



# Quelle pectine pour quelle utilisation?

thomas dans ma cuisine

 Quelle pectine pour quelle utilisation?



### Les recettes!

Cliquez sur les onglets pour découvrir toutes les recettes que vous pouvez réaliser grâce aux différentes pectines:

- confiture/gelée
- confiture allégée
- pâte de fruits
- dessert lacté
- sorbet

---

### Confiture / gelée.

200g de fruits ou de jus de fruits (pour une gelée)

200g de sucre (vous pouvez en mettre un peu moins)

2g de pectine rapide

Mélanger la pectine avec le sucre. Mettre les fruits à chauffer. Lorsque le mélange est à 40°C, ajouter le mélange sucre/pectine en remuant énergiquement. Porter le tout à 105°C et couler en pot. Attention il faut adapter la quantité de pectine selon les fruits car certains en contiennent déjà une quantité importante.

NB: Si vous utilisez de la pectine jaune, cuire 5 à 10 minutes la confiture à 105°C et ajouter un demi-jus de citron pour favoriser la prise en gelée.





---

### Confiture allégée

200g de fruit ou de purée de fruit

10g de sucre

2g de pectine 325 NH95

Mélanger la pectine avec le sucre. Mettre les fruits à chauffer. Lorsque le mélange est à 40°C, ajouter le mélange sucre/pectine en remuant énergiquement. Porter le tout à ébullition et couler en pot. Conserver au réfrigérateur. Cette confiture ne contenant pas de sucre, elle ne peut se conserver plus de quelques jours au réfrigérateur.

---

## Pâte de fruits

200g de purée de fruits

200g de sucre

50g de glucose

10g de pectine jaune

1/2 jus de citron

Mélanger la pectine avec le sucre. Mettre la purée de fruit et le glucose à chauffer. Lorsque le mélange est à 40°C, ajouter le mélange sucre/pectine en remuant énergiquement. Porter le tout à 107° et ajouter le demis-jus de citron. Laisser refroidir le mélange à 80°C environ et couler en plaque. Laisser figer 12h puis découper en morceaux et rouler dans du sucre cristal.





---

## Dessert lacté

200g de lait

3G de pectine 325NH95

20g de sirop de votre choix (ou d'arôme)

10g de sucre

Mélanger la pectine avec le sucre. Mettre le lait et le sirop à chauffer. Lorsque le mélange est à 40°C, ajouter le mélange sucre/pectine en remuant énergiquement. Porter le tout à ébullition et couler en pot. Laisser refroidir au réfrigérateur.

---



## Sorbet

200g de purée de fruits

40g de sucre

1,5g de pectine rapide ou pectine 325NH95

Mélanger la pectine avec le sucre. Mettre le lait et le sirop à chauffer. Lorsque le mélange est à 40°C, ajouter le mélange sucre/pectine en remuant énergiquement. Porter le tout à ébullition et laisser refroidir à température ambiante puis au réfrigérateur. Turbiner votre sorbet.



## A quoi sert la pectine?

La pectine est un composé présent dans la paroi des tissus végétaux. Elle assure le maintien du "squelette" des végétaux. La pectine du commerce est généralement extraite des pulpes de pommes, de poires et d'autres fruits, après en avoir extrait les jus.

Vous trouverez dans le magasin 3 types de pectines. Il en existe une douzaine différente. C'est toujours le même composé. Il est plus ou moins "méthylé": cela signifie que le composé comporte plus ou moins de ramifications.

- Pectine jaune: Elle est effective dans un milieu acide et pauvre en eau. Elle a besoin d'être chauffée entre 5 et 10 minutes et supporte les fortes températures (au delà de 105°C). Elle forme un gel résistant.

- Pectine rapide: Elle est effective dans un milieu acide et pauvre en eau. Contrairement à la pectine jaune, elle n'a pas besoin d'être chauffée longtemps mais ne supporte pas les fortes températures (au delà de 105°C). Elle forme un gel assez souple, peu cassant.

- Pectine 325 NH95: Elle est effective dans un milieu acide, riche en eau, éventuellement riche en calcium. Elle n'a pas besoin d'être chauffée longtemps mais ne supporte pas les fortes températures (au delà de 105°C). Elle forme un gel très souple, mais cassant. Elle est thermoréversible: vous pouvez la faire refondre plusieurs fois; pratique pour des nappages!

Voici les essais qui ont permis d'écrire les recettes:



Voici 3 gelées réalisées avec chacune une pectine différente (de gauche à droite):

-pectine NH : gelée liquide, coulante.

-pectine rapide : texture idéale de gelée, tendre.

-pectine jaune: gelée coulante et fragile. La pectine jaune a besoin d'être cuite 10 minutes et nécessite un ajout d'acide en fin de cuisson.





Voici 2 pâtes de fruits réalisées avec chacune une pectine différente (de gauche à droite):

-pectine jaune : pâte de fruit ferme, idéale à découper.

-pectine rapide : pâte de fruit coulante. La pectine rapide est surchauffée à 107°C et donc dégradée.



Voici 3 sorbets réalisés avec chacune une pectine différente (de gauche à droite):

-sans pectine: texture présentant des cristaux en bouche. Effet "glace maison", fonte rapide.

-pectine rapide : texture onctueuse, bonne résistance à la fonte.

-pectine 325NH95: texture onctueuse, bonne résistance à la fonte.

## Pectine jaune

Confitures cuites longtemps

Confiseries

Pâtes de fruit

## Pectine rapide

Confitures et gelées réussies à tous les coups!

Sorbets

## Pectine 325NH95

Confitures allégées et sans sucre

Desserts au lait gélifié

Inserts de fruits

Gelées à l'alcool

Nappages

Sorbets

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez-vous sur [zodiosphere.fr](http://zodiosphere.fr)