



ACIDE CITRIQUE

Vos 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 optimiser l'acidité et la gélification.

Cela peut aider à obtenir une bonne gélification, même avec **un peu moins de sucre** selon les recettes, tout en contribuant à une meilleure conservation.

L'acide citrique aide également à **préserver la couleur** des fruits et à leur donner une touche d'acidité rafraîchissante.

Important : utilisez uniquement un **acide citrique de qualité alimentaire**. **L'acide citrique que je propose actuellement n'est pas de qualité alimentaire** et n'est donc **pas destiné** à un usage en cuisine.



1. Amélioration de la conservation

- **Acidification** : L'acide citrique abaisse le **pH de la confiture**, créant ainsi un environnement plus acide, moins favorable au développement de certains micro-organismes (notamment levures et moisissures).

Cela peut contribuer à allonger la durée de conservation des confitures, en complément des bonnes pratiques d'hygiène et du sucre.

- **Milieu moins favorable** : En abaissant le pH, l'acide citrique peut rendre la confiture moins propice à certaines altérations (fermentation, dégradation).

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

Cette astuce vous est proposée par le site :

mavieeco.fr

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





nécessaire.

L'ajout d'acide citrique permet d'optimiser l'activation de la pectine et de favoriser une texture **ferme et gélifiée**.

- **Moins de sucre** : Grâce à l'acidité, il est parfois possible d'utiliser **un peu moins de sucre** tout en maintenant une bonne gélification, selon les fruits et les recettes.
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 équilibre le goût des confitures souvent très sucrées.
Cela permet d'obtenir une saveur plus agréable et rafraîchissante, 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 aide à **préserver la couleur** naturelle 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 joue un rôle utile dans la fabrication des confitures en améliorant leur **conservation**, leur **texture**, et en équilibrant leur **goût**.

Il aide à mieux contrôler le processus de gélification et peut permettre, selon les recettes, de réduire un peu la quantité de sucre tout en conservant une bonne prise.

L'acide citrique est une alternative pratique au jus de citron, veillez toutefois à utiliser uniquement un produit 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.

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