



Abricot Bergeron
BRIX : 21,5
SUCRE AJOUTÉ : 10%

Purée d'abricot	1000g
Sucre (1)	100g
Pectine jaune (E440)	20g
Sucre (2)	754g
Sirop de glucose	100g
Acide citrique (E330)	26g
Poids total	2000g
Fruit souhaité	45%
Purée	50%
EST souhaité	74/75%



Ananas
BRIX : 18
SUCRE AJOUTÉ : 5%

Purée d'ananas	1000g
Sucre (1)	127g
Pectine jaune (E440)	25g
Sucre (2)	816g
Sirop de glucose	106g
Acide citrique (E330)	38g
Poids total	2111g
Fruit souhaité	45%
Purée	47%
EST souhaité	74/75%



Ananas Victoria 100%
BRIX : 18
SUCRE AJOUTÉ : 0%

Purée d'ananas	1000g
Sucre (1)	133g
Pectine jaune (E440)	27g
Sucre (2)	911g
Sirop de glucose	111g
Acide citrique (E330)	40g
Poids total	2222g
Fruit souhaité	45%
Purée	45%
EST souhaité	74/75%



Banane
BRIX : 27
SUCRE AJOUTÉ : 10%

Purée de banane	1000g
Sucre (1)	120g
Pectine jaune (E440)	24g
Sucre (2)	720g
Sirop de glucose	100g
Acide citrique (E330)	36g
Poids total	2000g
Fruit souhaité	45%
Purée	50%
EST souhaité	74/75%



Bergamote 100%
BRIX : 8,5
SUCRE AJOUTÉ : 0%

Purée de bergamote	1000g
Sucre (1)	178g
Pectine jaune (E440)	36g
Sucre (2)	824g
Sirop de glucose	111g
Acide citrique (E330)	29g
Citrate trisodique (E331)	44g
Poids total	2178g
Fruit souhaité	45%
Purée	45%
EST souhaité	74/75%



Cassis
BRIX : 25,5
SUCRE AJOUTÉ : 10%

Purée de cassis	1000g
Sucre (1)	80g
Pectine jaune (E440)	16g
Sucre (2)	778g
Sirop de glucose	100g
Acide citrique (E330)	26g
Poids total	2000g
Fruit souhaité	45%
Purée	50%
EST souhaité	74/75%



Cerise Noire de Bâle 100%
BRIX : 17
SUCRE AJOUTÉ : 0%

Purée de cerise noire	1000g
Sucre (1)	89g
Pectine jaune (E440)	18g
Sucre (2)	976g
Sirop de glucose	111g
Acide citrique (E330)	29g
Poids total	2222g
Fruit souhaité	45%
Purée	45%
EST souhaité	75%



Citron Jaune 100%
BRIX : 8
SUCRE AJOUTÉ : 0%

Purée de citron jaune	1000g
Sucre (1)	178g
Pectine jaune (E440)	36g
Sucre (2)	869g
Sirop de glucose	111g
Acide citrique (E330)	29g
Poids total	2222g
Fruit souhaité	45%
Purée	45%
EST souhaité	74/75%



Cranberry
BRIX : 15
SUCRE AJOUTÉ : 12%

Purée de cranberry	1000g
Sucre (1)	156g
Pectine jaune (E440)	31g
Sucre (2)	611g
Sirop de glucose	98g
Acide citrique (E330)	20g
Poids total	1916g
Fruit souhaité	45%
Purée	52%
EST souhaité	74/75%



Figue Violette
BRIX : 24
SUCRE AJOUTÉ : 10%

Purée de figue	1000g
Sucre (1)	77g
Pectine jaune (E440)	15g
Sucre (2)	709g
Sirop de glucose	97g
Acide citrique (E330)	35g
Poids total	1933g
Fruit souhaité	45%
Purée	51%
EST souhaité	74/75%



Figue de Barbarie
BRIX : 21
SUCRE AJOUTÉ : 10%

Purée de figue de barbarie	1000g
Sucre (1)	120g
Pectine jaune (E440)	24g
Sucre (2)	720g
Sirop de glucose	100g
Acide citrique (E330)	36g
Poids total	2000g
Fruit souhaité	45%
Purée	50%
EST souhaité	74/75%



Fraise
BRIX : 18
SUCRE AJOUTÉ : 10%

Purée de fraise	1000g
Sucre (1)	80g
Pectine jaune (E440)	16g
Sucre (2)	778g
Sirop de glucose	100g
Acide citrique (E330)	26g
Poids total	2000g
Fruit souhaité	45%
Purée	50%
EST souhaité	74/75%



Fraise 100%
BRIX : 9
SUCRE AJOUTÉ : 0%

Purée de fraise	1000g
Sucre (1)	89g
Pectine jaune (E440)	18g
Sucre (2)	976g
Sirop de glucose	111g
Acide citrique (E330)	29g
Poids total	2222g
Fruit souhaité	45%
Purée	45%
EST souhaité	74/75%



Fraise des Bois
BRIX : 19,5
SUCRE AJOUTÉ : 10%

Purée de fraise des bois	1000g
Sucre (1)	80g
Pectine jaune (E440)	16g
Sucre (2)	778g
Sirop de glucose	100g
Acide citrique (E330)	26g
Poids total	2000g
Fruit souhaité	45%
Purée	50%
EST souhaité	74/75%



Fraise Gariquette
BRIX : 15,5
SUCRE AJOUTÉ : 10%

Purée de fraise	1000g
Sucre (1)	80g
Pectine jaune (E440)	16g
Sucre (2)	778g
Sirop de glucose	100g
Acide citrique (E330)	26g
Poids total	2000g
Fruit souhaité	45%
Purée	50%
EST souhaité	75%



Fraise Mara des Bois
BRIX : 15
SUCRE AJOUTÉ : 10%

Purée de fraise	1000g
Sucre (1)	80g
Pectine jaune (E440)	16g
Sucre (2)	778g
Sirop de glucose	100g
Acide citrique (E330)	26g
Poids total	2000g
Fruit souhaité	45%
Purée	50%
EST souhaité	75%



Framboise Willamette
BRIX : 20
SUCRE AJOUTÉ : 10%

Purée de framboise	1000g
Sucre (1)	80g
Pectine jaune (E440)	16g
Sucre (2)	778g
Sirop de glucose	100g
Acide citrique (E330)	26g
Poids total	2000g
Fruit souhaité	45%
Purée	50%
EST souhaité	74/75%



Framboise Willamette 100%
BRIX : 10,5
SUCRE AJOUTÉ : 0%

Purée de framboise	1000g
Sucre (1)	89g
Pectine jaune (E440)	18g
Sucre (2)	976g
Sirop de glucose	111g
Acide citrique (E330)	29g
Poids total	2222g
Fruit souhaité	45%
Purée	45%
EST souhaité	74/75%

IGP : Indication Géographique Protégée | EST : Extrait Sec Total

PROCESS

Tiédifier la purée PONTHIER à 45°C, ajouter la pectine jaune mélangée au sucre et porter à ébullition. Si prévu dans la recette, rectifier le pH (entre 3 et 3,5 pour une meilleure action de la pectine) à l'aide du citrate trisodique*. Verser petit à petit la deuxième pesée de sucre tout en maintenant l'ébullition. Ajouter ensuite le sirop de glucose et cuire à 106/107°C. Hors du feu, ajouter la solution d'acide citrique**, remuer et couler aussitôt dans un cadre, un moule en silicone ou autre au choix. Laisser cristalliser une journée avant de démouler. Le lendemain, démouler et passer au sucre, laisser sécher une journée. Le jour suivant, détailler au couteau ou à l'aide d'une guitare, passer au sucre, laisser sécher encore une journée avant d'emballer. Brix : tolérance +/-2 pour les purées sucrées et tolérance : +/-3 pour les purées en 100%.

* Le citrate trisodique permet d'augmenter le pH pour les fruits trop acides et permet ainsi à la pectine d'agir correctement. ** L'acide citrique peut être remplacé par de l'acide tartrique. Ces produits sont utilisés comme réactifs pour la prise en gel de la pectine. Ils sont dissouts en solution à raison de 50% d'acide et 50% d'eau.





Fruit de la Passion Flavicarpa
BRIX : 21
SUCRE AJOUTÉ : 10%

Purée de fruit de la passion	1000g
Sucre (1)	120g
Pectine jaune (E440)	24g
Sucre (2)	730g
Sirop de glucose	100g
Acide citrique (E330)	26g
Poids total	2000g
Fruit souhaité	45%
Purée	50%
EST souhaité	74/75%



Fruit de la Passion Flavicarpa 100%
BRIX : 14,5
SUCRE AJOUTÉ : 0%

Purée de fruit de la passion	1000g
Sucre (1)	133g
Pectine jaune (E440)	27g
Sucre (2)	922g
Sirop de glucose	111g
Acide citrique (E330)	29g
Poids total	2222g
Fruit souhaité	45%
Purée	45%
EST souhaité	74/75%



Fruits Exotiques
BRIX : 25
SUCRE AJOUTÉ : 10%

Purée de fruits exotiques	1000g
Sucre (1)	120g
Pectine jaune (E440)	24g
Sucre (2)	730g
Sirop de glucose	100g
Acide citrique (E330)	26g
Poids total	2000g
Fruit souhaité	45%
Purée	50%
EST souhaité	74/75%



Fruits Rouges
BRIX : 21
SUCRE AJOUTÉ : 10%

Purée de fruits rouges	1000g
Sucre (1)	80g
Pectine jaune (E440)	16g
Sucre (2)	778g
Sirop de glucose	100g
Acide citrique (E330)	26g
Poids total	2000g
Fruit souhaité	45%
Purée	50%
EST souhaité	74/75%



Grenade
BRIX : 23
SUCRE AJOUTÉ : 10%

Purée de grenade	1000g
Sucre (1)	80g
Pectine jaune (E440)	16g
Sucre (2)	778g
Sirop de glucose	100g
Acide citrique (E330)	26g
Poids total	2000g
Fruit souhaité	45%
Purée	50%
EST souhaité	74/75%



Griotte Oblacinska
BRIX : 26,5
SUCRE AJOUTÉ : 10%

Purée de griotte	1000g
Sucre (1)	80g
Pectine jaune (E440)	16g
Sucre (2)	778g
Sirop de glucose	100g
Acide citrique (E330)	26g
Poids total	2000g
Fruit souhaité	45%
Purée	50%
EST souhaité	74/75%



Groseille
BRIX : 21,5
SUCRE AJOUTÉ : 10%

Purée de groseille	1000g
Sucre (1)	80g
Pectine jaune (E440)	16g
Sucre (2)	778g
Sirop de glucose	100g
Acide citrique (E330)	26g
Poids total	2000g
Fruit souhaité	45%
Purée	50%
EST souhaité	74/75%



Kalamansi 100%
BRIX : 8
SUCRE AJOUTÉ : 0%

Purée de kalamansi	1000g
Sucre (1)	178g
Pectine jaune (E440)	36g
Sucre (2)	847g
Sirop de glucose	111g
Acide citrique (E330)	29g
Citrate trisodique (E331)	22g
Poids total	2200g
Fruit souhaité	45%
Purée	45%
EST souhaité	74/75%



Kiwi de l'Adour (IGP) 100%
BRIX : 13
SUCRE AJOUTÉ : 0%

Purée de kiwi	1000g
Sucre (1)	89g
Pectine jaune (E440)	18g
Sucre (2)	964g
Sirop de glucose	111g
Acide citrique (E330)	40g
Poids total	2222g
Fruit souhaité	45%
Purée	50%
EST souhaité	74/75%



Litchi 100%
BRIX : 16
SUCRE AJOUTÉ : 0%

Purée de litchi	1000g
Sucre (1)	127g
Pectine jaune (E440)	25g
Sucre (2)	816g
Sirop de glucose	106g
Acide citrique (E330)	38g
Poids total	2111g
Fruit souhaité	45%
Purée	47%
EST souhaité	74/75%



Litchi Madagascar 100%
BRIX : 17
SUCRE AJOUTÉ : 0%

Purée de litchi	1000g
Sucre (1)	133g
Pectine jaune (E440)	27g
Sucre (2)	911g
Sirop de glucose	111g
Acide citrique (E330)	40g
Poids total	2222g
Fruit souhaité	45%
Purée	45%
EST souhaité	75%



Mandarine 100%
BRIX : 11
SUCRE AJOUTÉ : 0%

Purée de mandarine	1000g
Sucre (1)	89g
Pectine jaune (E440)	18g
Sucre (2)	976g
Sirop de glucose	111g
Acide citrique (E330)	29g
Poids total	2222g
Fruit souhaité	45%
Purée	45%
EST souhaité	74/75%



Mangue Alphonso
BRIX : 23,5
SUCRE AJOUTÉ : 6%

Purée de mangue	1000g
Sucre (1)	84g
Pectine jaune (E440)	17g
Sucre (2)	847g
Sirop de glucose	104g
Acide citrique (E330)	38g
Poids total	2089g
Fruit souhaité	45%
Purée	47%
EST souhaité	74/75%



Mangue Alphonso 100%
BRIX : 17
SUCRE AJOUTÉ : 0%

Purée de mangue	1000g
Sucre (1)	89g
Pectine jaune (E440)	18g
Sucre (2)	964g
Sirop de glucose	111g
Acide citrique (E330)	40g
Poids total	2222g
Fruit souhaité	45%
Purée	45%
EST souhaité	74/75%



Mirabelle de Lorraine (IGP)
BRIX : 27
SUCRE AJOUTÉ : 10%

Purée de mirabelle	1000g
Sucre (1)	80g
Pectine jaune (E440)	16g
Sucre (2)	768g
Sirop de glucose	100g
Acide citrique (E330)	36g
Poids total	2000g
Fruit souhaité	45%
Purée	50%
EST souhaité	74/75%



Mûre
BRIX : 20
SUCRE AJOUTÉ : 10%

Purée de mûre	1000g
Sucre (1)	80g
Pectine jaune (E440)	16g
Sucre (2)	778g
Sirop de glucose	100g
Acide citrique (E330)	26g
Poids total	2000g
Fruit souhaité	45%
Purée	50%
EST souhaité	74/75%



Myrtille
BRIX : 20
SUCRE AJOUTÉ : 10%

Purée de myrtille	1000g
Sucre (1)	80g
Pectine jaune (E440)	16g
Sucre (2)	778g
Sirop de glucose	100g
Acide citrique (E330)	26g
Poids total	2000g
Fruit souhaité	45%
Purée	50%
EST souhaité	74/75%



Orange Valencia 100%
BRIX : 11
SUCRE AJOUTÉ : 0%

Purée d'orange	1000g
Sucre (1)	111g
Pectine jaune (E440)	22g
Sucre (2)	949g
Sirop de glucose	111g
Acide citrique (E330)	29g
Poids total	2222g
Fruit souhaité	45%
Purée	45%
EST souhaité	75%

IGP : Indication Géographique Protégée | EST : Extrait Sec Total

PROCESS

Tiédifier la purée PONTHER à 45°C, ajouter la pectine jaune mélangée au sucre et porter à ébullition. Si prévu dans la recette, rectifier le pH (entre 3 et 3,5 pour une meilleure action de la pectine) à l'aide du citrate trisodique*. Verser petit à petit la deuxième pesée de sucre tout en maintenant l'ébullition. Ajouter ensuite le sirop de glucose et cuire à 106/107°C. Hors du feu, ajouter la solution d'acide citrique**, remuer et couler aussitôt dans un cadre, un moule en silicone ou autre au choix. Laisser cristalliser une journée avant de démouler. Le lendemain, démouler et passer au sucre, laisser sécher une journée. Le jour suivant, détailler au couteau ou à l'aide d'une guitare, passer au sucre, laisser sécher encore une journée avant d'emballer. Brix : tolérance +/-2 pour les purées sucrées et tolérance : +/-3 pour les purées en 100%.

* Le citrate trisodique permet d'augmenter le pH pour les fruits trop acides et permet ainsi à la pectine d'agir correctement. ** L'acide citrique peut être remplacé par de l'acide tartrique. Ces produits sont utilisés comme réactifs pour la prise en gel de la pectine. Ils sont dissouts en solution à raison de 50% d'acide et 50% d'eau.





Orange Sanguine 100%
BRIX : 11
SUCRE AJOUTÉ : 0%

Purée d'orange sanguine	1000g
Sucre (1)	111g
Pectine jaune (E440)	22g
Sucre (2)	949g
Sirop de glucose	111g
Acide citrique (E330)	29g
Poids total	2222g
Fruit souhaité	45%
Purée	45%
EST souhaité	74/75%



Pamplemousse Rose 100%
BRIX : 11
SUCRE AJOUTÉ : 0%

Purée de pamplemousse	1000g
Sucre (1)	111g
Pectine jaune (E440)	22g
Sucre (2)	949g
Sirop de glucose	111g
Acide citrique (E330)	29g
Poids total	2222g
Fruit souhaité	45%
Purée	50%
EST souhaité	74/75%



Papaye
BRIX : 15
SUCRE AJOUTÉ : 10%

Purée de papaye	1000g
Sucre (1)	117g
Pectine jaune (E440)	23g
Sucre (2)	682g
Sirop de glucose	98g
Acide citrique (E330)	35g
Poids total	1956g
Fruit souhaité	45%
Purée	51%
EST souhaité	74/75%



Pêche Blanche
BRIX : 19,5
SUCRE AJOUTÉ : 10%

Purée de pêche blanche	1000g
Sucre (1)	80g
Pectine jaune (E440)	16g
Sucre (2)	778g
Sirop de glucose	100g
Acide citrique (E330)	26g
Poids total	2000g
Fruit souhaité	45%
Purée	50%
EST souhaité	74/75%



Pêche de Vigne
BRIX : 19,5
SUCRE AJOUTÉ : 10%

Purée de pêche de vigne	1000g
Sucre (1)	80g
Pectine jaune (E440)	16g
Sucre (2)	768g
Sirop de glucose	100g
Acide citrique (E330)	36g
Poids total	2000g
Fruit souhaité	45%
Purée	50%
EST souhaité	74/75%



Poire Williams
BRIX : 19
SUCRE AJOUTÉ : 7%

Purée de poire	1000g
Sucre (1)	83g
Pectine jaune (E440)	17g
Sucre (2)	837g
Sirop de glucose	103g
Acide citrique (E330)	27g
Poids total	2067g
Fruit souhaité	45%
Purée	48%
EST souhaité	74/75%



Pomme Verte Granny Smith
BRIX : 20
SUCRE AJOUTÉ : 6%

Purée de pomme verte	1000g
Sucre (1)	80g
Pectine jaune (E440)	16g
Sucre (2)	778g
Sirop de glucose	100g
Acide citrique (E330)	26g
Poids total	2000g
Fruit souhaité	45%
Purée	50%
EST souhaité	74/75%



Reine Claude du Quercy (Label Rouge)
BRIX : 26
SUCRE AJOUTÉ : 8%

Purée de reine claud	1000g
Sucre (1)	81g
Pectine jaune (E440)	16g
Sucre (2)	798g
Sirop de glucose	101g
Acide citrique (E330)	26g
Poids total	2022g
Fruit souhaité	45%
Purée	49%
EST souhaité	74/75%



Rhubarbe Rouge Frambosa 100%
BRIX : 4
SUCRE AJOUTÉ : 0%

Purée de rhubarbe rouge	1000g
Sucre (1)	90g
Pectine jaune (E440)	18g
Sucre (2)	976g
Sirop de glucose	111g
Acide citrique (E330)	29g
Poids total	2224g
Fruit souhaité	45%
Purée	50%
EST souhaité	74/75%



Sudachi 100%
BRIX : 8
SUCRE AJOUTÉ : 0%

Purée de sudachi	1000g
Sucre (1)	178g
Pectine jaune (E440)	36g
Sucre (2)	869g
Sirop de glucose	111g
Acide citrique (E330)	29g
Poids total	2222g
Fruit souhaité	45%
Purée	45%
EST souhaité	75%



Yuzu 100%
BRIX : 6,5
SUCRE AJOUTÉ : 0%

Purée de yuzu	1000g
Sucre (1)	178g
Pectine jaune (E440)	36g
Sucre (2)	847g
Sirop de glucose	111g
Acide citrique (E330)	29g
Citrate trisodique (E331)	22g
Poids total	2200g
Fruit souhaité	45%
Purée	45%
EST souhaité	74/75%

IGP : Indication Géographique Protégée | EST : Extrait Sec Total

PROCESS

Tiédifier la purée PONTHIER à 45°C, ajouter la pectine jaune mélangée au sucre et porter à ébullition. Si prévu dans la recette, rectifier le pH (entre 3 et 3,5 pour une meilleure action de la pectine) à l'aide du citrate trisodique*. Verser petit à petit la deuxième pesée de sucre tout en maintenant l'ébullition. Ajouter ensuite le sirop de glucose et cuire à 106/107°C. Hors du feu, ajouter la solution d'acide citrique**, remuer et couler aussitôt dans un cadre, un moule en silicone ou autre au choix. Laisser cristalliser une journée avant de démouler. Le lendemain, démouler et passer au sucre, laisser sécher une journée. Le jour suivant, détailler au couteau ou à l'aide d'une guitare, passer au sucre, laisser sécher encore une journée avant d'emballer. Brix : tolérance +/-2 pour les purées sucrées et tolérance : +/-3 pour les purées en 100%.

* Le citrate trisodique permet d'augmenter le pH pour les fruits trop acides et permet ainsi à la pectine d'agir correctement. ** L'acide citrique peut être remplacé par de l'acide tartrique. Ces produits sont utilisés comme réactifs pour la prise en gel de la pectine. Ils sont dissouts en solution à raison de 50% d'acide et 50% d'eau.



