



CUISINE • Cuisson & Astuces

Des confitures bien gélifiées et savoureuses

Pour obtenir une texture parfaite et équilibrer le goût de vos confitures, ajoutez **1/4 de cuillère à café d'acide citrique qualité Alimentaire** pour **1 kg de fruits**.

L'acide citrique doit être ajouté **pendant la cuisson**, lorsque la confiture commence à épaissir, pour contribuer à la gélification et à l'acidité.

Cela peut permettre, selon les fruits et la recette, **d'ajuster la quantité de sucre** tout en favorisant une bonne gélification.

L'acide citrique peut également contribuer à **préserver la couleur** des fruits et à leur apporter une touche d'acidité.



1. Amélioration de la conservation

Acidification : L'acide citrique abaisse le **pH de la confiture**, ce qui contribue à l'acidité du mélange. La conservation dépend ensuite de plusieurs facteurs (teneur en sucre, temps de cuisson, hygiène des pots, remplissage à chaud et conditions de stockage).

Effet antibactérien : En abaissant le pH, l'acide citrique rend le milieu plus acide, ce qui peut limiter, dans certains cas, le développement de micro-organismes. Cela ne remplace pas les bonnes pratiques d'hygiène et de mise en pot.

2. Activation de la pectine

Gélification : La pectine, une substance présente naturellement dans de nombreux fruits (pommes, agrumes, groseilles), joue un rôle clé dans la prise des confitures. Cependant, pour que la pectine forme correctement un gel, un environnement acide est nécessaire. L'ajout d'acide citrique peut contribuer à optimiser l'activation de la pectine et à obtenir une texture **ferme et gélifiée**.

Cette astuce vous est proposée par le site :

mavieeco.fr

MA VIE ÉCO® 06 6595 6595
500 Rte de Segonzac 24350 Mensignac





Moins de sucre : Avec certains fruits et selon la recette, l'acide citrique peut aider à obtenir une bonne gélification avec **moins de sucre**.

Cela est particulièrement utile avec les fruits qui contiennent naturellement moins de pectine.

3. Amélioration du goût

équilibrage des saveurs : L'acide citrique apporte une touche d'acidité qui peut équilibrer le goût des confitures souvent très sucrées.

Cela peut donner une saveur plus agréable, particulièrement avec des fruits naturellement peu acides comme les fraises, les pêches ou les poires.

Préservation de la couleur : En rendant le milieu plus acide, l'acide citrique peut contribuer à **préserver la couleur** des fruits pendant la cuisson, en limitant leur brunissement et leur décoloration.

4. Substitution au citron

L'acide citrique est souvent utilisé comme une alternative pratique au jus de citron.

Bien que le jus de citron soit aussi une source naturelle d'acide citrique, l'acide citrique pur est plus **concentré**, ce qui permet de mieux contrôler la quantité d'acidité ajoutée.

Conclusion

L'acide citrique peut contribuer à la fabrication des confitures en agissant sur l'acidité, la **texture** et l'équilibre du **goût**, selon les fruits et la recette. Il peut aider à mieux contrôler le processus de gélification et, dans certains cas, à adapter la quantité de sucre.

L'acide citrique est une alternative pratique au jus de citron, veillez toutefois, si vous en avez déjà, à vérifier que celui-ci soit de "Qualité Alimentaire".

Rappel : l'acide citrique que nous proposons actuellement n'est pas de qualité alimentaire et n'est pas destiné à un usage en cuisine.

Attention : Ne pas ingérer, éviter le contact avec les yeux et l'inhalation des poussières lors de la manipulation du produit.

Tenir hors de portée des enfants. En cas de contact avec les yeux, rincer abondamment à l'eau.

Retrouvez cette Astuce sur notre site : mavieeco.fr/astuces