

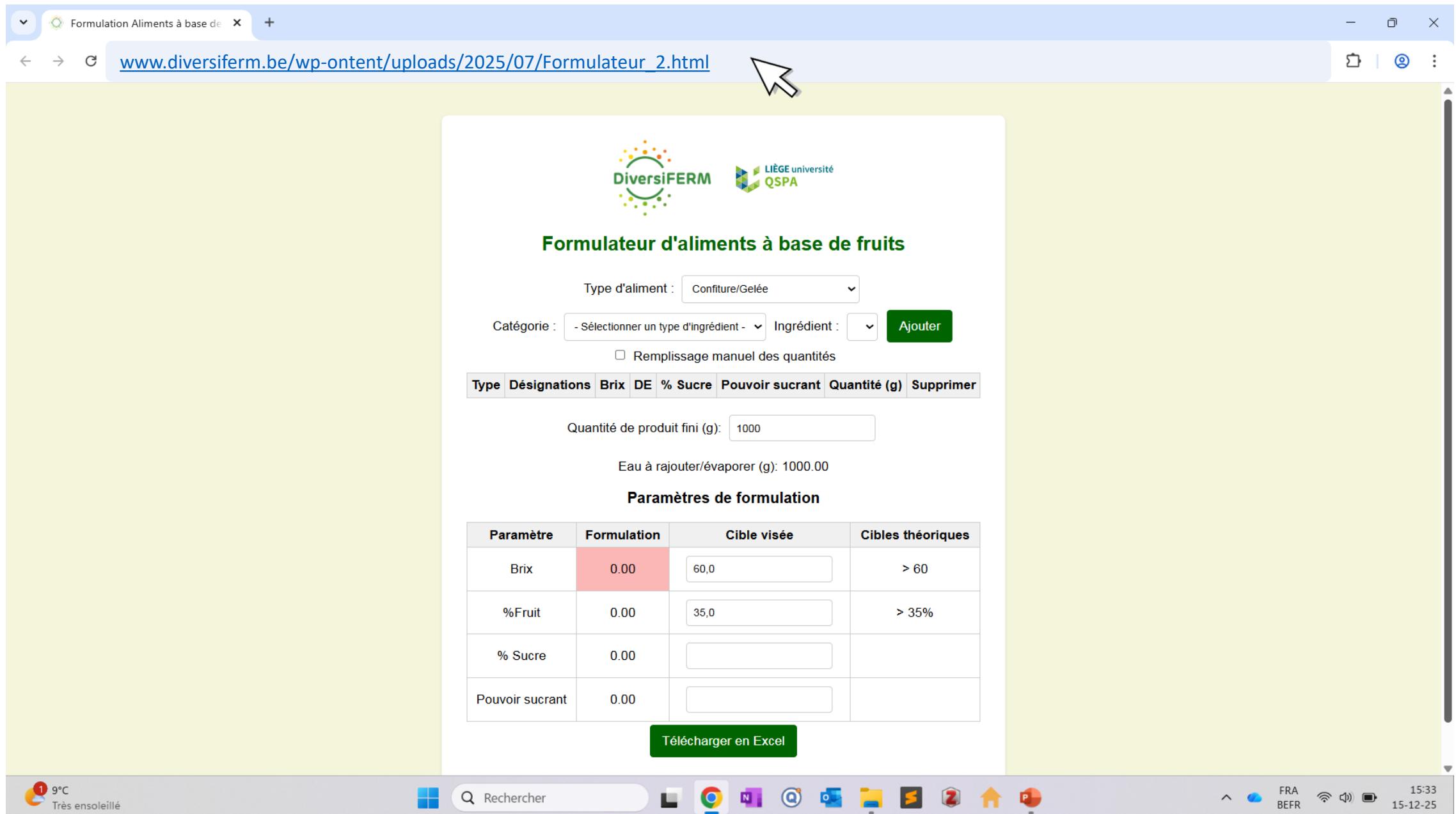
Formulateur aliments à base de fruits



François Michels
RDVD 2026



1. Fonctionnement de l'outil: Vérifier ou Formuler



Formulateur d'aliments à base de fruits

Type d'aliment : Confiture/Gelée

Catégorie : - Sélectionner un type d'ingrédient - Ingrédient : Ajouter

Remplissage manuel des quantités

Type	Désignations	Brix	DE	% Sucre	Pouvoir sucrant	Quantité (g)	Supprimer
Quantité de produit fini (g): 1000							
Eau à rajouter/évaporer (g): 1000.00							

Paramètres de formulation

Paramètre	Formulation	Cible visée	Cibles théoriques
Brix	0.00	60,0	> 60
%Fruit	0.00	35,0	> 35%
% Sucre	0.00		
Pouvoir sucrant	0.00		

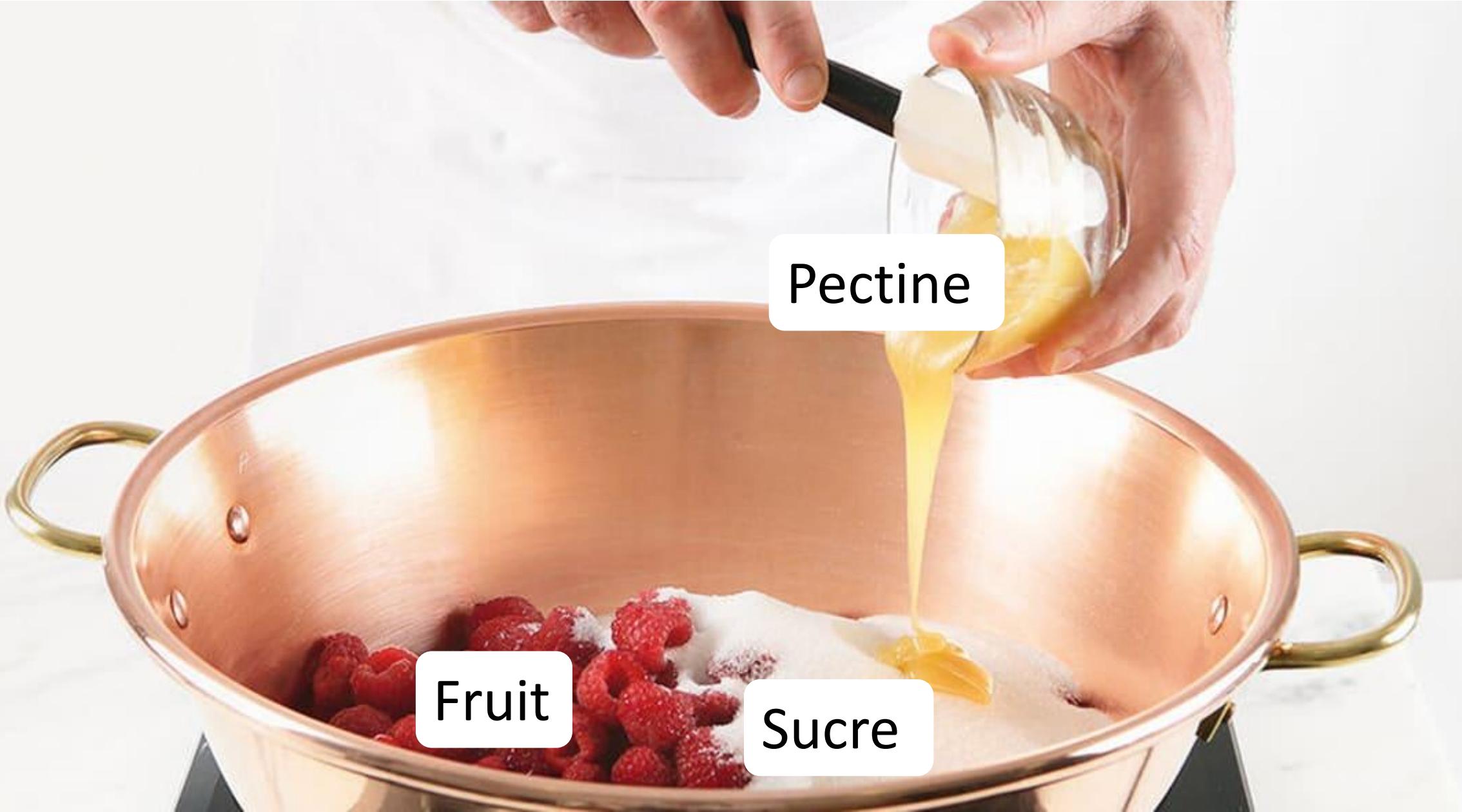
Télécharger en Excel

9°C
Très ensoleillé

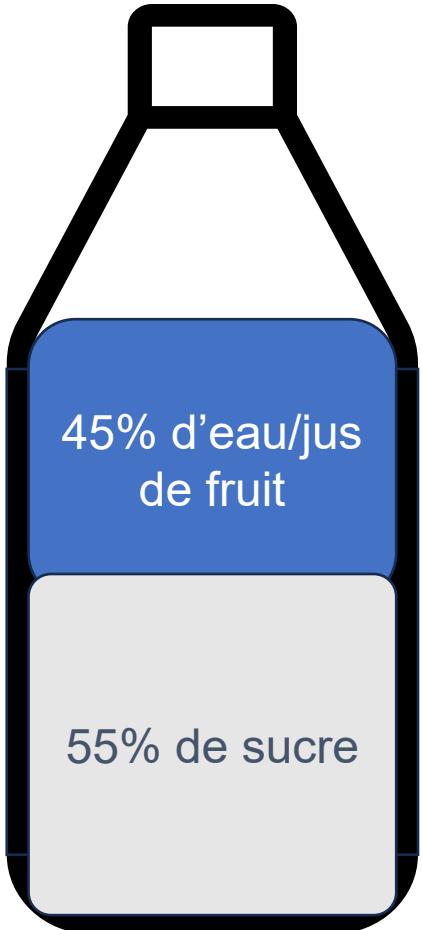
Rechercher

15:33
15-12-25

2. Optimisation du coût des ingrédients: Confiture



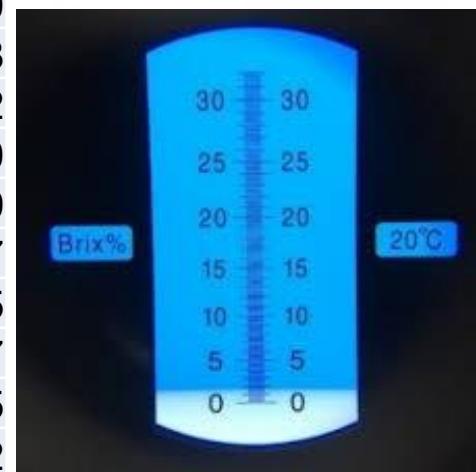
Mesure du brix



- L'eau n'a pas de matière sèche.
⇒ Eau pure = 0°Brix
- Le jus de fruit a une matière sèche faible
⇒ Composé entre 4 et 14% en fct du fruit
⇒ Jus de fruit = 4 à 14°Brix
- Le sucre n'a pas d'eau en lui.
⇒ Composé à 100% de Matière sèche
⇒ Sucre = 100°Brix

1% Sucre = 1% Matière sèche = 1°Brix

Fruit	Brix
Pomme	11,2
Abricot	11,2
Cassis	11
Pamplemousse	10
Citron	8
Orange	11,2
Pêche	10
Poire	11,9
Framboise	7
Cerise	13,5
Fraise	7
Tomate	5
Mandarine	11,2



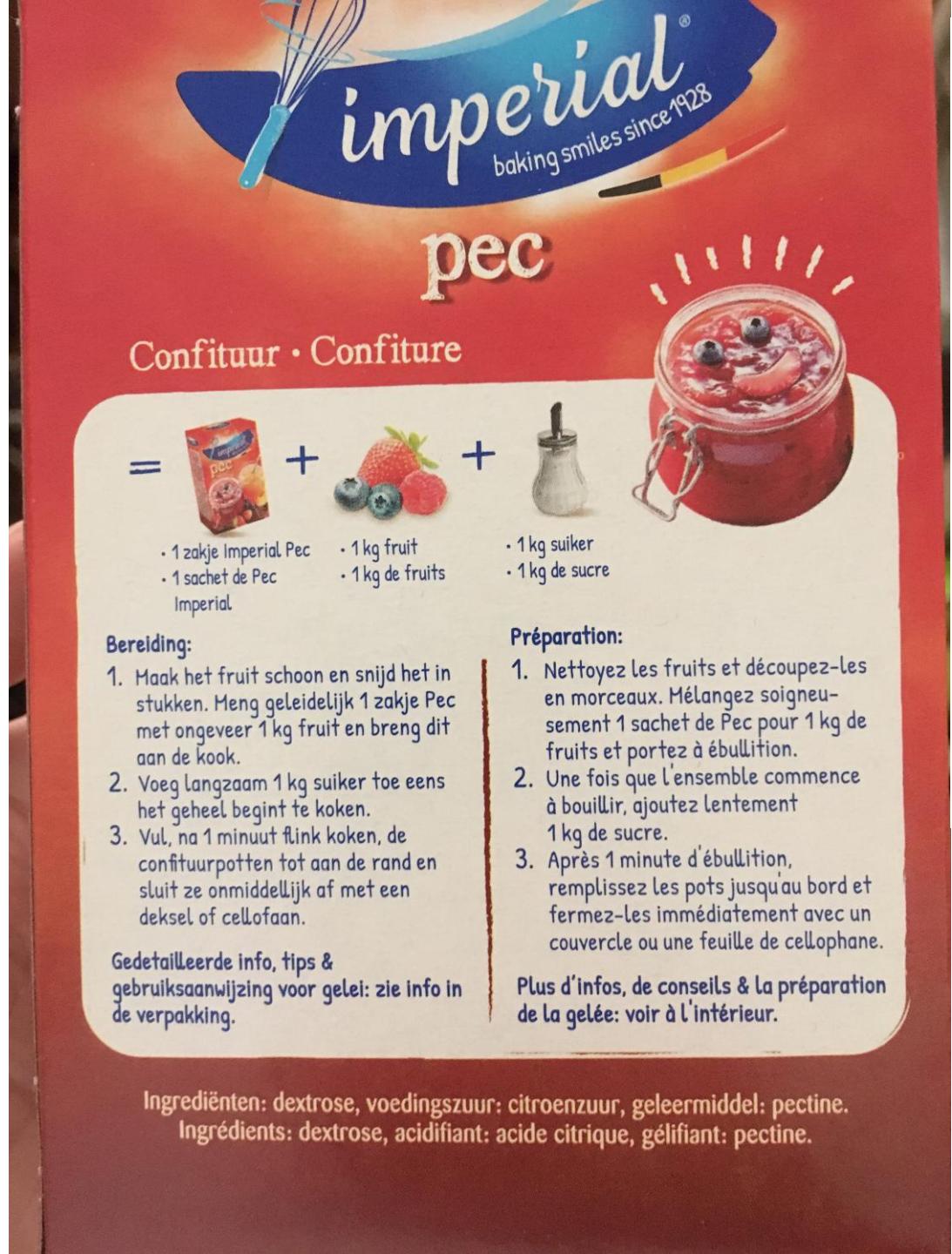
Point législation



Confiture: « mélange, porté à la consistance **gélifiée** appropriée, de sucres, de pulpe et/ou de purée (non concentrée pour l'extra) d'une ou de plusieurs espèces de fruits et d'eau »

(AR du 19 mars 2004 relatif à la fabrication et à la commercialisation de confitures, gelées et marmelades de fruits, crème de marrons et sirops de fruits à tartiner destinés à l'alimentation humaine)

Dénomination	% minimum de fruits mis en œuvre	Brix
Confiture/gelée	35 % en général 25 % pour les groseilles, sorbes, baies d'argousier, cassis, cynorhodon et coings	Min. 60 %
Confiture/gelée extra	45 % en général 35 % pour les groseilles, sorbes, baies d'argousier, cassis, cynorhodon et coings	Min. 40 %



Type d'aliment :		Confiture/Gelée	Catégorie :		Texturant	Ingrédient :	Pectine	Ajouter	
<input checked="" type="checkbox"/> Remplissage manuel des quantités									
Type	Désignations	Brix	DE	% Sucre	Pouvoir sucrant	Quantité (g)	Supprimer		
Fruit	Fraise	11	0	9.00	11.25	1000	X		
Sucre	Saccharose	100	0	100.00	100.00	1000	X		
Texturant	Pectine	100	0	0.00	0.00	30	X		
Quantité de produit fini (g): <input type="text" value="2030"/>									
Eau à rajouter/évaporer (g): <input type="text" value="0.00"/>									
Paramètres de formulation									
Paramètre	Formulation	Cible visée			Cibles théoriques				
Brix	56.16	60,0			> 60				
%Fruit	49.26	35,0			> 35%				
% Sucre	53.69								
Pouvoir sucrant	54.80								
Ingédient	Cout (€/kg)	Confiture Pec							
Fraise	5,00 €	1000							
Sucre	0,69 €	1000							
Pec	27,92 €	30							
Gelfix	8,58 €	0							
Pec Plus	43,63 €	0							
Pectine Rapid Set	57,50 €	0							
Pectine 325NH95	64,90 €	0							
Eau	0,00 €	0							
Total		2030							
		Cout MP (€/kg)			3,22 €				



Formulateur d'aliments à base de fruits

Type d'aliment : Confiture/Gelée

Catégorie : Texturant Ingrédient : Pectine Ajouter

Remplissage manuel des quantités

Type	Désignations	Brix	DE	% Sucre	Pouvoir sucrant	Quantité (g)	Supprimer
Fruit	Fraise	11	0	9.00	11.25	350,00	X
Sucre	Saccharose	100	0	100.00	100.00	556,50	X
Texturant	Pectine	100	0	0.00	0.00	5,00	X

Quantité de produit fini (g): 1000

Eau à rajouter/évaporer (g): 88.50

Paramètres de formulation

Paramètre	Formulation	Cible visée	Cibles théoriques
Brix	60.00	60,0	> 60
%Fruit	35.00	35,0	> 35%
% Sucre	58.80		
Pouvoir sucrant	59.59		

Télécharger en Excel



Ingrédient	Cout (€/kg)	Confiture
Fraise	5,00 €	350
Sucre	0,69 €	556,5
Pec	27,92 €	0
Gelfix	8,58 €	0
Pec Plus	43,63 €	0
Pectine Rapid Set	57,50 €	5
Pectine 325NH95	64,90 €	0
Eau	0,00 €	88,5
Total		1000
Cout MP (€/kg)		2,42 €

<https://www.meilleurduchef.com/fr/achat/patisserie/ingredients/gelifiant/lfr-pectine-rapid-set.html>



Type	Désignations	Brix	DE	% Sucre	Pouvoir sucrant	Quantité (g)	Supprimer
Fruit	Fraise	11	0	9.00	11.25	1000	X
Ingrediént libre	Sucre gélifiant	100	0	100	125.00	500	X

Quantité de produit fini (g): 1500

Eau à rajouter/évaporer (g): 0.00

Paramètres de formulation

Paramètre	Formulation	Cible visée	Cibles théoriques
Brix	40.67	40,0	> 40
%Fruit	66.67	45,0	> 45%
% Sucre	39.33		
Pouvoir sucrant	49.17		

Ingrediént	Cout (€/kg)	Confiture Gelfix
Fraise	5,00 €	1000
Sucre	0,69 €	0
Pec	27,92 €	0
Gelfix	8,58 €	500
Pec Plus	43,63 €	0
Pectine Rapid Set	57,50 €	0
Pectine 325NH95	64,90 €	0
Eau	0,00 €	0
Total		1500
	Cout MP (€/kg)	6,19 €

imperial® pec plus

Découvrez encore plus de recettes et astuces sur www.imperialbaking.be

Les bonnes proportions pour préparer confitures et gelées

Vous trouverez dans le tableau ci-dessous la quantité idéale de sucre pour différents fruits. Pec Plus vous permet également d'utiliser moins, voire pas de sucre. Suivez le mode d'emploi normal comme indiqué sur l'emballage sauf pour les fruits accompagnés d'un astérisque.

Pour 1 sachet de Pec Plus	Confiture		Gelée	
	Fruits nettoyés	Sucre	Jus	Sucre
Fraises	1000g	max. 500 g	600 g	max. 325 g
Mûres	1000g	max. 500 g	600 g	max. 325 g
Kiwis	1000g	max. 500 g		
Rhubarbe	1000g(*)	max. 500 g		
(*) Laissez reposer les morceaux de rhubarbe avec 300g de sucre pendant 15 minutes. Ensuite, ajoutez le Pec Plus, portez à ébullition et ajoutez le reste du sucre.				
Abricots	1000g(**)	max. 500 g		
Prunes	1000g(**)	max. 500 g		
Myrtilles	1500g(**)	max. 750 g		
Groseilles vertes	1500g(**)	max. 750 g		
Cerises	1000g(**)	max. 500 g	600g	max. 325 g
(**) Portez à ébullition les fruits nettoyés avec 50ml d'eau dans une casserole fermée jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Pesez la quantité précise et suivez le mode d'emploi normal.				
Sureaux		650 g	max. 325 g	
Pommes		650 g	max. 300 g	
Coings		1000 g	max. 500 g	
Groseilles rouges		650 g	max. 325 g	

Astuce : Remplissez les pots à ras bord, fermez-les et retournez-les jusqu'à ce qu'ils refroidissent.

2-82-034737

Type	Désignations	Brix	DE	% Sucre	Pouvoir sucrant	Quantité (g)	Supprimer
Fruit	Fraise	11	0	9.00	11.25	1000	X
Sucre	Saccharose	100	0	100.00	100.00	500	X
Texturant	Pectine	100	0	0.00	0.00	20	X

Quantité de produit fini (g): 1520

Eau à rajouter/évaporer (g): 0.00

Paramètres de formulation

Paramètre	Formulation	Cible visée	Cibles théoriques
Brix	41.45	40,0	> 40
%Fruit	65.79	45,0	> 45%
% Sucre	38.82		
Pouvoir sucrant	40.30		

Ingédient	Cout (€/kg)	Confiture Pec plus
Fraise	5,00 €	1000
Sucre	0,69 €	500
Pec	27,92 €	0
Gelfix	8,58 €	0
Pec Plus	43,63 €	20
Pectine Rapid Set	57,50 €	0
Pectine 325NH95	64,90 €	0
Eau	0,00 €	0
Total		1520
Cout MP (€/kg)		4,09 €

Type	Désignations	Brix	DE	% Sucre	Pouvoir sucrant	Quantité (g)	Supprimer
Fruit	Fraise	11	0	9.00	11.25	450,00	X
Sucre	Saccharose	100	0	100.00	100.00	340,50	X
Texturant	Pectine	100	0	0.00	0.00	10	X

Quantité de produit fini (g): 1000

Eau à rajouter/évaporer (g): 199.50

Paramètres de formulation

Paramètre	Formulation	Cible visée	Cibles théoriques
Brix	40.00	40,0	> 40
%Fruit	45.00	45,0	> 45%
% Sucre	38.10		
Pouvoir sucrant	39.11		

Ingédient	Cout (€/kg)	Confiture Extra
Fraise	5,00 €	450
Sucre	0,69 €	340,5
Pec	27,92 €	0
Gelfix	8,58 €	0
Pec Plus	43,63 €	0
Pectine Rapid Set	57,50 €	0
Pectine 325NH95	64,90 €	10
Eau	0,00 €	199,5
Total		1000
	Cout MP (€/kg)	3,13 €



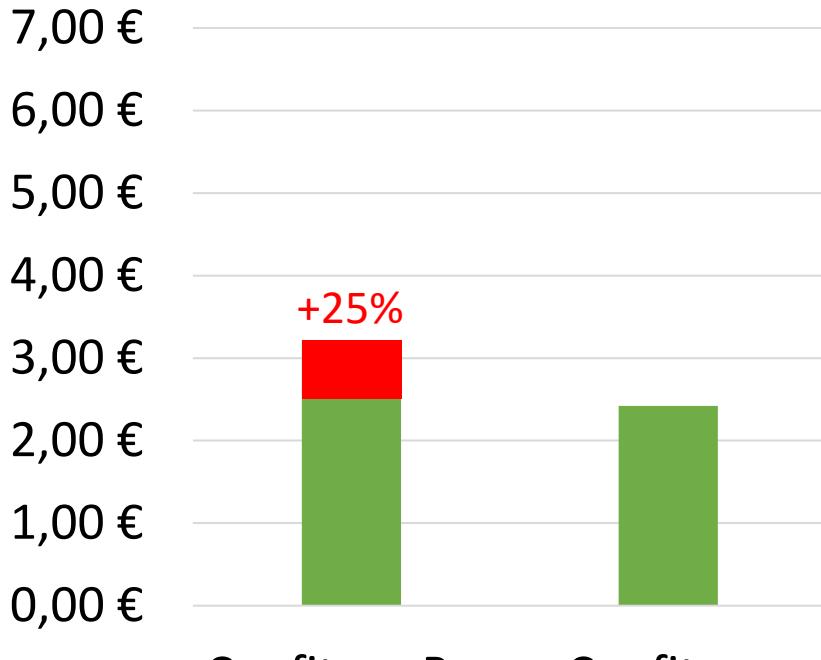
<https://www.meilleurduchef.com/fr/achat/patisserie/ingredients/gelifiant/lfr-pectine-325nh95.html>

Pectine	Type	Code	Brix	Temps gél°	pH	Gel	Utilisation
Rapid Set	HM	E440i	> 60	4 à 8 min	3 à 3,2	Non réversible	Gélification à l'acide, pour confiture, gelée, fourrages non cuits
Medium	HM	E440i	> 60	15 à 25 min	2,8 à 3,1	Non réversible	Gélification à l'acide, pour confiture, gelée, fourrages non cuits
Extra slow Set	HM	E440i	55	24h	< 3,5	Non réversible	Gélification à l'acide, pour confiture, gelée, fourrages non cuits
Jaune	HM	E440i	> 76	Inconnu	3,2 - 3,5	Non réversible	Gélification à l'acide, texture ferme et peu fondante: confiserie gélifiée
324NH95	LMA: DA* = 16-19%	E440ii	32 à 60	24h	3,25 - 3,5	Thermostable (DA* faible ~ LMC)	Gélification avec le calcium disponible, pour fourrages cuits et en fruits sur sucre, pour confitures allégées
X58	LMA: DA* = 20-24%	E440ii	33 à 60	Inconnu	3,5 - 3,7	Thermoréversible (DA* élevé ~ LMA)	Gélification avec le calcium disponible, pour nappage sur biscuits ou tartes

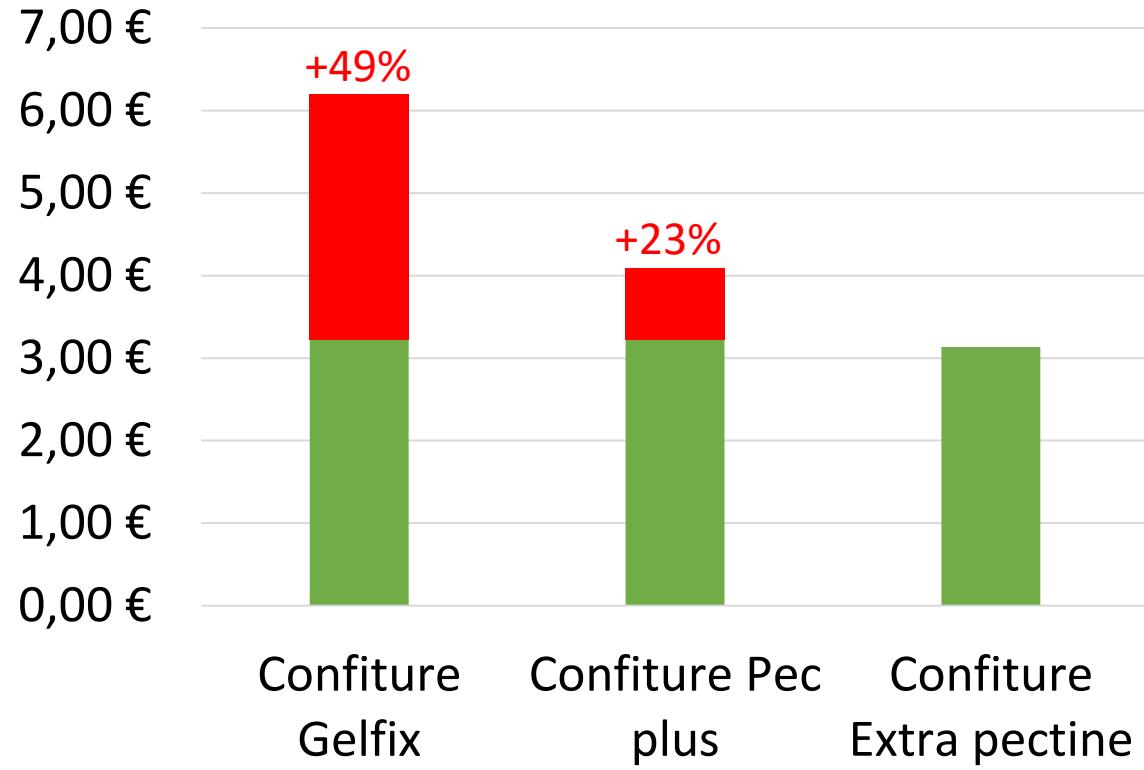
*DA (degré d'amidation) = % de COOCH_3 remplacé par COONH_2

LOUIS FRANÇOIS
INGRÉDIENTS ALIMENTAIRES DEPUIS 1906

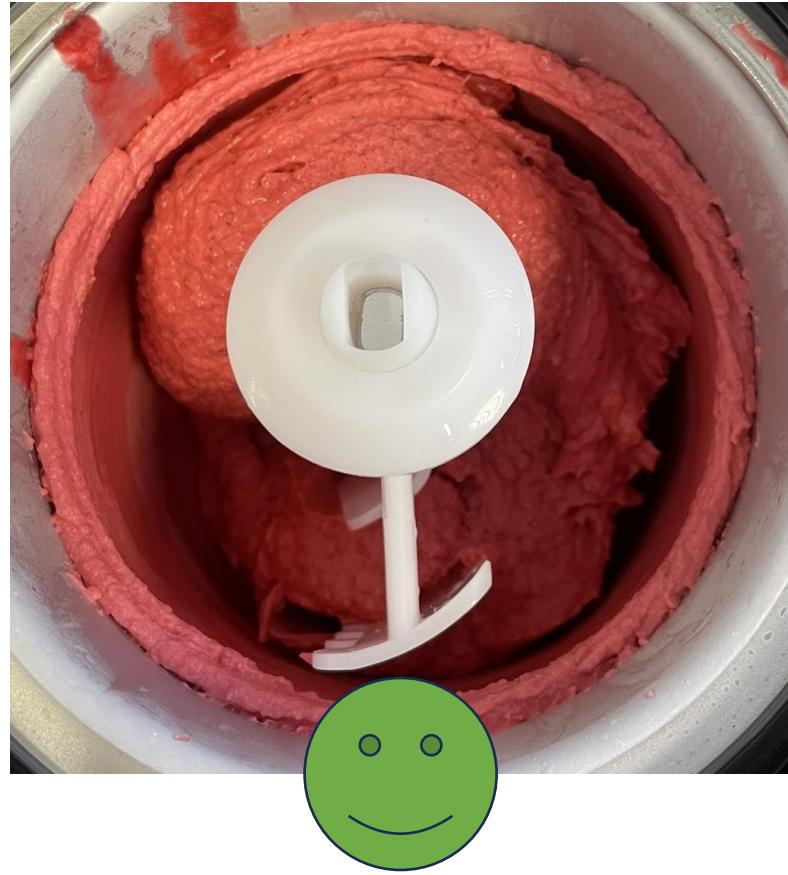
Cout MP (€/kg)



Cout MP (€/kg)

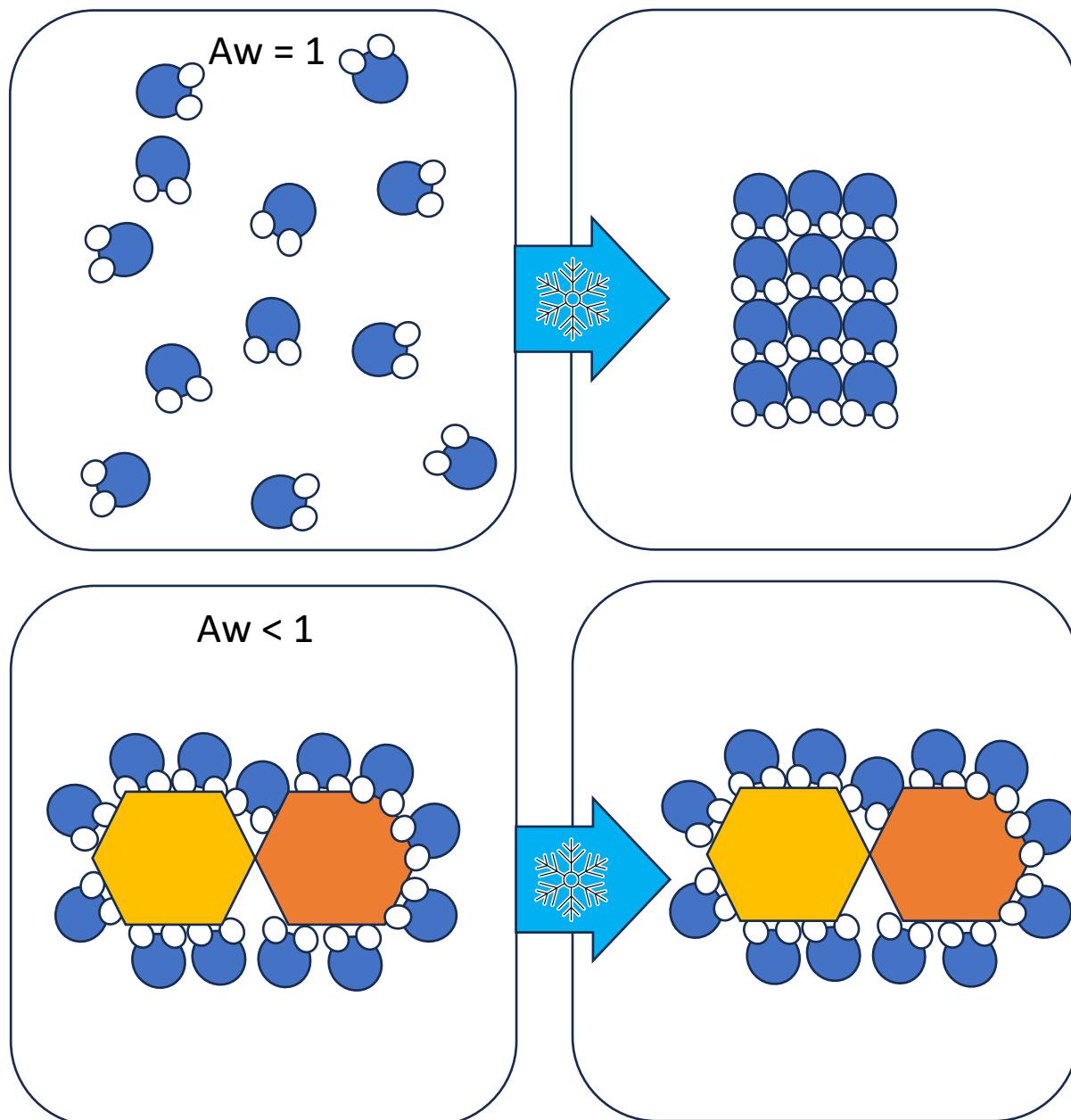
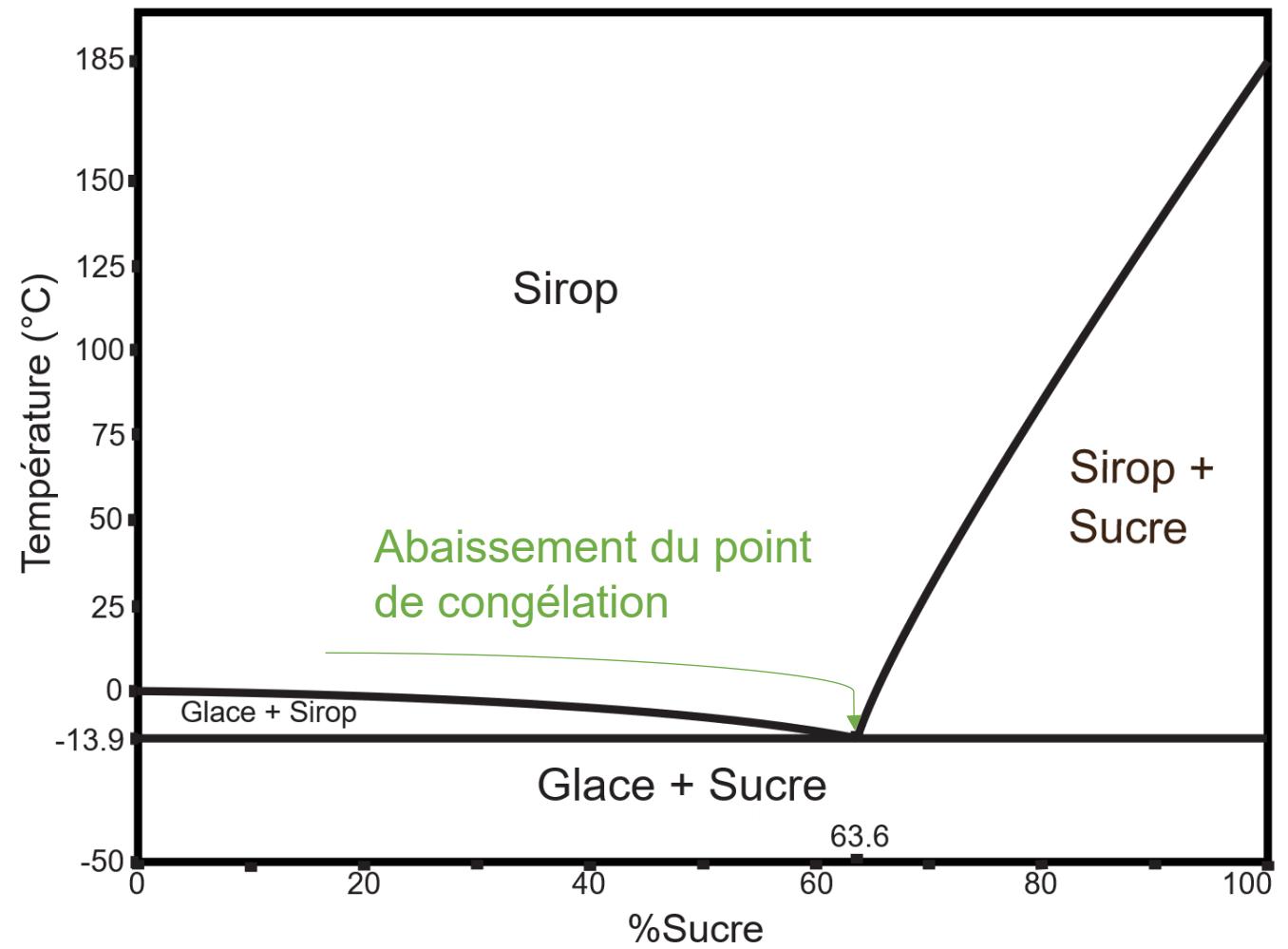


3. Amélioration des props technologiques: Sorbet



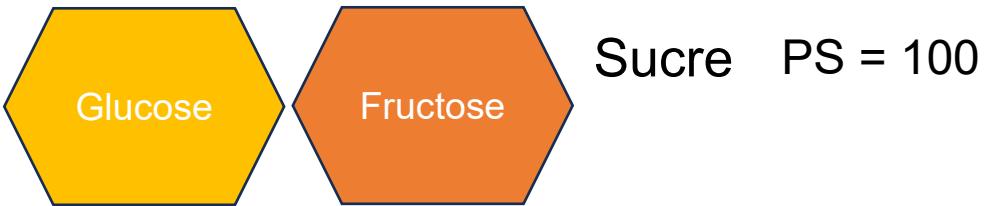
Comment avoir ?

- 1) une texture cuillérable
- 2) sans cristaux d'eau

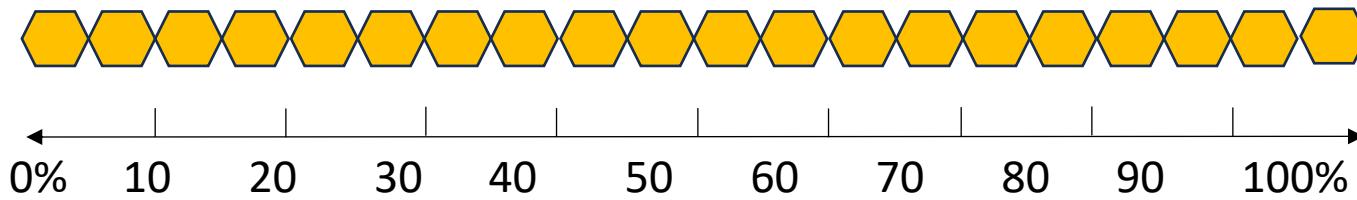


Les petits sucre abaissent le point de congélation

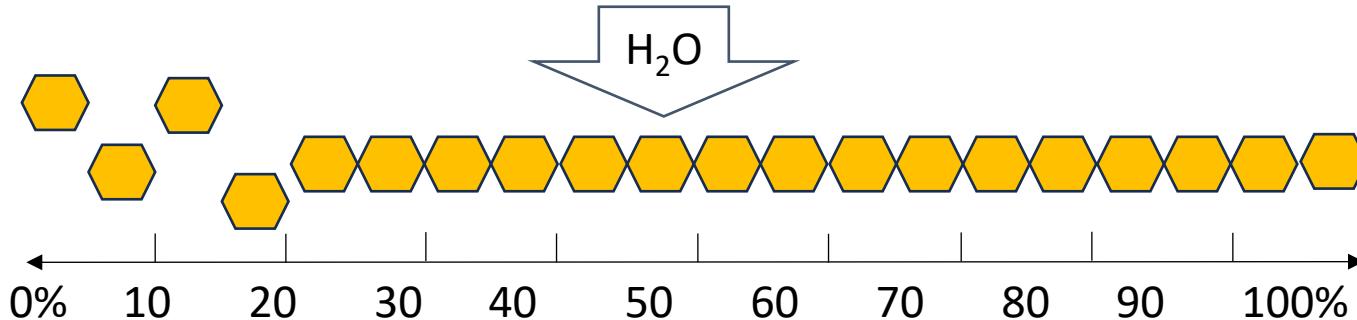
Sirops



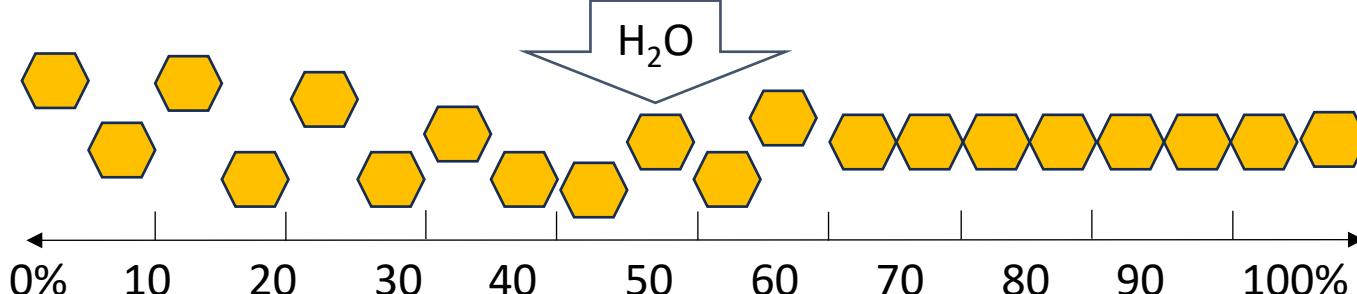
Amidon



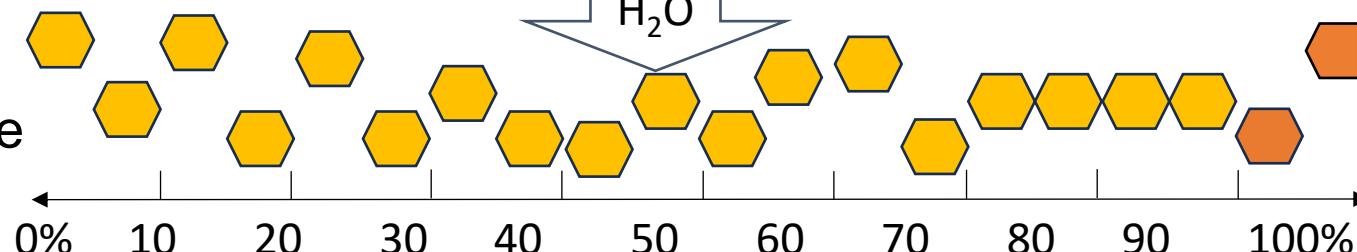
Maltodextrine



Sirop de glucose 30 à 60 DE (Dextrose équivalent)



Sirop de glucose 70DE = Sirop de glucose fructose



Glucose atomisé =
Sirop de glucose
en poudre

Param	Objectif
Brix	31 à 33°Brix
PS	25 à 33
%Fruit	Fct(fruit): ex. framboise = 50%
FPD	10 à 25%: sorbet « dur » 25 à 35%: sorbet « normal » 35 à 40%: sorbet « cuillérable »

Type	Désignations	Brix	DE	% Sucre	FPD	Pouvoir sucrant	Quantité (g)	Supprimer
Fruit	Framboise	14	0	9.00	0.00	11.25	500,00	X
Sucre	Sucre inverti (Trimoline)	78	100	78.00	1.86	120.00	0	X
Sucre	Saccharose	100	0	100.00	1.00	100.00	250	X
Sucre	Glucose atomisé	95	42	37.56	0.87	41.84	0	X

Quantité de produit fini (g): 1000

Eau à rajouter/évaporer (g): 250.00

Paramètres de formulation

Paramètre	Formulation	Cible visée	Cibles théoriques
Brix	32.00	32,0	31 à 33
%Fruit	50.00	50,0	50%
% Sucre	29.50	22,5	20 à 25
Pouvoir sucrant	30.63	29,0	25 à 33
FPD	25.00	30,0	25 à 35



Param	Objectif
Brix	31 à 33°Brix
PS	25 à 33
%Fruit	Fct(fruit): ex. framboise = 50%
FPD	10 à 25%: sorbet « dur » 25 à 35%: sorbet « normal » 35 à 40%: sorbet « cuillérable »

Type	Désignations	Brix	DE	% Sucre	FPD	Pouvoir sucrant	Quantité (g)	Supprimer
Fruit	Framboise	14	0	9.00	0.00	11.25	500,00	X
Sucre	Sucre inverti (Trimoline)	78	100	78.00	1.86	120.00	51,58	X
Sucre	Saccharose	100	0	100.00	1.00	100.00	142,02	X
Sucre	Glucose atomisé	95	42	37.56	0.87	41.84	71,32	X

Quantité de produit fini (g): 1000

Eau à rajouter/évaporer (g): 235.08

Paramètres de formulation

Paramètre	Formulation	Cible visée	Cibles théoriques
Brix	32.00	32,0	31 à 33
%Fruit	50.00	50,0	50%
% Sucre	25.40	22,5	20 à 25
Pouvoir sucrant	29.00	29,0	25 à 33
FPD	30.00	30,0	25 à 35

