

GUIDE SUR LES CONFITURES

de la première étape jusqu'au pot parfait

Pourquoi faire ses confiture ?

L'une des plus belles façons de conserver les fruits est de faire des confitures. Qu'il s'agisse de confitures de fraises classiques ou de mélanges de fruits créatifs, d'innombrables univers gustatifs s'ouvrent à toi en les réalisant toi-même. Pour que tes confitures soient parfaites et se conservent longtemps, nous avons rassemblé pour toi tout ce que tu dois savoir dans notre guide.



Frais, congelés, exotiques... quels fruits vas-tu mettre en pot ?

En principe, tu peux faire des confitures et gelées avec presque tous les fruits. Les pommes, les coings, les groseilles ou les agrumes



sont particulièrement appréciés, mais aussi les fraises, les mûres, les abricots, les pêches et la rhubarbe. Si tu préfères l'originalité, tu peux également opter pour la mangue, l'ananas ou le fruit de la passion.

Quand tu choisis tes fruits, la qualité est déterminante: n'utilise que des spécimens mûrs, fermes et sans taches. Les fruits non mûrs gélifient moins bien, tandis que les fruits trop mûrs ont certes un goût sucré, mais perdent souvent leur arôme et manquent d'acidité. Privilégiez les fruits de saison: ils ont non seulement la saveur la plus intense, mais aussi la teneur en vitamines la plus élevée.

Avant de faire ta confiture, lave soig-

neusement les fruits à l'eau froide. Les baies doivent être frottées délicatement et brièvement, car elles absorbent rapidement l'eau et perdent leur goût. Selon la variété, retire les tiges, les pépins ou les peaux et coupe les gros fruits en petits morceaux. Les fruits surgelés se prêtent également à la fabrication de confitures. Il est important de peser les fruits pendant qu'ils sont congelés et de les laisser décongeler lentement. Le jus ainsi obtenu doit absolument être utilisé, car il est riche en goût et confère une saveur intense à la confiture.

L'hygiène: le b.a.-ba des confitures et gelées

Quand on fait de la confiture ou de la gelée, la propreté est la priorité absolue, car c'est la seule façon de garantir que les pots se conservent longtemps et qu'il n'y ait pas de moisissure.



Comment préparer correctement tes pots pour les confitures et gelées ?

Prépare les pots et les couvercles avant de commencer à les remplir. Ainsi, tes confitures ou gelées se conserveront longtemps et il n'y aura pas de moisissure. Lave les pots à l'eau chaude avec du liquide vaisselle, puis rince-les soigneusement à l'eau claire. Les couvercles doivent impérativement être stérilisés dans de l'eau bouillante pendant au moins cinq minutes avant d'être utilisés. Si tu utilises des joints en caoutchouc, il faut également les faire bouillir. Après la préparation, place les pots tête en bas sur un torchon propre et ne les touche pas avec les doigts – ainsi, tout reste hygiénique et prêt à être rempli.



Comment transformer des fruits en gourmandise en pot ?

Dès que tes fruits sont prêts, tu peux commencer à les faire cuire. Mets les fruits dans une grande casserole avec le sucre et, si nécessaire, un gélifiant adapté. Fais attention à ce qu'il reste assez de place pour éviter que les fruits débordent pendant la cuisson. Mélange bien le tout pour répartir uniformément.



Fais chauffer très lentement la préparation jusqu'à ébullition. Le temps de cuisson commence dès que cela commence à bouillir, et dure généralement

trois à cinq min. selon la recette. Au cours de cette phase, le fruit et le sucre se marient pour créer un délice plein de goût qui se conserve longtemps.



Reste bien à côté de la casserole et continue à remuer pour éviter que le mélange ne brûle.

Sucre, pectine...: tout ce qu'il te faut pour une gelée parfaite

Pour gélifier des fruits, tu n'as besoin que de sucre et du fruit lui-même. Mais du sucre gélifiant, de la pectine ou du jus de citron peuvent améliorer le résultat, car des facteurs tels que la teneur en pectine, la teneur en sucre et l'acidité du fruit influencent la gélification.

Que sont les gélifiants et comment fonctionnent-ils ?

Les gélifiants les plus connus sont le sucre gélifiant et la pectine. Le sucre gélifiant est un mélange de sucre et de pectine qui assure une gélification rapide et fiable. En règle générale, le sucre gélifiant contient déjà la bonne quantité de pectine, il n'y a donc plus qu'à respecter le bon rapport sucre/fruit.

Quel est le bon rapport sucre/fruit ?

Ce rapport influence à la fois la gélification et la durée de conservation. L'ajout de sucre prolonge la durée de conservation, car il a un effet conservateur. Une teneur réduite en sucre peut être compensée par des gélifiants pour assurer la consistance.

Pourquoi la pectine est-elle importante ?

La pectine, un gélifiant naturel présent dans de nombreux fruits, épaissit la consistance. Les fruits à forte teneur en pectine, comme les pommes ou les groseilles, gélifient bien, tandis que les fruits qui n'en contiennent pas beaucoup, comme les fraises, nécessitent des gélifiants supplémentaires.

Teneur en pectine

Ananas	Basse
Pomme	Forte
Apricot	Moyenne
Poire	Basse
Mûre	Moyenne
Figue	Forte
Framboise	Moyenne
Cerise	Forte
Mangue	Basse
Pêche	Basse
Rhubarbe	Forte
Quetsche	Forte
Agrumes	Forte

Nos produits

Nos produits Gelfix contiennent trois teneurs en sucre différentes, adaptées aux différents fruits, pour réussir chacune de tes créations à la perfection.



Spécialement conçu pour les fraises, ce sucre gélifiant contient déjà le mélange parfait de sucre, de pectine et d'acide citrique pour une douceur et une consistance optimales.



L'acide citrique donne à la confiture une note légèrement acidulée et favorise la gélification sans diluer – idéal pour les fruits un peu acides.



Pourquoi l'acidité compte-t-elle dans les confitures ?

L'acidité aide à lier les molécules de pectine et favorise la gélification. Il est conseillé d'ajouter de l'acide citrique, en particulier pour les fruits sucrés.

Le test de gélification: comment savoir si ta confiture va bien gélifier?

Le test de gélification est une méthode simple mais importante pour s'assurer que ta confiture ait la bonne consistance.

1. Verse 1 à 2 cuillers à café de préparation aux fruits chaude sur une assiette froide.

2. Si elle devient solide ou épaisse, elle est prête à être versée dans les pots préparés.

3. Si la préparation est encore trop liquide, ajoute un peu d'acide citrique et laisse cuire encore un peu. Ensuite, tu peux à nouveau tester la gélification.



Comment bien mettre ta confiture en pot et la stocker correctement?

Une fois que ta confiture a atteint la consistance parfaite, passe à la mise en pot. Verse la confiture chaude à ras bord dans les pots encore chauds, de préférence à l'aide d'un entonnoir pour ne pas salir le bord et éviter d'en renverser.

Dès que les pots sont remplis, ferme-les immédiatement avec les couvercles préparés et pose-les à l'envers pendant environ 5 minutes. Cette méthode permet de créer un vide qui prolonge la durée de conservation de ta confiture.

Range les pots dans un endroit frais, sec et sombre. Évite d'exposer les pots

directement au soleil ou à de grandes variations de température, car cela peut avoir une incidence négative sur la durée de conservation.

Une fois ouverts, les pots doivent être conservés au réfrigérateur. Ici, ils se conservent plusieurs semaines, à condition de respecter les règles d'hygiène.

Nous te souhaitons

beaucoup de plaisir

lors de la réalisation et de la dégustation!



Comment varier les plaisirs ?

Les épices : La vanille, la cannelle ou la lavande donnent une profondeur particulière.

Herbes : des herbes fraîches comme la menthe ou le thym apportent une note fraîche et aromatique.



Alcool : un peu d'amaretto ou de rhum donne une note élégante et fait ressortir le goût des fruits.

Confiture de rhubarbe à la vanille

1000g de rhubarbe
1 gousse de vanille Bourbon bio Dr. Oetker
1 sachet de Gelfix Extra 2:1 Dr. Oetker
500g de sucre

Laver la rhubarbe et la couper en petits morceaux. Fendre la gousse de vanille dans le sens de la longueur et gratter la pulpe.

Bien mélanger la rhubarbe avec le Gelfix, le sucre, la pulpe et la gousse de vanille dans une grande casserole. Porter le tout à ébullition à feu vif en remuant et cuire à gros bouillons pendant au moins 3 minutes sans cesser de remuer. Effectuer un test de gélification.

Retirer la gousse de vanille, remplir immédiatement les pots à ras bord et les fermer.

