....	100 g	14,22%
Lait.....	350 g	49,79%
Crème 35%.....	150 g	21,34%
Sucre.....	90 g	12,80%
Pectine Acid Free 38893.....	7 g	1%
Gousse de vanille Bourbon 39070.....	6 g	0,85%

Ouvrir les gousses de vanille et séparer les graines. Disposer le tout dans le lait et chauffer légèrement. Laisser infuser 30 minutes. Passer au chinois. Ajouter la crème. Mélanger le sucre et la pectine et ajouter en forme de pluie dans l'infusion précédente au même temps que l'on mélange à l'aide d'un fouet. Porter à ébullition et mélanger avec le fouet. Enlever du feu et verser sur les jaunes. Porter le tout au feu et cuire jusqu'à 85 °C. Refroidir aussi vite que possible à 4 °C. Couvrir avec du film au contact avec la crème et laisser au réfrigérateur pendant 12 heures. Monter jusqu'à l'obtention d'une crème légère et utiliser.



GÉLIFICATION

Gélatine de pistache

Eau	250 g	33,97%
Pâte de pistaches 36863	175 g	23,78%
Sucre.....	225 g	30,57%
Glucose liquide 40 DE 37305.....	70 g	9,51%
Pectine Acid Free 38893.....	15 g	2,04%
Sel.....	1 g	0,14%

Mélanger la pectine et le sucre. Chauffer l'eau à 40 °C. Verser le mélange de pectine dans l'eau petit à petit en mélangeant à l'aide d'un fouet. Porter à ébullition pendant 30 secondes. Enlever du feu et verser sur la pâte de pistache et émulsifier à l'aide d'un mixeur plongeur. Disposer dans les moules désirées. Laisser prendre 10 heures dans le réfrigérateur.



Caractéristiques

38895 Pectine LMA avec calcium rajouté.

Dosage: Confitures: 0,5-0,8%
Crémeux et gélifications: 1-1,3%

Propriétés

C'est un agent épaississant et/ou gélifiant particulièrement adapté à la fabrication de fruits.

Avec un dosage de 0,5 à 1,5% en fonction de la formulation et de la texture requises.

Utilisation

Appliquer en agitant fortement. Porter à ébullition. Ajouter l'acide.

Emploi

Fruits en général et produits riches en calcium. N'a pas besoin d'un minimum de sucre ajouté.

Remarques

Thermoréversible entre 40 et 60 °C.

Élaborations

Confitures de fruits pauvres en sucre ou en calcium, fruits gélifiés pauvres en sucre ou en calcium.



CONFITURE FAIBLE EN SUCRE

Confiture de poire faible en sucre

Purée de poire	700 g	69,51%
Eau	50 g	4,97%
Sucre (1)	50 g	4,97%
Sucre (2)	200 g	19,86%
Pectine Low Sugar 38895	5 g	0,50%
Acide neutre	2 g	0,20%

Mélanger le sucre (1) et la pectine. Chauffer l'eau et les purées à 40 °C. Ajouter le mélange antérieur petit à petit et en mélangeant à l'aide d'un fouet. Continuer la cuisson et à 85 °C ajouter le sucre restant. Porter à 101 °C. Enlever du feu, ajouter l'acide et mélanger bien. Remplir les pots de confiture et placer les à l'envers jusqu'à seront complètement froids. La confiture sera prête à consommer passées les 24 heures.



GÉLIFICATION

Compoté d'abricot

Purée d'abricot.....	900 g	86,76%
Sucre.....	120 g	11,57%
Pectine Low Sugar 38895.....	13,50 g	1,30%
Acide neutre.....	3,90 g	0,38%

Mélanger la pectine et le sucre. À part, chauffer la purée à 40 °C. Verser le mélange de pectine, petit à petit, dans la purée en mélangeant à l'aide d'un fouet. Porter à ébullition. Enlever du feu ajouter l'acid et disposer dans les moules désirées. Laisser prendre au réfrigérateur. Congeler si besoin.



CRÉMEUX

Crèmeux de fruits rouges

Purée de fruits rouges.....	450 g	50,45%
Crème 35%.....	300 g	33,63%
Sucre.....	130 g	14,57%
Pectine Low Sugar 38895.....	10 g	1,12%
Acide citrique en poudre 37085.....	1 g	0,11%
Eau.....	1 g	0,11%

Mélanger la pectine et le sucre. À part, chauffer la purée à 40 °C. Verser le mélange de pectine dans la purée, petit à petit, en mélangeant à l'aide d'un fouet. Porter à ébullition. Enlever du feu et laisser refroidir jusqu'à 60 °C. Mixer sur processeur à grande vitesse. Disposer dans les verrines. Laisser prendre au réfrigérateur.



Caractéristiques

38898 Pectine faiblement méthylée amidée (LMA) avec sels retardateurs et calcium.

Dosage: 1,3-1,5% (nappage gélifications)
1-1,3% (crèmes et crémeux)

Propriétés

Il s'agit d'un agent épaississant et/ou gélifiant (en présence de calcium) particulièrement adapté à la fabrication de glaçages gélifiants, à raison de 1 à 1,5 %, en fonction de la formulation et de la texture requises.

Utilisation

Mélanger avec le sucre, porter à ébullition.

Emploi

Produits laitiers ou riches en calcium.

Remarques

Thermoréversible entre 40 et 60 °C.

Élaborations

Glaçages calques et/ou à faible teneur en sucre.
Crèmes et crémeux.



GLAÇAGE

Glaçage cacao noire

Eau	300 g	29,85%
Crème.....	220 g	21,89%
Sucre.....	350 g	34,83%
Cacao 12% en poudre.....	120 g	11,94%
Pectine Nappage X58 38898	15 g	1,49%

Chauffer l'eau et la crème ensemble à 40 °C. À part mélanger le sucre avec la pectine et ajouter à la première élaboration en remuant énergiquement. Porter à ébullition pendant 15 secondes. Retirer du feu et ajouter le cacao alcalinisé. Mixer et réserver au frigo une nuit. Utiliser à 35 °C.



CRÉMEUX

Crèmeux au fruits à coque

Lait.....	150 g	32,43%
Crème 35%.....	150 g	32,43%
Praliné de fruits à coque.....	125 g	27,03%
Pectine Nappage X58 38898.....	7,50 g	1,62%
Sucre.....	30 g	6,49%

Mélanger la pectine avec le sucre. A part, disposer le lait et la crème dans une casserole et chauffer. À 40 °C ajouter le mélange de sucre et pectine au même temps que l'ont mélange avec un fouet. Porter à ébullition. Retirer du feu, verser sur le praliné et mélanger. Mélanger bien et verser dans les moules désirées. Laisser prendre au réfrigérateur. Congeler si besoin.



CRÉMEUX

Chocolat crèmeux

Chocolat noir 70%.....	250 g	26,82%
Lait.....	400 g	42,92%
Crème 35%.....	200 g	21,46%
Sucre.....	70 g	7,51%
Pectine Nappage X58 38898.....	12 g	1,29%

Mélanger la pectine avec le sucre. À part, disposer le lait et la crème dans une casserole et chauffer. À 40 °C ajouter le mélange de sucre et pectine au même temps que l'ont mélange avec un fouet. Porter à ébullition. Retirer du feu et verser sur le chocolat. Mélanger bien et verser dans les moules désirées. Laisser prendre au réfrigérateur. Si on désire l'obtention d'une texture crèmeuse et souple, il faut mixer la crème avec un mixeur après gélification de la crème.



Caractéristiques

38892 Pectine à faible teneur en méthoxyle amidonné (LMA).

Dosage: Confitures: 0,5-1%
Crémeux et gélifications: 1-1,5%

Propriétés

Pectine LM amidée.

Utilisation

C'est un épaississant et/ou un gélifiant (en présence de calcium) particulièrement adapté à la fabrication de préparations fruitées à raison de 0,50 à 1,50 % en fonction de la formulation et de la texture requises.

Emploi

Produits laitiers ou fruits riches en calcium.

Remarques

Thermoréversible entre 40 et 60 °C.

Élaborations

Confitures de fruits à faible teneur en sucre ou en calcium, fruits gélifiés à faible teneur en sucre ou en calcium. Lait laitier ou fruits au sucre.



CONFITURES DE FRUITS FAIBLES EN SUCRE OU CALCIQUES

Confiture à la noix de coco

Lait entier	300 g	21,28%
Purée de noix de coco	700 g	49,65%
Sucre.....	400 g	28,37%
Pectine 325 NH 95 38892	10 g	0,71%

Mélanger la pectine et le sucre. À part, chauffer le lait avec la purée de noix de coco à 40 °C. Verser petit à petit le mélange de pectine dans le lait en mélangeant à l'aide d'un fouet. Porter à ébullition. Enlever du feu et verser dans les pots. Fermer les pots et les laisser à l'envers. Laisser refroidir complètement.



LAITERIE OU FRUITÉS FAIBLES EN SUCRE

Crèmeux de noisette

Lait entier	1000 g	70,57%
Pâte de noisettes grillées 36854.....	200 g	14,11%
Sucre.....	200 g	14,11%
Pectine 325 NH 95 38892.....	15 g	1,06%
Sel.....	2 g	0,14%

Mélanger la pectine et le sucre. À part, chauffer le lait avec le sel à 40 °C. Verser petit à petit le mélange de pectine dans le lait en mélangeant à l'aide d'un fouet. Porter à ébullition. Enlever du feu et verser dans les verrines. Laisser refroidir complètement.





UTILISATIONS DE PECTINES

TYPE	FUSION	PECTINE	CONFITURES					PÂTE DE FRUIT ET GÉLIFIÉS					GLAÇAGES			FOURRÉS AU FOUR				MOUSSES ET CRÈMES		
			<60 % SUCRES	>60 % SUCRES	NON ACIDES pH>3,5	SOLIDES EN SUSPENSION	<60 % SUCRES	pH<3,8	NON ACIDES pH>3,5	NON LAITIERS	FRUITS SECS ET CHOCOLAT	FRUIT	LAITIERS	FRUITS SECS ET CHOCOLAT	<60 % SUCRES	>60 % SUCRES	NOT ACIDIC pH>3,8	LAITIERS	FRUITS SECS ET CHOCOLAT	FRUIT	LAITIERS	FRUITS SECS ET CHOCOLAT
HM	THERMO IRREVERSIBLE	JAUNE	●	● pH<3,5	●	●	●	● pH<3,8	●	●	● pH<3,5 Brix>60%	●	●	●	●	●	●	●	● pH<3,5 Brix>60 %	●	●	●
		MEDIUM RAPID SET	●	● pH<3,5	●	● pH<3,5 Brix>55 %	●	● pH<3,8	●	●	● pH<3,5 Brix>55 %	●	●	●	●	●	●	●	● pH<3,5 Brix>55 %	●	●	●
		RAPID SET	●	● pH<3,5	●	● pH<3,5 Brix>55 %	●	● pH<3,8	●	●	● pH<3,5 Brix>55 %	●	●	●	●	●	●	●	● pH<3,5 Brix>60 %	●	●	●
LM	THERMO RÉVERSIBLE (40-60 °C)	FRUIT NH	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
		ACID FREE	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
		LOW SUGAR	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
		NAPPAGE X58	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
		325 NH 95	●	●	●	●	●	●	●	●	● + CALCIUM	●	●	●	● + CALCIUM	●	●	●	●	●	●	● + CALCIUM



**Ingredients to
reimagine gastronomy**