

## Teneur en pectine et acidité des fruits

### Forte teneur en pectine

Cassis  
Canneberge  
Citron  
Framboise  
Gadelle ou groseille rouge  
Groseille à maquereau  
Lime  
Orange  
Pomme sure  
Pomme  
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  
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

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.

