

Note technique 02/RIVAA du 06/01/2020

Production artisanale de pâtes de fruit

Recette pâte de fruit passion

Dénomination	Prix moyen XPF	Remarque
Tamis manuel	10 000	
Tamis automatique	340 000	Modèle 30 kg/H
Réfractomètre	30 à 300 000	Selon modèle
Balance	50 000	Précision 0.1 g

Plus d'informations au 40 573377

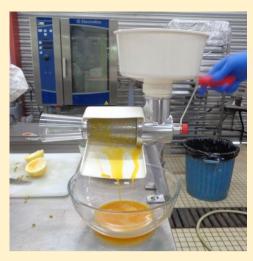
Direction de l'agriculture B.P.100, 98 713 Pape'ete – Tahiti - Polynésie française –500 rue Tuterai tāne, route de l'hippodrome Tél. : (689) 40 42 81 44- Fax. : (689) 40 42 08 31 Email : secretariat@rural.gov.pf – www.service-public.pf/dag



Extraction de la pulpe du fruit au tamis manuel



Matériel propre et port de gants pour la manipulation



Préparation des ingrédients

Liste des ingrédients:

2 g acide citrique (dans 4 ml eau)

500 g de pulpe de passion, 550 g de sucre + 50 g 170 g de glucose 35 g de pectine jaune





Mélanger la pectine au 50 g de sucre pour obtenir une poudre homogène

Peser le sucre, puis le glucose (enrober de sucre, le glucose sera plus facile à incorporer en cours de cuisson)



Préparer les moules en les enrobant de film alimentaire étirable (inutile pour les moules en silicone)

Cuisson

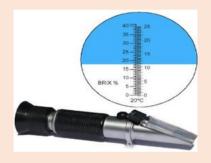




Réchauffer la purée de fruits à 50 °C puis incorporer en pluie le mélange pectine-sucre, fouetter jusqu'à dissolution complète A ébullition, ajouter le glucose puis le sucre.



Arrêter la cuisson lorsque le °brix du mix atteint 75° et ajouter hors feu la solution d'acide citrique



Le coulage

La gélification commence dès l'ajout d'acide. La pâte doit être coulée aussitôt. Le coulage peut se faire dans un cadre sur une épaisseur de 1 cm environ. Il faut compter 1 kg de produit fini pour remplir un cadre de 20*20 cm. L'utilisation de moules en silicone est également possible et permet de donner des formes diverses au produit fini.





Après gélification, les pâtes sont démoulées et laissées sécher 24H à température ambiante. Elles sont ensuite détaillées à la forme voulue, généralement des petits carrés.

Elles sont ensuite roulées dans le sucre semoule.

Δ







3

La conservation

Les pâtes se conservent environ 1 à 2 mois à l'abri de la lumière et de l'humidité

En cas d'utilisation d'une enceinte spécifique professionnelle, le stockage des pâtes de fruit se fait à 15-18° C et à 60-70 % d'humidité.

Les pâtes de fruits se congèlent parfaitement tout en restant relativement moelleuses. Elles se conservent plusieurs mois sans altérations.

٠

Réutilisation autorisée sans but commercial. Crédits photos : Corinne LAUGROST - DAG

