

Formulateur aliments à base de fruits

Formulateur aliments à base de fruits

Type de recette: Confiture/Gelée

Recette

Catégorie: >> Sélectionner un type ingrédient: Ajouter

Type Désignations Brix DE % Sucre Ingrédient - Ajouter

Type Désignations Brix % Sucre Pouvoir sucrant Quantité (g) Supprimer

Quantité du produit fini (g): 1000

Eau à rajouter/évaporer (Cc): 1000,000

Parametres de formulation

Paramètre	Formulation	Cible visée	Cibles théoriques
Brix	0.00	60.0	> 60
%Fruit	35.0	35.0	> 35%

Télécharger en Excel

François Michels
RDVD 2026

TROUBLE
Transformation
des fruits et légumes


**VOCAL NOTES
TRANSFORMÉES**

STOCKER LES FRUITS ET LÉGUMES : NOTIONS DE BASE

SYLVAIN BOUCHÉ
Frédéric Bouché

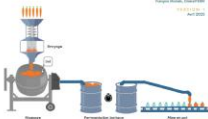
Le Jardin de l'Écoute
Le Jardin de l'Écoute
Le Jardin de l'Écoute
Le Jardin de l'Écoute

Nouvel ouvrage de la collection
Les cahiers de la cuisine végétarienne
Collection dirigée par Sylvain Bouché



la transformation
des fruits et légumes

LÉGUMES LACTOFERMENTÉS



Préparation

Fermentation


Conditionnement

Projet financé par :


la Région Alsace, l'Europe
et le SIVP



Ministère de l'Agriculture
et de la Pêche



Ministère de l'Industrie
et du Commerce



Ministère de l'Énergie
et du Développement durable



Ministère de l'Environnement
et du Développement durable

Pour plus d'informations sur le contenu
des fiches, les liens et les coordonnées
des intervenants, consultez le site
trefle.fr ou appelez le 03 88 38 23 27

TRÉFLE
Transformation
des fruits et légumes

**CONSERVE DE FRUITS
ET DE LÉGUMES :
PASTEURISATION
ET STÉRILISATION**

PROCES
Préparation industrielle de denrées alimentaires.
Préparation, conditionnement, conservation.

Qualité-différence entre pasteurisation et stérilisation ?

Qu'est-ce qu'une conserve ?

Qu'est-ce que le barbote à appliquer ?

Plus d'informations sur la pasteurisation et la stérilisation :
- www.trifle.fr
- contact@trifle.fr
- [+33 2 38 38 38 38](tel:+33238383838)

Produits
Fruits
Légumes
Fruits et légumes

Process
Pasteurisation
Stérilisation

Qualité
Qualité
Qualité

Trifle
Trifle
Trifle

[illegible]

TRÖFLE
Transformation
des fruits et légumes

PRODUIT TRANSGÉNÉRÉ

CERTIFIÉ BIO

PRODUIT D'ORIGINE FRANCE

**SIROP DE POMMES,
POIRES ET PETITS
FRUITS**

100% Technologie de Conservation Innovante et Durable

Juin 2020

Préparation **Chauffage** **Pressage** **Filtrage & Concentration** **Embouteillage**

Plus de 20 références en carottes, de sucre
de pomme, de poire, de petits fruits
et de jus de fruits. 100% Technologie de
Conservation Innovante et Durable. www.tröfle.fr

Recherche et développement **TRÖFLE**
Produit d'Origine France

Produit d'Origine France

TRÈFLE
Transformation
des Pêches et d'Agaves

**COOPÉRA
TRANSFORMER**

CONSERVE PASTEURISÉE : COMMENT CHOISIR SON PASTEURISATEUR ?

Comment choisir une technique de pasteurisation adaptée à mon produit ?

ASTORIA
Pasteurisateur, France 1998
Société 100% Française

Quel équipement choisir ?

Quels sont les fournisseurs ?











Pour plus d'informations sur les contacts
des fournisseurs, consultez le site www.trèfle.fr

[illegible]

The diagram illustrates the production process for 'CONFITURE & CONFISERIE GÉLIIFIÉE'. It begins with 'Fruits de saison' (Seasonal fruits) and 'Sucre' (Sugar) entering a 'Mélange' (Mixing) stage. The mixture then moves through 'Cuisson' (Cooking), 'Filtrage' (Filtering), and 'Mélange' (Mixing) again. The final product is 'CONFITURE & CONFISERIE GÉLIIFIÉE'. The process is supported by 'Technologie de Conception Alimentaire et Industrielle' (Food and Industrial Design Technology).

TRÈFLE
Transformation des Fruits de Saison

SEULE ENTREPRISE
TRANSCERTIFIÉE

CONFITURE & CONFISERIE GÉLIIFIÉE

Technologie de Conception Alimentaire et Industrielle

Projet financé par le
Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et
des Ressources Alimentaires

Septembre 2015

Phaséologie Suellage Pressage Cuisson & Conservation Assemblage final

46
ANNUAIRE
DES
INDUSTRIES
AGRIcoles
DU
QUÉBEC

Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et des Ressources Alimentaires

Projet financé par le
Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et des Ressources Alimentaires

Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et des Ressources Alimentaires

Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et des Ressources Alimentaires

TRÖFLE
Transformation
des Trufes et Signature

**CONSERVE STÉRILISÉE :
COMMENT CHOISIR
SON AUTOCLAVE ?**

Quelle sont les gammes
d'autoclaves ?

- Autoclave à pression
- Autoclave à vide
- Autoclave à vapeur

Quelle sont les
capacités ?

- 100 litres
- 200 litres
- 300 litres
- 400 litres
- 500 litres
- 600 litres
- 700 litres
- 800 litres
- 900 litres
- 1000 litres

Quelle sont les
durées de stérilisation ?

- 15 minutes
- 20 minutes
- 25 minutes
- 30 minutes
- 35 minutes
- 40 minutes
- 45 minutes
- 50 minutes
- 55 minutes
- 60 minutes
- 65 minutes
- 70 minutes
- 75 minutes
- 80 minutes
- 85 minutes
- 90 minutes
- 95 minutes
- 100 minutes
- 105 minutes
- 110 minutes
- 115 minutes
- 120 minutes
- 125 minutes
- 130 minutes
- 135 minutes
- 140 minutes
- 145 minutes
- 150 minutes
- 155 minutes
- 160 minutes
- 165 minutes
- 170 minutes
- 175 minutes
- 180 minutes
- 185 minutes
- 190 minutes
- 195 minutes
- 200 minutes
- 205 minutes
- 210 minutes
- 215 minutes
- 220 minutes
- 225 minutes
- 230 minutes
- 235 minutes
- 240 minutes
- 245 minutes
- 250 minutes
- 255 minutes
- 260 minutes
- 265 minutes
- 270 minutes
- 275 minutes
- 280 minutes
- 285 minutes
- 290 minutes
- 295 minutes
- 300 minutes
- 305 minutes
- 310 minutes
- 315 minutes
- 320 minutes
- 325 minutes
- 330 minutes
- 335 minutes
- 340 minutes
- 345 minutes
- 350 minutes
- 355 minutes
- 360 minutes
- 365 minutes
- 370 minutes
- 375 minutes
- 380 minutes
- 385 minutes
- 390 minutes
- 395 minutes
- 400 minutes
- 405 minutes
- 410 minutes
- 415 minutes
- 420 minutes
- 425 minutes
- 430 minutes
- 435 minutes
- 440 minutes
- 445 minutes
- 450 minutes
- 455 minutes
- 460 minutes
- 465 minutes
- 470 minutes
- 475 minutes
- 480 minutes
- 485 minutes
- 490 minutes
- 495 minutes
- 500 minutes
- 505 minutes
- 510 minutes
- 515 minutes
- 520 minutes
- 525 minutes
- 530 minutes
- 535 minutes
- 540 minutes
- 545 minutes
- 550 minutes
- 555 minutes
- 560 minutes
- 565 minutes
- 570 minutes
- 575 minutes
- 580 minutes
- 585 minutes
- 590 minutes
- 595 minutes
- 600 minutes
- 605 minutes
- 610 minutes
- 615 minutes
- 620 minutes
- 625 minutes
- 630 minutes
- 635 minutes
- 640 minutes
- 645 minutes
- 650 minutes
- 655 minutes
- 660 minutes
- 665 minutes
- 670 minutes
- 675 minutes
- 680 minutes
- 685 minutes
- 690 minutes
- 695 minutes
- 700 minutes
- 705 minutes
- 710 minutes
- 715 minutes
- 720 minutes
- 725 minutes
- 730 minutes
- 735 minutes
- 740 minutes
- 745 minutes
- 750 minutes
- 755 minutes
- 760 minutes
- 765 minutes
- 770 minutes
- 775 minutes
- 780 minutes
- 785 minutes
- 790 minutes
- 795 minutes
- 800 minutes
- 805 minutes
- 810 minutes
- 815 minutes
- 820 minutes
- 825 minutes
- 830 minutes
- 835 minutes
- 840 minutes
- 845 minutes
- 850 minutes
- 855 minutes
- 860 minutes
- 865 minutes
- 870 minutes
- 875 minutes
- 880 minutes
- 885 minutes
- 890 minutes
- 895 minutes
- 900 minutes
- 905 minutes
- 910 minutes
- 915 minutes
- 920 minutes
- 925 minutes
- 930 minutes
- 935 minutes
- 940 minutes
- 945 minutes
- 950 minutes
- 955 minutes
- 960 minutes
- 965 minutes
- 970 minutes
- 975 minutes
- 980 minutes
- 985 minutes
- 990 minutes
- 995 minutes
- 1000 minutes

Quelle sont les gammes
de prix ?

- 1000 €
- 2000 €
- 3000 €
- 4000 €
- 5000 €
- 6000 €
- 7000 €
- 8000 €
- 9000 €
- 10000 €
- 11000 €
- 12000 €
- 13000 €
- 14000 €
- 15000 €
- 16000 €
- 17000 €
- 18000 €
- 19000 €
- 20000 €
- 21000 €
- 22000 €
- 23000 €
- 24000 €
- 25000 €
- 26000 €
- 27000 €
- 28000 €
- 29000 €
- 30000 €
- 31000 €
- 32000 €
- 33000 €
- 34000 €
- 35000 €
- 36000 €
- 37000 €
- 38000 €
- 39000 €
- 40000 €
- 41000 €
- 42000 €
- 43000 €
- 44000 €
- 45000 €
- 46000 €
- 47000 €
- 48000 €
- 49000 €
- 50000 €
- 51000 €
- 52000 €
- 53000 €
- 54000 €
- 55000 €
- 56000 €
- 57000 €
- 58000 €
- 59000 €
- 60000 €
- 61000 €
- 62000 €
- 63000 €
- 64000 €
- 65000 €
- 66000 €
- 67000 €
- 68000 €
- 69000 €
- 70000 €
- 71000 €
- 72000 €
- 73000 €
- 74000 €
- 75000 €
- 76000 €
- 77000 €
- 78000 €
- 79000 €
- 80000 €
- 81000 €
- 82000 €
- 83000 €
- 84000 €
- 85000 €
- 86000 €
- 87000 €
- 88000 €
- 89000 €
- 90000 €
- 91000 €
- 92000 €
- 93000 €
- 94000 €
- 95000 €
- 96000 €
- 97000 €
- 98000 €
- 99000 €
- 100000 €

Quelle sont les gammes
de consommation d'énergie ?

- 100 kWh
- 200 kWh
- 300 kWh
- 400 kWh
- 500 kWh
- 600 kWh
- 700 kWh
- 800 kWh
- 900 kWh
- 1000 kWh
- 1100 kWh
- 1200 kWh
- 1300 kWh
- 1400 kWh
- 1500 kWh
- 1600 kWh
- 1700 kWh
- 1800 kWh
- 1900 kWh
- 2000 kWh
- 2100 kWh
- 2200 kWh
- 2300 kWh
- 2400 kWh
- 2500 kWh
- 2600 kWh
- 2700 kWh
- 2800 kWh
- 2900 kWh
- 3000 kWh
- 3100 kWh
- 3200 kWh
- 3300 kWh
- 3400 kWh
- 3500 kWh
- 3600 kWh
- 3700 kWh
- 3800 kWh
- 3900 kWh
- 4000 kWh
- 4100 kWh
- 4200 kWh
- 4300 kWh
- 4400 kWh
- 4500 kWh
- 4600 kWh
- 4700 kWh
- 4800 kWh
- 4900 kWh
- 5000 kWh
- 5100 kWh
- 5200 kWh
- 5300 kWh
- 5400 kWh

[illegible]

The diagram illustrates the production process for Sorbet, a frozen dairy dessert. It begins with a 'Processus' (Process) step, followed by 'Pré-filtrage' (Pre-filtration), 'Pré-filtrage' (Pre-filtration), 'Chauffage' (Heating), 'Chauffage & Homogénéisation' (Heating & Homogenization), 'Vérification' (Verification), and finally 'Placage & Lâche' (Coating & Release). The process is supported by a 'Système de Contrôle de Qualité' (Quality Control System) and a 'Système de Contrôle de Sécurité' (Safety Control System). The final product is 'Sorbet'.

Trèfle
Transformation
des Truies de Reproduction

Diversifiem
Produit
à base de Truies de Reproduction

SORBET

Un Système de Contrôle de Qualité et de Sécurité

Produit
à base de Truies de Reproduction

Produit
à base de Truies de Reproduction



Chaque produit DiversiFERM est certifié ISO 9001

Calculateur pour le traitement thermique

Cet outil est conçu pour être employé dans le cadre d'un accompagnement ou d'une formation dispensée par DiversiFERM

1. Détermination de la Valeur Pasteurisatrice (VP)/Stérilisatrice (VS)

Type de produit :

Conservation (consommation à température ambiante)

Caractéristiques physicochimiques

pH :

Activité de l'eau (Aw) :

1,00

Ajustement du couple Temps / Température

Utiliser la VP/VS de référence

2. Choix du Contenant & Capacité



Méthodes (cuisson, stérilisation) et cycles (température) : Les diversifiants applicables seront automatiquement affichés pour l'indication du temps de chauffage.

a. Dimensions de l'emballage (Boîte)

Méthode de sélection :

Choisir un modèle préexistant

Type de fermeture :


Simulateur de fermentation des cidres

Quelque indicateur de mesure (g/L) :

Température de mesure (°C) :

Quelque de sucre (g/L) :

Température de fermentation (°C) :

Quelques (ou multiples années) en pape... les valeurs typiques sont de 75 à 150 mg/L

Les paramètres de mesure (°C/24h) des valeurs typiques pour un vin blanc sont de 100-200 (°C/L) à 1.000-200 (°C/L) 24h

Donnée de la température :

☐ 0 °C
☐ 10 °C
☐ 20 °C
☐ 30 °C
☐ 40 °C
☐ 50 °C
☐ 60 °C
☐ 70 °C
☐ 80 °C
☐ 90 °C
☐ 100 °C

Donnée de la température :

☐ 0 °C
☐ 10 °C
☐ 20 °C
☐ 30 °C
☐ 40 °C
☐ 50 °C
☐ 60 °C
☐ 70 °C
☐ 80 °C
☐ 90 °C
☐ 100 °C

Donnée de la température :

☐ 0 °C
☐ 10 °C
☐ 20 °C
☐ 30 °C
☐ 40 °C
☐ 50 °C
☐ 60 °C
☐ 70 °C
☐ 80 °C
☐ 90 °C
☐ 100 °C

Donnée de la température :

☐ 0 °C
☐ 10 °C
☐ 20 °C
☐ 30 °C
☐ 40 °C
☐ 50 °C
☐ 60 °C
☐ 70 °C
☐ 80 °C
☐ 90 °C
☐ 100 °C

Donnée de la température :

☐ 0 °C
☐ 10 °C
☐ 20 °C
☐ 30 °C
☐ 40 °C
☐ 50 °C
☐ 60 °C
☐ 70 °C
☐ 80 °C
☐ 90 °C
☐ 100 °C

Donnée de la température :

☐ 0 °C
☐ 10 °C
☐ 20 °C
☐ 30 °C
☐ 40 °C
☐ 50 °C
☐ 60 °C
☐ 70 °C
☐ 80 °C
☐ 90 °C
☐ 100 °C

Donnée de la température :

☐ 0 °C
☐ 10 °C
☐ 20 °C
☐ 30 °C
☐ 40 °C
☐ 50 °C
☐ 60 °C
☐ 70 °C
☐ 80 °C
☐ 90 °C
☐ 100 °C

Donnée de la température :

☐ 0 °C
☐ 10 °C
☐ 20 °C
☐ 30 °C
☐ 40 °C
☐ 50 °C
☐ 60 °C
☐ 70 °C
☐ 80 °C
☐ 90 °C
☐ 100 °C

Donnée de la température :

☐ 0 °C
☐ 10 °C
☐ 20 °C
☐ 30 °C
☐ 40 °C
☐ 50 °C
☐ 60 °C
☐ 70 °C
☐ 80 °C
☐ 90 °C
☐ 100 °C

Donnée de la température :

☐ 0 °C
☐ 10 °C
☐ 20 °C
☐ 30 °C
☐ 40 °C
☐ 50 °C
☐ 60 °C
☐ 70 °C
☐ 80 °C
☐ 90 °C
☐ 100 °C

Donnée de la température :

☐ 0 °C
☐ 10 °C
☐ 20 °C
☐ 30 °C
☐ 40 °C
☐ 50 °C
☐ 60 °C
☐ 70 °C
☐ 80 °C
☐ 90 °C
☐ 100 °C

Donnée de la température :

☐ 0 °C
☐ 10 °C
☐ 20 °C
☐ 30 °C
☐ 40 °C
☐ 50 °C
☐ 60 °C
☐ 70 °C
☐ 80 °C
☐ 90 °C
☐ 100 °C

Donnée de la température :

☐ 0 °C
☐ 10 °C
☐ 20 °C
☐ 30 °C
☐ 40 °C
☐ 50 °C
☐ 60 °C
☐ 70 °C
☐ 80 °C
☐ 90 °C
☐ 100 °C

Donnée de la température :

☐ 0 °C
☐ 10 °C
☐ 20 °C
☐ 30 °C
☐ 40 °C
☐ 50 °C
☐ 60 °C
☐ 70 °C
☐ 80 °C
☐ 90 °C
☐ 100 °C

Donnée de la température :

☐ 0 °C
☐ 10 °C
☐ 20 °C
☐ 30 °C
☐ 40 °C
☐ 50 °C
☐ 60 °C
☐ 70 °C
☐ 80 °C
☐ 90 °C
☐ 100 °C

Donnée de la température :

☐ 0 °C
☐ 10 °C
☐ 20 °C
☐ 30 °C
☐ 40 °C
☐ 50 °C
☐ 60 °C
☐ 70 °C
☐ 80 °C
☐ 90 °C
☐ 100 °C

Donnée de la température :

☐ 0 °C
☐ 10 °C
☐ 20 °C
☐ 30 °C
☐ 40 °C
☐ 50 °C
☐ 60 °C
☐ 70 °C
☐ 80 °C
☐ 90 °C
☐ 100 °C

Donnée de la température :

☐ 0 °C
☐ 10 °C
☐ 20 °C
☐ 30 °C
☐ 40 °C
☐ 50 °C
☐ 60 °C
☐ 70 °C
☐ 80 °C
☐ 90 °C
☐ 100 °C

Donnée de la température :

☐ 0 °C
☐ 10 °C
☐ 20 °C
☐ 30 °C
☐ 40 °C
☐ 50 °C
☐ 60 °C
☐ 70 °C
☐ 80 °C
☐ 90 °C
☐ 100 °C

Donnée de la température :

☐ 0 °C
☐ 10 °C
☐ 20 °C
☐ 30 °C
☐ 40 °C
☐ 50 °C
☐ 60 °C
☐ 70 °C
☐ 80 °C
☐ 90 °C
☐ 100 °C

Donnée de la température :



☐ 0 °C
☐ 10 °C
☐ 20 °C
☐ 30 °C
☐ 40 °C
☐ 50 °C
☐ 60 °C
☐ 70 °C
☐ 80 °C
☐ 90 °C
☐ 100 °C

Donnée de la température :

☐ 0 °C
☐ 10 °C
☐ 20 °C
☐ 30 °C
☐ 40 °C
☐ 50 °C
☐ 60 °C
☐ 70 °C
☐ 80 °C
☐ 90 °C
☐ 100 °C

Donnée de la température :

☐ 0 °C
☐ 10 °C

Formulateur d'aliments à base de fruits

Type d'aliment : Sélectionner un aliment...

Catégorie : Sélectionner un type d'aliment... Ingrédient : Ajouter

☐ Remplissage manuel des quantités

Type Désignations Brta DE % Sucre Pouvoir sucrant Quantité (g) Supprimer

Quantité de produit fini (g) : 1000

Eau à rajouter/à soustraire (g) : 1000.00

Paramètres de formulation



Paramètre	Formulation	Cible visée	Cibles théoriques
Brta	0.00	<div style="border: 1px solid black; height: 25px; width: 100%;"></div>	
%fruit	0.00	<div style="border: 1px solid black; height: 25px; width: 100%;"></div>	
% Sucre	0.00	<div style="border: 1px solid black; height: 25px; width: 100%;"></div>	
Pouvoir sucrant	0.00	<div style="border: 1px solid black; height: 25px; width: 100%;"></div>	

Télécharger en Excel

1. Fonctionnement de l'outil: Vérifier ou Formuler

Formulation Aliments à base de fruits

www.diversiferm.be/wp-content/uploads/2025/07/Formulateur_2.html



Formulateur d'aliments à base de fruits

Type d'aliment :

Catégorie : Ingrédient :

☐ Remplissage manuel des quantités

Type	Désignations	Brix	DE	% Sucre	Pouvoir sucrant	Quantité (g)	Supprimer
------	--------------	------	----	---------	-----------------	--------------	-----------

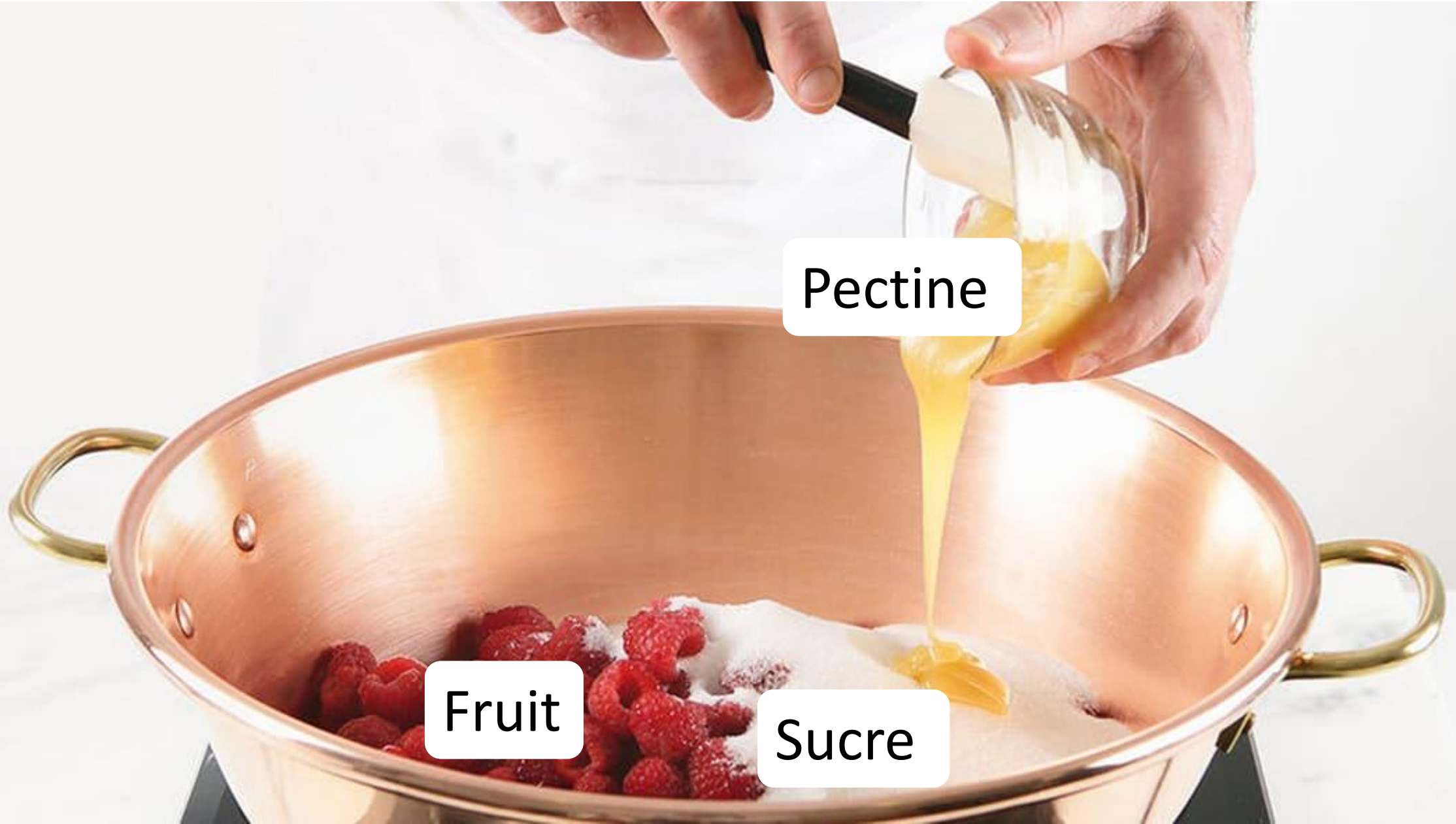
Quantité de produit fini (g):

Eau à rajouter/évaporer (g): 1000.00

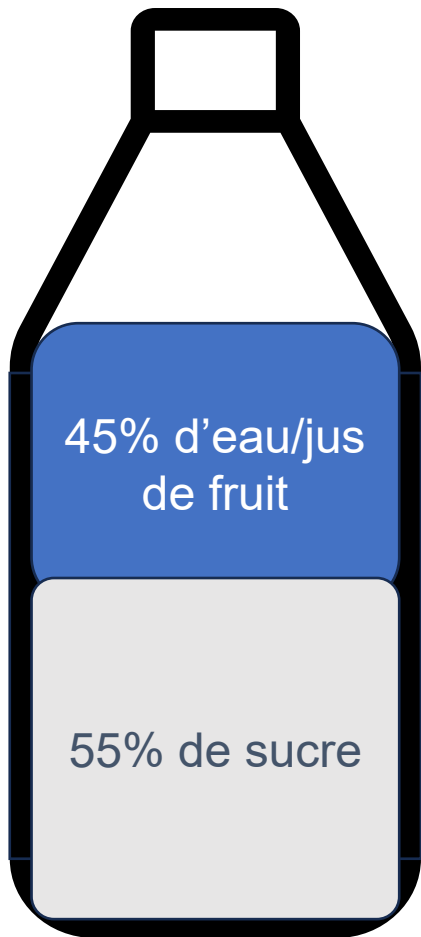
Paramètres de formulation

Paramètre	Formulation	Cible visée	Cibles théoriques
Brix	<input type="text" value="0.00"/>	<input type="text" value="60,0"/>	> 60
%Fruit	<input type="text" value="0.00"/>	<input type="text" value="35,0"/>	> 35%
% Sucre	<input type="text" value="0.00"/>	<input type="text"/>	
Pouvoir sucrant	<input type="text" value="0.00"/>	<input type="text"/>	

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

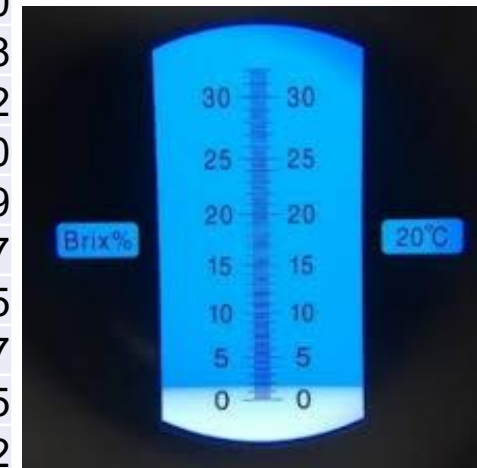
Le sucre n'a pas d'eau en lui.

⇒ 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	Min. 60 %
	25 % pour les groseilles, sorbes, baies d'argousier, cassis, cynorhodon et coings	
Confiture/gelée extra	45 % en général	Min. 40 %
	35 % pour les groseilles, sorbes, baies d'argousier, cassis, cynorhodon et coings	



pec

Confituur • Confiture



• 1 zakje Imperial Pec
• 1 sachet de Pec Imperial

• 1 kg fruit
• 1 kg de fruits

• 1 kg suiker
• 1 kg de sucre

Bereiding:

1. Maak het fruit schoon en snijd het in stukken. Meng geleidelijk 1 zakje Pec met ongeveer 1 kg fruit en breng dit aan de kook.
2. Voeg langzaam 1 kg suiker toe eens het geheel begint te koken.
3. Vul, na 1 minuut flink koken, de confituurpotten tot aan de rand en sluit ze onmiddellijk af met een deksel of cellofaan.

Gedetailleerde info, tips & gebruiksaanwijzing voor gele: zie info in de verpakking.

Préparation:

1. Nettoyez les fruits et découpez-les en morceaux. Mélangez soigneusement 1 sachet de Pec pour 1 kg de fruits et portez à ébullition.
2. Une fois que l'ensemble commence à bouillir, ajoutez lentement 1 kg de sucre.
3. Après 1 minute d'ébullition, remplissez les pots jusqu'au bord et fermez-les immédiatement avec un couvercle ou une feuille de cellophane.

Plus d'infos, de conseils & la préparation de la gelée: voir à l'intérieur.

Ingrediënten: dextrose, voedingszuur: citroenzuur, geleermiddel: pectine.
Ingrédients: dextrose, acidifiant: acide citrique, gélifiant: pectine.

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	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): 2030

Eau à rajouter/évaporer (g): 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		

Ingrédient	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 :

Catégorie :

Ingrédient :

☐ Remplissage manuel des quantités

Type	Désignations	Brix	DE	% Sucre	Pouvoir sucrant	Quantité (g)	Supprimer
Fruit	Fraise	<input type="text" value="11"/>	<input type="text" value="0"/>	9.00	11.25	<input type="text" value="350,00"/>	<input type="button" value="X"/>
Sucre	Saccharose	<input type="text" value="100"/>	<input type="text" value="0"/>	100.00	100.00	<input type="text" value="556,50"/>	<input type="button" value="X"/>
Texturant	Pectine	<input type="text" value="100"/>	<input type="text" value="0"/>	0.00	0.00	<input type="text" value="5,00"/>	<input type="button" value="X"/>

Quantité de produit fini (g):

Eau à rajouter/évaporer (g): 88.50

Paramètres de formulation

Paramètre	Formulation	Cible visée	Cibles théoriques
Brix	<input type="text" value="60.00"/>	<input type="text" value="60,0"/>	> 60
%Fruit	<input type="text" value="35.00"/>	<input type="text" value="35,0"/>	> 35%
% Sucre	<input type="text" value="58.80"/>	<input type="text"/>	
Pouvoir sucrant	<input type="text" value="59.59"/>	<input type="text"/>	



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	<input type="text" value="11"/>	<input type="text" value="0"/>	9.00	11.25	<input type="text" value="1000"/>	<input type="button" value="X"/>
Ingrédient libre	<input type="text" value="Sucre gélifiant"/>	<input type="text" value="100"/>	<input type="text" value="0"/>	<input type="text" value="100"/>	125.00	<input type="text" value="500"/>	<input type="button" value="X"/>

Quantité de produit fini (g):

Eau à rajouter/évaporer (g): 0.00

Paramètres de formulation

Paramètre	Formulation	Cible visée	Cibles théoriques
Brix	40.67	<input type="text" value="40,0"/>	> 40
%Fruit	66.67	<input type="text" value="45,0"/>	> 45%
% Sucre	39.33	<input type="text"/>	
Pouvoir sucrant	49.17	<input type="text"/>	

Ingrédient	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 €



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

pec plus

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.

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		

Ingrédient	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	<input type="text" value="11"/>	<input type="text" value="0"/>	9.00	11.25	<input type="text" value="450,00"/>	<input type="button" value="X"/>
Sucre	Saccharose	<input type="text" value="100"/>	<input type="text" value="0"/>	100.00	100.00	<input type="text" value="340,50"/>	<input type="button" value="X"/>
Texturant	Pectine	<input type="text" value="100"/>	<input type="text" value="0"/>	0.00	0.00	<input type="text" value="10"/>	<input type="button" value="X"/>

Quantité de produit fini (g):

Eau à rajouter/évaporer (g): 199.50

Paramètres de formulation

Paramètre	Formulation	Cible visée	Cibles théoriques
Brix	40.00	<input type="text" value="40,0"/>	> 40
%Fruit	45.00	<input type="text" value="45,0"/>	> 45%
% Sucre	38.10	<input type="text"/>	
Pouvoir sucrant	39.11	<input type="text"/>	

Ingrédient	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 €

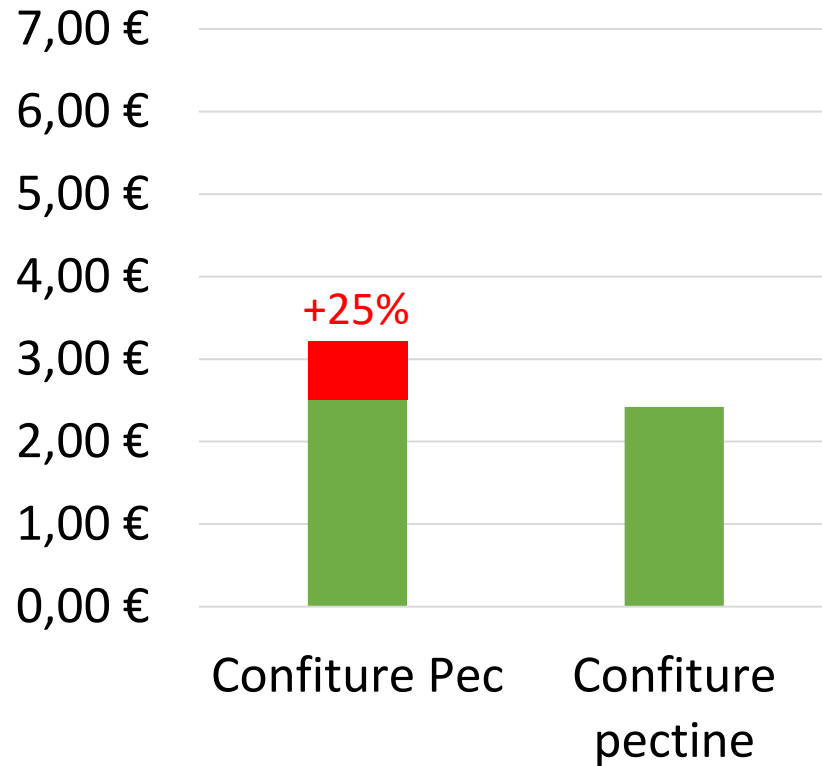


<https://www.meilleurduchef.com/fr/achat/patisserie/ingrédients/gelifiant/lfr-pectine-325nh95.html>

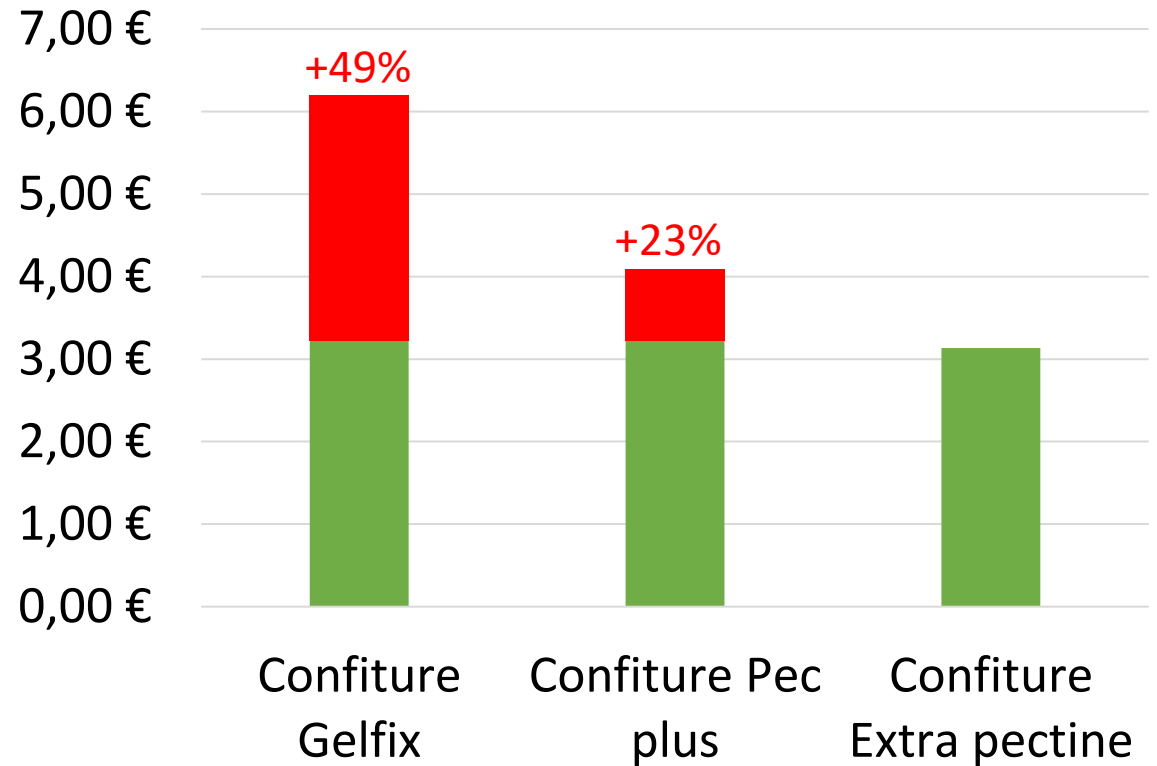
Pectine	Type	Code	Brix	Temps gél°	pH	Gel	Utilisation
Rapid Set	HM	E440i	> 60	4 à 8 min	3 à 3,2	Non réversible	Gélification à l'acide, pour confiture, gelée, fourrages non cuits
Medium	HM	E440i	> 60	15 à 25 min	2,8 à 3,1	Non réversible	Gélification à l'acide, pour confiture, gelée, fourrages non cuits
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

Cout MP (€/kg)



Cout MP (€/kg)

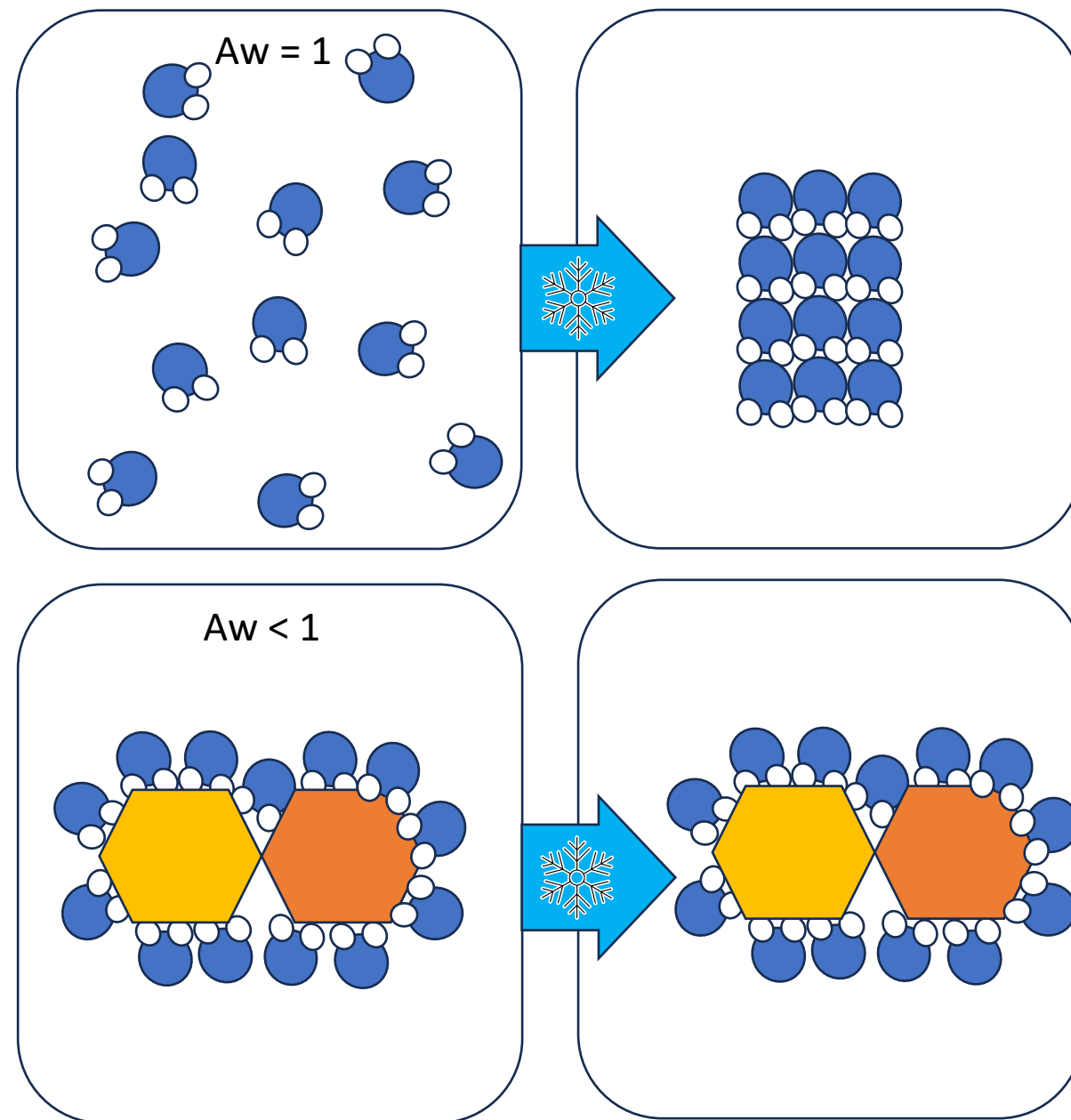
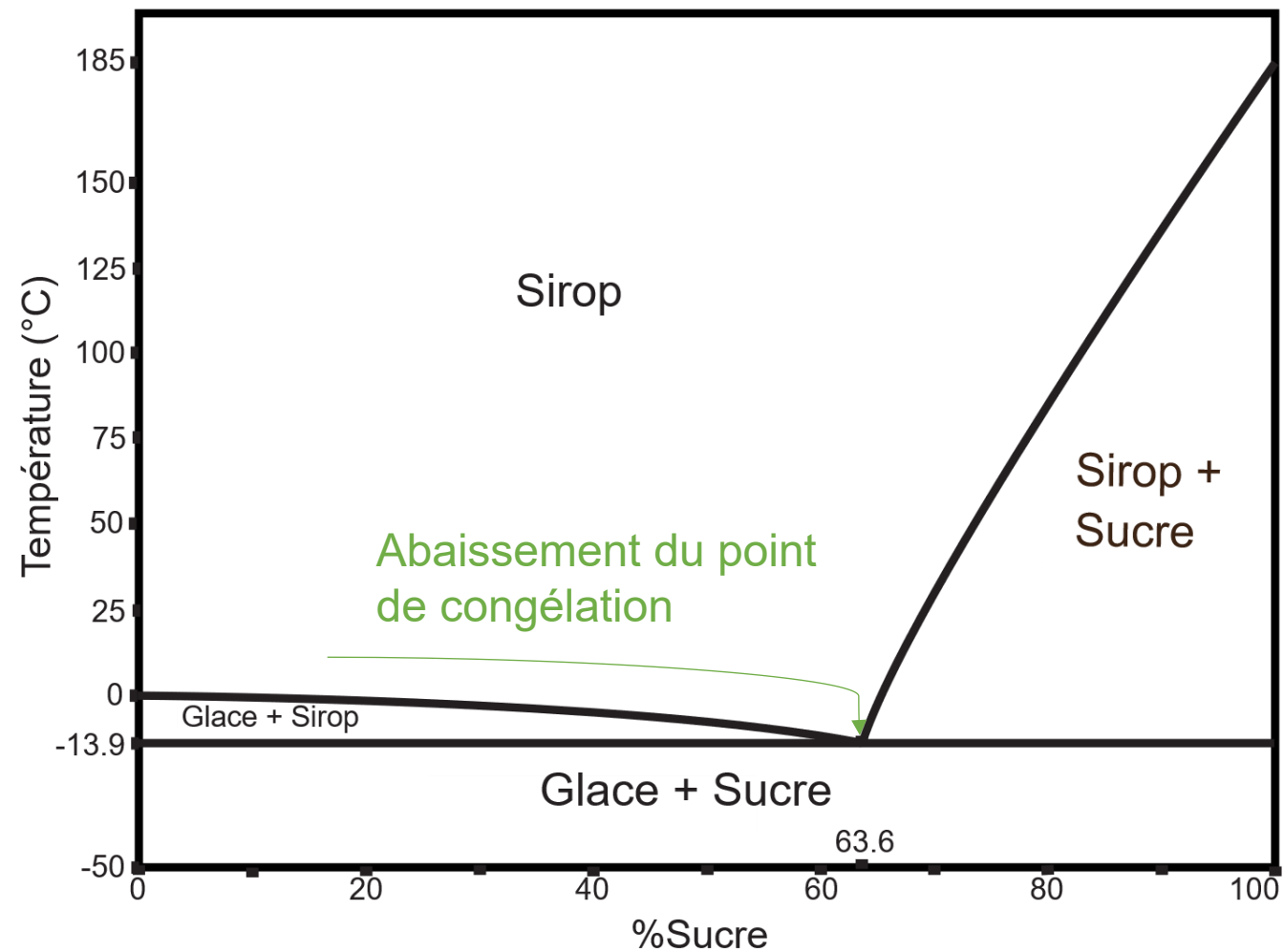


3. Amélioration des props technologiques: Sorbet



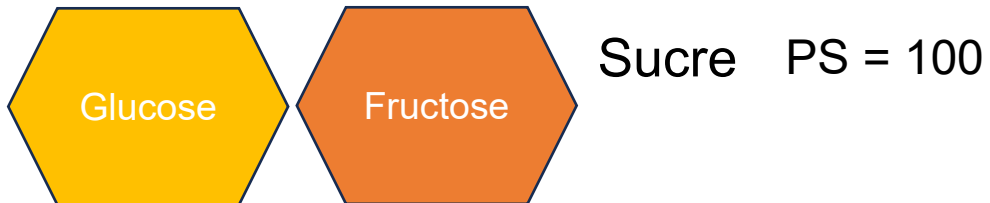
Comment avoir ?

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

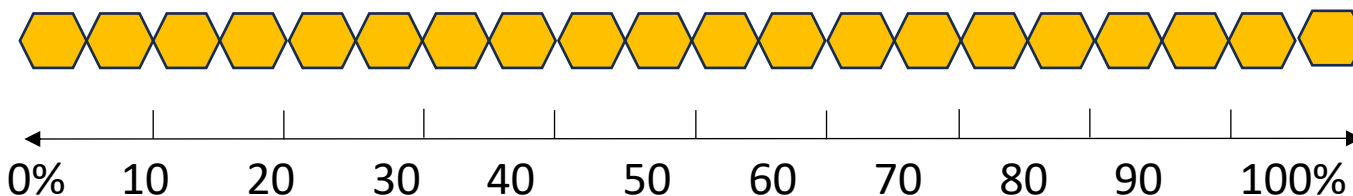


Les petits sucres abaissent le point de congélation

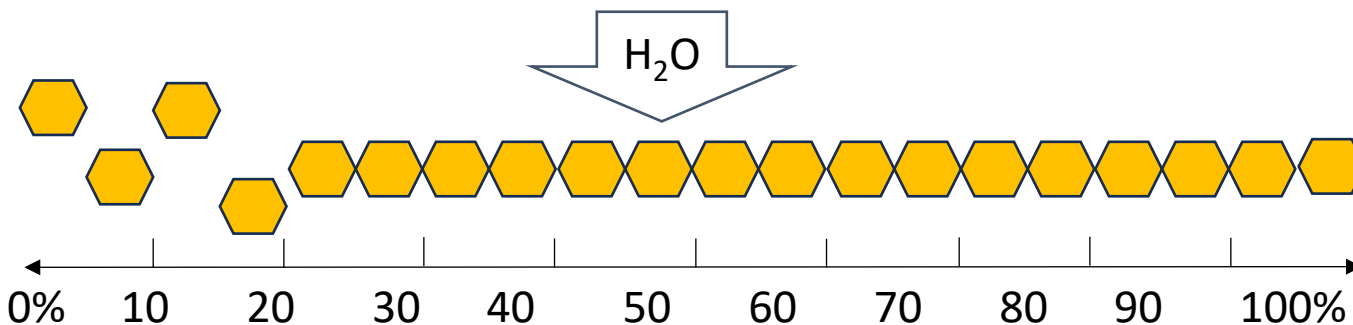
Sirops



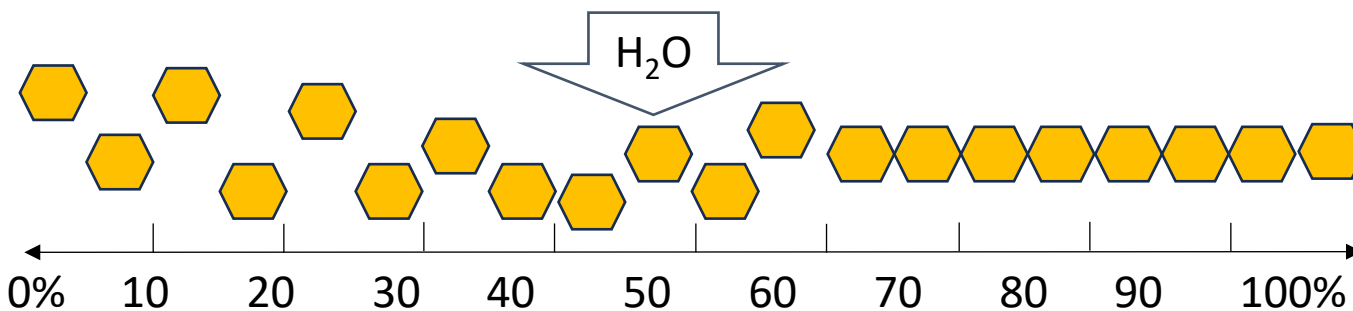
Amidon



Maltodextrine

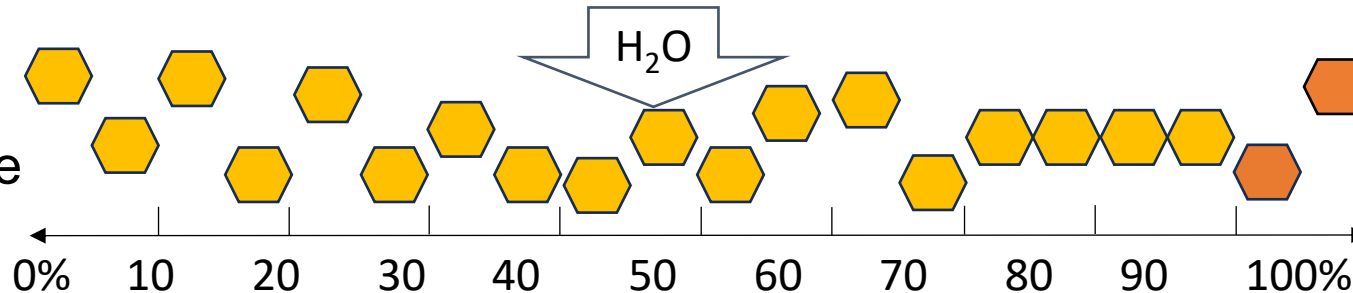


Sirop de glucose
30 à 60 DE
(Dextrose équivalent)



Glucose atomisé =
Sirop de glucose
en poudre

Sirop de glucose 70DE
= Sirop de glucose fructose



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 « cuillèreable »

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

Quantité de produit fini (g):

Eau à rajouter/évaporer (g): 250.00

Paramètres de formulation

Paramètre	Formulation	Cible visée	Cibles théoriques
Brix	32.00	<input type="text" value="32,0"/>	31 à 33
%Fruit	50.00	<input type="text" value="50,0"/>	50%
% Sucre	29.50	<input type="text" value="22,5"/>	20 à 25
Pouvoir sucrant	30.63	<input type="text" value="29,0"/>	25 à 33
FPD	25.00	<input type="text" value="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 « cuillèreable »

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

Quantité de produit fini (g):

Eau à rajouter/évaporer (g): 235.08

Paramètres de formulation

Paramètre	Formulation	Cible visée	Cibles théoriques
Brix	32.00	<input type="text" value="32,0"/>	31 à 33
%Fruit	50.00	<input type="text" value="50,0"/>	50%
% Sucre	25.40	<input type="text" value="22,5"/>	20 à 25
Pouvoir sucrant	29.00	<input type="text" value="29,0"/>	25 à 33
FPD	30.00	<input type="text" value="30,0"/>	25 à 35

