

**PECTINE Rapid Set (RS) 150
E440i**

Poudre fine de couleur blanc-crème à beige clair, d'odeur et de goût neutres.

DESCRIPTION

Composition / étiquetage

Pectine de fruits fortement estérifiée : E440i – sucre.

Mode d'action / Propriétés

- Formation d'un gel en milieux acueux sucré (Supérieur à 60% par rapport à l'extrait sec) et acide.
- Le gel se forme lors du refroidissement (de préférence rapide) et la vitesse de prise de gel est rapide (4 à 8 minutes). Si la durée de coulage de la confiture en pots dépasse ce temps, il est préférable d'utiliser la pectine médium rapid set 150°sag dont la vitesse de prise en gel est plus lente de 15 à 25 mn.
- La gélification optimale est obtenue pour un pH compris entre 3 et 3,2 : elle est déclenchée par l'addition d'acide en solution, juste avant la coulée. Le gel obtenu n'est pas réversible par chauffage.

UTILISATIONS

Agent de texture

Dosage

0,25 à 0,5 %

Mode d'emploi / conseils de mise en oeuvre

Afin d'éviter la formation de grumeaux prémélanger avec d'autre ingrédients secs (avec 3 à 5 fois son poids de sucre par exemple), puis verser la préparation dans le liquide chaud sous vive agitation et maintenir cette agitation jusqu'à dispersion complète. Se solubilise aisément en 15 à 20 minutes.
S'utilise dans les confitures, gelées et fourrages aux doses de 1 à 3 g/Kg de produit fini.

RECETTES TYPES

Confitures classiques

	Type 50/50 Rendement 85 Kg	Type 40/60 Rendement 85 Kg	65 à 66% d'ES
Fruits ou pulpe / Eau	50 Kg	40 Kg / 10 litres	500 grammes
Pectine R S A1/A2	0,1 à 0,2 Kg	0,30 à 0,38 Kg	de 1à3g ou de 50 à 130ml d'une solution à 2,5%
B	0,25 à 0,30 Kg	0,35 à 0,45 Kg	
Sucre cristallisé	50 Kg	60 Kg	600 grammes
Solution acide citrique à 50%	0,4-0,6l (A1/A2) 0,5-0,6l (B)	0,5-0,7l (A1/A2) 0,6-0,7l (B)	de 1 à 3g +0,75-2g d'acide tartrique

- Mettre les pulpes de fruits dans la bassine et désulfiter si nécessaire.
- Pré - mélanger la pectine dans 8 à 10 fois son poids de sucre en poudre, (3g de pectine pour 50g de sucre) ou préparer la solution de pectine.
- Verser les 600g de sucre dans la bassine et mélanger avec les pulpes de fruits.
- Cuire jusqu'à 70 à 71 % d'extrait sec (lu au réfractomètre ou par différence de poids).
- Verser la pectine et continuer la cuisson pour obtenir l' extrait sec désiré.
- Ajouter l'acide en fin de cuisson et couler rapidement en pots ou en boîtes, refroidir sous eau froide.

* A1 : fruits riches en pectine naturelle : prendre le chiffre minimum

(Oranges amères, Pommes acides, Coings, Groseilles, Prunes, Quetsches, Cassis, Citrons)

* A2 : fruits moyennement riche en pectine naturelle : tendre vers le chiffre maximum

(Abricot-Pomme acide-Mech/Mech peu mûr-Fraise-Framboise-Mûre-Orange douce-Tomate peu mûre)

* B : fruits pauvres en pectine naturelle ou fruits conservés longtemps en SO₂ : prendre le chiffre maximum (Ananas, Cerises, Abricots très mûrs, Pêches, Poires, Myrtilles, Mirabelles, Melons,Rhubarbe)... / ...

Formule de fabrication pour 1 Kg de fourrage

INGREDIENTS		QUANTITE (en grammes)
Pulpe tamisée ou jus de fruits		200 grammes
Eau		de 50 à 75 grammes
Pectine Rapid Set 150° SAG		de 4,5 à 5,5 grammes
Sucre en poudre ou cristallisé fin		50 grammes
Sirop de glucose		de 300 à 450 grammes
Arôme et colorant		Quantité suffisante pour obtenir l'effet désiré
Acide (solution à 50%)	Acide tartrique	de 1 à 1,3 grammes
	Acide citrique	de 1,5 à 2 grammes

- Mélanger soigneusement dans un récipient bien sec la pectine et le sucre en poudre.
- Verser la pulpe (ou le jus) et l'eau dans le cuiseur, mettre le chauffage et l'agitation.
- Faire tomber en pluie le mélange pectine-sucre dans la pulpe sous vie agitation.
- Porter à ébullition tout en agitant et laisser bouillir 1 à 2 minutes pour dissoudre la pectine.
- Ajouter le sucre (en plusieurs fois si possible) puis le glucose (préchauffer vers 60°C)
- Cuire rapidement. Couper le chauffage, ajouter l'arôme et le colorant (éventuellement).
- Verser sous vive agitation l'acide préalablement dissous dans son propre poids d'eau chaude.
- Mettre en oeuvre le fourrage rapidement à une température élevée (de préférence supérieure à 85°C).
- Remarques : le temps total de cuisson ne doit pas passer 20 à 25 minutes.

LEGISLATION / SPECIFICATIONS

Conforme aux prescriptions FAO / OMS, de la FDA et à celles du FOOD CHEMICALS Codex ainsi qu'aux Directives CEE toutefois, il appartient à l'utilisateur de s'assurer des dispositions légales d'emploi du pays où la préparation sera consommée.

Caractéristiques physico-chimiques

Taux d'estérification	69 % min
Pouvoir gélifiant	145 - 155 ° SAG (Méthode IFT)
Humidité	inférieure à 12 %
pH (solution aqueuse à 2%)	3,8
Granulométrie	99 % inférieure à 315 micron (tamis AFNOR N°26)

Caractéristiques microbiologiques

Germes totaux par grammes	1000 germes par gramme au maximum
Moisissures et levures par gramme	100 germes par gramme au maximum
Germes pathogènes (salmonelles, E.Coli...)	test négatif

CONDITIONNEMENT / STOCKAGE

Emballage : Boîte de 1 Kg net. Caisse carton de 25 Kg net.
 Conditions de conservation : à l'abri de l'humidité et de la chaleur en emballage fermé.
 Péréemption : Durée de vie de 1 an minimum en conditionnement d'origine.

CODE ARTICLE 1Kg ⇒ 1624A - 25Kgs ⇒ 1625K

Les renseignements contenus dans ce document bien que rédigés avec le plus grand souci d'exactitude, ne sont donnés qu'à titre indicatif et n'impliquent aucun engagement de notre part. Nous nous réservons le droit de modifier ces données suivant l'évolution de nos produits.

04.03.16/SF/FT-Pectine rapid set 150_V5

LOUIS FRANCOIS

**☎ 01 64 62 74 20 - Fax 01 64 62 74 36 - E-mail : clients@louisfrancois.com
 17, rue des Vieilles Vignes – Z.A. PARIEST – BP86 - 77183 CROISSY BEAUBOURG**