Avec cette **pectine exceptionnelle**, vous aurez le plaisir de confectionner vos propres recettes de confitures et tartinades faibles en sucres. Cette pectine est combinée à l'acérola, un extrait végétal naturellement bien pourvu en vitamine C. Vos délices prendront ainsi un virage santé. Essayez des associations de fruits et explorez de nouveaux parfums. Pour 1 kg de fruits, vous obtiendrez 5 à 6 bocaux de 250 ml.

RECETTE MODÈLE

- 1 kg de fruits 1
- 1/4 tasse d'eau
- 2/3 tasse (120 g) à 1 ¼ tasse (230 g) de sucre, selon votre goût et l'acidité des fruits 8 g ou 2 c. à thé de pectine (à mélanger avec un quart du sucre : 1/4), réserver
- rendre à ébullition l'eau et le reste du sucre
- ajouter les fruits, les cuire en brassant 4 à 5 minutes, toujours minuter après le retour à l'ébullition vive
- saupoudrer le mélange pectine et sucre en brassant continuellement et cuire pendant 5 à 6 minutes,
- empoter en laissant un espace de tête de 1/8 pouce (3 mm) et fermer rapidement
- laisser tiédir les pots, les nettoyer et les étiqueter
- la texture finale apparaîtra au cours des 24 heures suivantes.

Précautions à prendre :

1. préparer tout le nécessaire pour la cuisson et l'empotage avant de commencer
2. utiliser des bocaux lavés à l'eau savonneuse et bien rincés stériliser les bocaux : réchauffer 5 à 6 bocaux de 250 ml ou l'équivalent au four à 175°F (85°C) pendant 20 minutes ou les remplir d'eau bouillante en attendant l'empotage
3. dans un bol, ébouillanter les couvercles, la louche de remplissage et une fourchette ou une pince selon le type de couvercle utilisé
4. lors de l'empotage, fermer les bocaux au fur et à mesure pour les exposer le moins possible aux contaminants de l'air.

FABRIQUER ET CONSERVER SES TARTINADES SANS CUISSON

Proportions à respecter pour 1 kg de fruits (environ 7 ½ tasses de fruits).

- 1 1/4 tasse d'eau chaude (310 ml)
- 2/3 tasse (160 g) à 1 ¼ tasse (310 g) de sucre, selon votre goût
- 2 c. à thé de pectine (8 g)

Préparation :

1. Préparer les fruits : les écraser en partie ou les tailler de même taille. Ceux-ci doivent être à la température de la pièce. Éviter qu'ils soient froids pour s'assurer d'une bonne répartition du mélange pectiné. Mettre de côté.
2. Dans le haut d'un bain-marie, bien mélanger la pectine et le sucre. Y ajouter l'eau bouillante et brasser jusqu'à la dissolution complète du mélange ou jusqu'à l'obtention de l'aspect transparent.
3. Ajouter et bien mélanger la solution sucrée aux fruits préparés.
4. Empoter le mélange laissant l'espace suffisant pour l'augmentation du volume lors de la congélation afin d'éviter le bris du bocal.

TENEUR EN PECTINE ET ACIDITÉ DES FRUITS

Forte teneur en pectine

Cassis	Canneberge	Citron
Framboise	Gadelle ou groseille rouge	Lime
Orange	Pomme sure	Pommette
Prune	Raisin	

Faible teneur en pectine

Bleuet	Cerise	Fraise
Mûre	Pêche	Poire
Raisin	Rhubarbe	Sureau

Haute acidité 2.9 - 3.3

Canneberge	Cassis	Citron
Framboise	Gadelle	Groseille
Mûre	Orange	Pommette
Pomme	Prune	Raisin
Rhubarbe		

Faible acidité 3.6 - 3.8

Bleuet	Cerise	Fraise
Poire	Pomme mûre	Sureau

Afin d'obtenir des tartinades à la texture désirée, il est facile de corriger une ou les deux caractéristiques principales lors de la fabrication. A la recette de base, on ajoutera :

1. 1 ½ fois la quantité de pectine si on transforme des fruits à faible teneur en pectine
2. 2 c. table de jus de citron ou de vinaigre de pomme si on transforme des fruits à faible acidité
3. Il y a nécessairement des variations dans les caractéristiques des fruits. Elles sont liées au stade de croissance, aux variétés et à la maturité des fruits.

Pour plus de détails, communiquer à **info@OnlyBlue.ca**