

Travaux pratiques de pâtisserie

www.devenir-patissier.fr

		Confiture De tomates	
Recettes	Quantités	Progression	
Pulpe de tomates Sucre Glucose Pectine medium Sucre Vanille gousses Acide citrique	3.000 1.500 1.500 0.018 0.120 2 0.030	<u>Procédé :</u> Ebouillanter les tomates, les peler et les épépiner. Les passer à la grille à frites. Mettre dans un poêlon les tomates et la vanille fendue. Ajouter le sucre et porter à ébullition. Ajouter le glucose et porter à ébullition. Cuire à 61° brix. Ajouter la pectine (mère faite de 20g de pectine, 120g de sucre et 420g d'eau, le tout porté à 80°C). Ajouter l'acide citrique. Mettre en pot tout de suite.	