

Fruits confits

Frucha counfichadi

Préparation : 25 jours

1 kg à 1 kg 300 de produit sucrant (sucre et glucose par kilo de fruit) , cerises , mandarines, poires, figues ...etc (selon les goûts).

Confire un fruit c'est éliminer progressivement et totalement l'eau qu'il contient en la remplaçant par une matière sucrante qui assure sa conservation.

PREMIER JOUR

Préparer les fruits. Pour des poires, par exemple: enlever les pépins au moyen d'une petite sonde, éplucher les fruits, les piquer profondément au moyen d'une pointe en acier inoxydable, les blanchir à l'eau bouillante (jusqu'au moment où une aiguille à tricoter, ayant transpercé une poire, peut être retirée sans soulever le fruit de l'eau). Retirer du feu; rincer les poires plusieurs fois à l'eau froide; les égoutter soigneusement.

DEUXIÈME JOUR

Faire un sirop dans une casserole en cuivre ou en aluminium avec 1,125 kg de sucre par litre d'eau (sirop à 1.160° de densité, soit 20° Beaumé-vérifier la densité du sirop au moyen d'un aéromètre dans une éprouvette). Chauffer, plonger les poires dans le sirop, après un instant d'ébullition retirer la casserole du feu, laisser refroidir; verser le tout délicatement dans un récipient de verre ou de terre vernissée. Laisser reposer un jour.

TROISIÈME JOUR

Enlever les poires du sirop, élever le sirop à 1.180° de densité (22° Beaumé) en ajoutant du sucre; puis procéder comme le 2^e jour. Laisser reposer un jour.

QUATRIÈME JOUR

Procéder comme le deuxième jour; sirop à 1.200° (24° Beaumé); laisser reposer un jour.

CINQUIÈME JOUR

Même processus. Sirop à 1.240° (28° Beaumé). (Jusqu'à 26° Beaumé, augmenter la densité du sirop par addition de sucre; au-dessus par addition de glucose.) Laisser reposer 2 jours.

SEPTIÈME JOUR

Même processus jusqu'à 1.285° (32° Beaumé). Laisser reposer 4 jours.

ONZIÈME JOUR

Même processus; sirop à 1.330° de densité (36° Beaumé), laisser reposer 6 jours.

17^e. JOUR

Même processus; sirop à 1.345° de densité (37° Beaumé); laisser reposer 8 jours.

25^e. JOUR

Retirer les fruits, les égoutter. Remettre le sirop à 37° Beaumé porter à ébullition quelques secondes. Verser dans des récipients en verre ou en terre vernissée; les fruits recouverts de sirop sont alors de bonne conservation.

Égoutter selon les besoins.

