



David Ducamp, Consultant Pastry Chef.

PÂTES DE FRUIT

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

	SUCRE SUGAR	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	
Cassis	10%	24,0	1 000	100	16	970	120	30	2 236	105°C	1 000	125	25	1 250	150	38	300	2 888	105°C
Cassis Noir de Bourgogne	10%	23,0	1 000	100	16	970	120	30	2 236	105°C	1 000	125	25	1 250	150	38	300	2 888	105°C
Fraise	10%	17,0	1 000	100	16	970	120	30	2 236	105°C	1 000	125	25	1 250	150	38	300	2 888	105°C
Fraise Senga	0%	9,0	1 000	100	16	970	120	30	2 236	105°C	1 000	125	25	1 250	150	38	300	2 888	105°C
Fraise Mara des bois	10%	17,0	1 000	100	16	970	120	30	2 236	105°C	1 000	125	25	1 250	150	38	300	2 888	105°C
Fraise Mara des bois	10%	19,0	1 000	100	16	970	120	30	2 236	105°C	1 000	125	25	1 250	150	38	300	2 888	105°C
Fraise des bois & Mara des bois	10%	19,0	1 000	100	16	970	120	30	2 236	105°C	1 000	125	25	1 250	150	38	300	2 888	105°C
Framboise	0%	11,0	1 000	100	16	970	120	30	2 236	104°C	1 000	125	25	1 250	150	38	300	2 888	104°C
Framboise	10%	19,0	1 000	100	16	970	120	30	2 236	105°C	1 000	125	25	1 250	150	38	300	2 888	105°C
Fruits rouges	10%	20,0	1 000	100	16	970	120	30	2 236	105°C	1 000	125	25	1 250	150	38	300	2 888	105°C
Griotte	10%	27,0	1 000	100	16	970	120	30	2 236	105°C	1 000	125	25	1 250	150	38	300	2 888	105°C
Groseille	10%	20,0	1 000	100	16	970	120	30	2 236	105°C	1 000	125	25	1 250	150	38	300	2 888	105°C
Mûre	10%	20,0	1 000	100	16	970	120	30	2 236	105°C	1 000	125	25	1 250	150	38	300	2 888	105°C
Myrtille	10%	20,0	1 000	100	16	970	120	30	2 236	105°C	1 000	125	25	1 250	150	38	300	2 888	105°C
Abricot	10%	21,0	1 000	100	12	970	120	30	2 232	103°C	1 000	125	18	1 250	150	38	300	2 881	103°C
Argousier	0%	6,0	1 000	100	41	1 000	120	30	2 291	105°C	1 000	125	28	1 250	150	38	288	2 879	106°C
Coing	10%	24,0	1 000	100	12	970	120	30	2 232	103°C	1 000	125	18	1 250	150	38	300	2 881	103°C
Figue de Provence	10%	25,0	1 000	100	14	970	120	30	2 234	104°C	1 000	125	25	1 250	150	38	300	2 888	106°C
Kiwi	0%	15,0	1 000	100	14	970	120	30	2 234	104°C	1 000	125	25	1 250	150	38	300	2 888	106°C
Melon	0%	10,0																	
Menthe	0%	14,0	1 000	99	25	970	120	30	2 243	105°C	769	95	19	962	115	30	231	2 221	103°C
Mirabelle de Lorraine	0%	22,0	1 000	100	18	970	120	30	2 232	103°C	1 000	125	25	1 250	150	38	300	2 888	103°C
Pêche blanche	10%	19,0	1 000	100	16	970	120	30	2 236	105°C	1 000	125	25	1 250	150	38	300	2 888	105°C
Pêche de vigne	10%	19,0	1 000	100	16	970	120	30	2 236	105°C	1 000	125	25	1 250	150	38	300	2 888	105°C
Pêche jaune	10%	20,0	1 000	100	16	970	120	30	2 236	105°C	1 000	125	25	1 250	150	38	300	2 888	105°C
Poire Williams	0%	14,0	1 000	111	16	967	133	33	1 990	104°C	1 000	139	28	1 278	139	30	330	2 944	103°C
Pomme Granny Smith	10%	21,0	1 000	100	18	960	120	30	2 228	104°C	1 000	125	25	1 250	150	38	300	2 888	106°C
Rhubarbe verte	10%	14,0	1 000	100	14	970	120	30	2 234	104°C	1 000	125	25	1 250	150	38	300	2 888	106°C



PÂTES DE FRUIT

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.

Ananas	0%	13,0	1 000	124	25 1 148	148	38	2 247	105°C	1 000	124	25 1 148	148	38	300	2 783	103°C
Banane	0%	22,0	1 000	124	25 1 248	148	38	2 236	104°C	1 000	124	25 1 248	148	38	300	2 883	104°C
Corossol	0%	14,0	1 000	124	25 1 248	148	38	2 247	105°C	1 000	124	25 1 248	148	38	300	2 883	103°C
Figue de Barbarie	0%	12,0	1 000	100	20 970	120	30	2 240	105°C	1 000	125	25 1 250	150	38	300	2 888	105°C
Fruit de la passion	0%	13,0	1 000	124	25 1 248	148	38	2 239	105°C	1 000	124	25 1 248	148	38	300	2 883	104°C
Fruits exotiques	0%	15,0	1 000	124	25 1 148	148	38	2 237	105°C	1 000	124	25 1 148	148	38	300	2 783	104°C
Gingembre	0%	3,0	500 ¹	175	66 1 754	210	52	4 511	105°C	² 217	44	2 170	260	65	500	4 976	106°C
Goyave rose	0%	8,0	1 000	124	25 1 248	148	38	2 247	105°C	1 000	124	25 1 248	148	38	300	2 883	103°C
Litchi	0%	14,0	1 000	124	25 1 248	148	38	2 243	105°C	1 000	124	25 1 248	148	38	300	2 883	104°C
Mangue	0%	18,0	1 000	100	16 970	120	30	2 236	103°C	1 000	125	25 1 250	150	38	300	2 888	104°C
Noix de coco	10%	19,0															
Prune de java	0%	13,0	1 000	99	25 970	120	30	2 244	105°C	769	95	19 962	115	30	231	2 221	103°C
Bergamote	0%	9,0	1 000	100	38 1 000	120	30	2 288	105°C	1 000	125	25 1 250	150	38	288	2 876	106°C
Calamondin	0%	10,0	1 000	100	38 1 000	120	30	2 288	105°C	1 000	125	25 1 250	150	38	288	2 876	106°C
Citron jaune	0%	8,0	1 000	100	38 1 000	120	30	2 288	105°C	1 000	125	25 1 250	150	38	288	2 876	106°C
Citron jaune Broyé	0%	8,0	1 000	100	38 1 000	120	30	2 288	105°C	1 000	125	25 1 250	150	38	288	2 876	106°C
Citron vert	0%	9,0	1 000	100	38 1 000	120	30	2 288	105°C	1 000	125	25 1 250	150	38	288	2 876	106°C
Kumquat	0%	15,0	1 000	100	38 1 000	120	30	2 288	105°C	1 000	125	25 1 250	150	38	288	2 881	106°C
Mandarine	0%	11,0	1 000	100	19 970	120	30	2 239	105°C	1 000	125	25 1 250	150	38	288	2 876	106°C
Orange	0%	11,0	1 000	100	19 970	120	30	2 239	105°C	1 000	125	25 1 250	150	38	288	2 876	106°C
Orange sanguine	0%	12,0	1 000	100	19 970	120	30	2 239	105°C	1 000	125	25 1 250	150	38	288	2 876	106°C
Pamplemousse	0%	10,0	1 000	100	19 970	120	30	2 239	105°C	1 000	125	25 1 250	150	38	288	2 876	106°C
Sudachi	0%	8,0	1 000	99	32 1 100	120	30	2 381	105°C	769	95	25 961	115	30	231	2 221	103°C
Yuzu	0%	9,0	1 000	100	38 970	120	30	2 258	105°C	1 000	125	25 1 250	150	38	288	2 876	106°C
Framboise Mecker du Massif Central, France	10%	19,0	1 000	100	16 970	120	30	2 236	104°C	1 000	125	25 1 250	150	38	300	2 888	104°C
Fruit de la passion Passiflora Edulis jaune de Côte d'Ivoire	0%	13,0	1 000	124	25 1 248	148	38	2 239	105°C	1 000	124	25 1 248	148	38	300	2 883	105°C
Noix de coco	10%	24,0															
Abricouille Fleur de Sel	10%	22,0	1 000	100	25 970	120	30	2 245	103°C	1 000	125	18 1 250	150	38	288	2 879	106°C
Banalime Ginger	0%	17,0	1 000	124	23 1 099	129	30	2 374	104°C	768	95	19 959	115	30	231	2 219	105°C
Bergamangado	0%	13,0	1 000	100	16 970	120	30	2 235	103°C	769	96	19 961	115	29	231	2 221	103°C
Berriollette	10%	20,0	1 000	124	25 1 248	148	38	2 883	105°C	1 000	124	25 1 248	148	38	300	2 883	105°C
Cherrymome	10%	27,0	1 000	100	25 970	120	40	2 255	105°C	1 000	125	45 1 250	150	38	288	2 908	105°C
Coranaba	0%	13,0	1 000	124	25 1 148	148	38	2 483	105°C	769	95	19 883	114	29	231	2 140	106°C
Exotic Ginger	0%	16,0	1 000	100	25 970	121	30	2 236	104°C	768	95	19 961	115	30	231	2 220	104°C
Litchi et framboise à la rose	10%	22,0	1 000	100	23 970	120	30	2 243	105°C	1 000	125	25 1 250	150	38	300	2 888	105°C
Pomme cuite au caramel et à la cannelle	22%	31,0	1 000	100	19 970	120	30	2 239	105°C	1 000	125	25 1 250	150	38	300	2 888	105°C
Red Fennel	10%	16,0	1 000	100	14 970	120	30	2 234	104°C	1 000	125	45 1 250	150	45	300	2 915	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.