

# FICHES PRODUITS : CONFITURES, MARMELADES & GELÉES



## Quelques règles pour des confitures réussies :

- Utiliser des fruits frais, sains et mûrs à point.
- La plupart des confitures faites maison sont intéressantes du point de vue financier d'une part, et gustatif d'autre part lorsque les fruits sont achetés bon marché en pleine saison, voire originales quand ceux-ci sont récoltés directement au jardin ou librement à maturation dans la nature : Cynorhodons, fraises des bois, framboises, merises, mûres, myrtilles, baies de sureau, ...
- Mélanger fruits ou jus de fruits avec le sucre et laisser bien homogénéiser avant cuisson, en remuant souvent avec une cuillère en bois.
- Pour faciliter la gélification de la confiture, acidifier le mélange avec du jus de citron (dont le principe actif est l'acide citrique) et ajouter un gélifiant naturel telle la pectine de fruits (présente naturellement dans la pomme, la groseille, le coing, ...) ou de l'extrait d'algues.
- Utiliser du sucre cristallisé ou du sucre spécial pour confitures ou gelées (type Confisuc) enrichi en acide citrique et pectine.
- Pour la cuisson, utiliser des récipients à large ouverture et dont la hauteur est adaptée à la quantité de confiture à cuire : faitouts, bassines à confiture, ... Éviter de cuire plus de 4 Kg de mélange fruits/sucre à la fois.
- Plus la cuisson de la confiture est courte, plus les arômes des fruits sont conservés.
- Écumer dès frémissement, puis lors de l'ébullition. En fin de cuisson, la confiture doit être propre, translucide et ne présenter aucune trace trouble d'écume (due à l'impureté des fruits).
- Chauffer à feu vif en respectant la durée d'ébullition, de 5 à 7 minutes avec les sucres spéciaux, selon le degré d'humidité des fruits utilisés (une grosse ébullition est nécessaire pour évaporer un maximum d'eau).
- Utiliser une centrifugeuse pour réaliser les gelées et filtrer les jus avec une étamine fine (on peut recycler ainsi de vieux rideaux, propres bien entendu).
- Les pots et couvercles doivent être rincés à l'eau bouillante, égouttés à l'envers sur un torchon propre et sec, et non essuyés. Prévoir des pots de différentes capacités afin de pouvoir stoker la totalité de la confiture.
- Remplir les pots jusqu'à 1 cm du haut (avec un entonnoir à col large lorsqu'il y a des gros morceaux de fruits) et les fermer immédiatement à chaud afin de procéder à une stérilisation naturelle : un bruit sec du couvercle lors du refroidissement vient indiquer un effet de vide partiel dans le volume compris entre confiture et couvercle.
- Étiqueter avec précision : gelée ou confiture, nature du fruit, date de fabrication (mois et année), éventuellement le lieu.
- Entreposer les confitures dans un endroit tempéré et à l'abri de la lumière. Conserver au réfrigérateur après ouverture.

