



Naturel - heureusement

Conseils et astuces pour bien utiliser **l'Unigel® autorisé**
pour les produits Bourgeon, ainsi que trois recettes !

biofarm

sincère. évident. depuis 1972

Conseils sur l'Unigel® autorisé pour les produits Bourgeon

1. Ordre des ingrédients

Respectez l'ordre d'ajout des ingrédients défini dans la recette qui figure sur le dos du sachet. Versez le sucre par petites quantités et en pluie à la fin de la cuisson. Remuez bien en veillant à ce que la température de cuisson ne chute pas, sinon la confiture risque de déjà gélifier dans la casserole.

2. Édulcorant

Avec Unigel®, il ne vous faut que peu, voire pas du tout de sucre pour réaliser vos confitures maison. La saveur caractéristique des fruits ressort ainsi particulièrement bien.

Du sucre peut être ajouté en fin de cuisson. Il sert à adoucir la préparation ainsi qu'à préserver sa couleur, et retarde la dégradation des vitamines. Il est aussi possible de sucrer avec du concentré de jus de poires (Birnel). Ce dernier doit cependant, comme le sucre, n'être ajouté qu'en fin de cuisson. De plus, il faut augmenter d'env. 10 à 20 % la quantité d'Unigel® car le Birnel contient non seulement du sucre, mais aussi des fruits, lesquels doivent également être liés. Il est préférable de ne remplacer qu'une partie du sucre par du Birnel, sinon ce dernier risque de couvrir la saveur des fruits.

Pour les diabétiques : en utilisant 1 kg de fruits et 50 g d'Unigel® (avec de l'édulcorant artificiel ou sans ajouter de sucre), le produit fini contient 35 g de saccharose pur.



3. La pectine : le pouvoir gélifiant des fruits

La teneur en pectine joue un rôle capital. C'est dans les fruits presque mûrs et acidulés qu'elle est la plus élevée, puis elle diminue à mesure que la maturité progresse. Les fruits tendres (p. ex. les baies) contiennent moins de pectine que les fruits fermes. Les fruits sauvages (cynorhodons, cornouilles, etc.) contiennent beaucoup de pectine.

4. Jus de citron

Le jus de citron apporte une touche pétillante aux confitures et aux gelées à la saveur douce et peu acidetelles que les bananes ou les fleurs de sureau et préserve leur couleur. Ajouter une giclée de jus de citron (1 cuillère à soupe pour 500 g de fruits) aux confitures et aux gelées, mais seulement tout à la fin de la cuisson, après le sucre. Il n'est pas nécessaire d'ajouter du jus de citron aux fruits et aux jus normalement acides !

5. Gelées

Pour confectionner des gelées, il est conseillé d'utiliser la quantité la plus élevée d'Unigel® figurant dans le tableau. Afin d'éviter la formation de bulles dans les gelées normalement sucrées, on peut mélanger la quantité requise d'Unigel® au liquide froid (extrait, jus de fruits), puis cuire le tout. Le sucre n'est ajouté qu'à la fin. Avant de la verser dans les pots, la gelée doit être écumée.

- Porter à ébullition 1 l de jus de fruits
- Ajouter 30-50 g d'Unigel® (selon le tableau), bien mélanger
- Cuire 1 minute
- Verser 500 g de sucre en pluie et par petites portions
- Porter à ébullition, cuire 2 minutes à gros bouillons, remplir immédiatement à chaud



6. Extraits

Les extraits, par exemple de fleurs de sureau ou d'autres fleurs et feuilles, doivent être préparés sans sucre afin qu'ils puissent bien gélifier. Réaliser ensuite une gelée avec l'extrait en suivant la recette figurant sur le dos du sachet.

7. Remplissage à chaud et fermeture

Les bocaux préchauffés sont déposés sur un linge afin qu'ils n'éclatent pas au moment où la confiture ou la gelée bouillante est versée dedans. On peut aussi les placer dans un bain-marie pour les remplir à chaud. Ce procédé est surtout recommandé pour les gelées car il se forme ainsi moins de bulles dans le pot. Pour obtenir une meilleure conservation, il est conseillé de faire bouillir les couvercles, de remplir les pots jusqu'au bord puis de les fermer hermétiquement immédiatement après le remplissage. Durant le refroidissement, éviter les courants d'air dans la cuisine.

Conseil: Un entonnoir à large embouchure facilite le remplissage.

8. Éviter la formation de grumeaux

Pour obtenir une bonne gélification sans grumeaux, il faut ajouter le sucre tout à la fin, en pluie et lentement. De plus, l'Unigel® doit disposer de suffisamment d'eau. Si la confiture n'est pas assez liquide, on peut délayer l'Unigel® dans env. 1/2 dl d'eau puis l'ajouter lentement à la masse de fruits chaude sans cesser de remuer.

9. Diminuer la formation d'écume dans les confitures

Il se forme souvent beaucoup de mousse durant la cuisson de la confiture de fraises. Pour diminuer la formation de cette écume, nous conseillons de procéder comme suit : porter à ébullition 900 g de fruits + env. 1 dl de cidre doux avec de l'Unigel® selon les indications, bien cuire durant 1 minute, verser le sucre en pluie et par petites portions, porter à nouveau à ébullition, cuire à gros bouillons durant 2 minutes puis remplir immédiatement à chaud.



Unigel® Biofarm est disponible en carton de 25 kg, en sachets de 500 g ou en petites portions pratiques de 50 g.

10. Comme rattrapage

Si une confiture ou une gelée reste trop liquide (causes possibles : fruits trop mûrs, cuisson trop longue, etc.), on peut la rattraper en procédant comme suit:

- Cuire 1 portion de nouveaux fruits (+ év. 40 ml d'eau) jusqu'à ce qu'ils soient tendres.
- Ajouter la quantité d'Unigel® requise pour la portion de nouveaux fruits ainsi que 50 g d'Unigel® par kilo de confiture non gélifiée, bien mélanger.
- Bien cuire durant 1 minute.
- Ajouter progressivement et avec précaution la confiture qui n'a pas gélifié, toujours bien mélanger.
- Si nécessaire, ajouter lentement le sucre en pluie et par petites quantités.
- Porter à ébullition, cuire à gros bouillons durant 2 minutes puis remplir immédiatement à chaud.

Biofarm Unigel est un gélifiant végétalien.

Outre du sucre bio, l'Unigel® autorisé pour les produits Bourgeon contient aussi de la pectine naturelle provenant de marc de pomme (= résidu des pommes qui ont été pressées pour en extraire le jus) pour la gélification.

La pectine de pomme est un produit précieux: il faut 100 kg de pommes pour obtenir 1 kg de pectine. Contrairement à l'Unigel conventionnel, cet Unigel® ne contient pas de la pectine amidée mais de la pectine de pomme estérifiée. Il répond ainsi aux exigences de l'ordonnance bio et du cahier des charges Bourgeon de Bio Suisse.

Pectine estérifiée dans l'Unigel® autorisé pour les produits Bourgeon : la pectine contient des groupes ester (CH₃, liés au sucre par une molécule d'oxygène). Dans la nature, on trouve des pectines estérifiées dans les pommes vieilles et ratatinées. Cet Unigel répond ainsi aux exigences du Bourgeon. Le processus n'est pas réversible: le produit ne gélifie qu'une seule fois ! Si la confiture est cuite une deuxième fois ou stérilisée (système Weck), elle reste liquide.



Pectine amidée dans l'Unigel® conventionnel: la pectine est d'abord séparée du marc de pomme, puis un groupe amide (composé d'azote (N) et d'hydrogène (H₂)) lui est associé. La pectine avec les groupes amide ne se trouve pas sous cette forme dans la nature ! Le processus est réversible; le produit peut donc encore gélifier lors d'une deuxième cuisson. L'Unigel conventionnel n'est pas conforme au bio. Il ne peut pas être utilisé pour la confection de confitures étiquetées bio (selon l'ordonnance bio) ou Bourgeon.



CONTACTEZ-NOUS :

Biofarm Genossenschaft

www.biofarm.ch

info@biofarm.ch

Tel. +41 62 957 80 50



POUVOIR GÉLIANT DES FRUITS:

Quantité d'Unigel® à ajouter pour 1 kg de fruits ou 1 l de jus

		Quantité d'Unigel® à ajouter pour 1 kg de fruits ou 1 l de jus	
		Confitures pauvres en sucre (0-500 g de sucre)	Confitures normalement sucrées (500-900 g de sucre)
Fruits gélifiant très bien	Cassis, cynorhodons, groseilles, groseilles à maquereau, coings, pommes, agrumes et pruneaux	30 - 40 g	20 - 30 g
Fruits gélifiant bien	abricots, mûres, framboises, mirabelles, prunes, myrtilles et rhubarbe	35 - 45 g	25 - 35 g
Fruits gélifiant mal	poires, fraises, sureau, cerises, raisins, nectarines et pêches	40 - 50 g	35 - 45 g

Tarte au séré avec Unigel®

Ingrédients pâte brisée

200 g	de farine bise d'épeautre Biofarm
2-3 cs	de sucre Golden-Light Biofarm
1/2 cc	de sel
100 g	de beurre froid en morceaux
1	œuf

Ingrédients garniture

100 g	de sucre Golden-Light Biofarm
250 g	de baies (p. ex. groseilles)
2 dl	d'eau
50 g	d'Unigel® Biofarm, certifié pour les produits Bourgeon
500 g	de séré
2 dl	de crème demi-écrémée
250 g	mûres
	des légumineuses pour la cuisson à blanc



Préparation

1. Mélanger la farine et le sel dans un bol.
2. Frotter les morceaux de beurre avec la farine et ajouter le sucre.
3. Battre l'œuf, l'ajouter à la farine et assembler rapidement le tout pour former une pâte. Puis réfrigérer environ 30 minutes.
4. Pendant ce temps, préchauffer le four à 220°C, chaleur voûte et sole.
5. Étaler la pâte sur du papier sulfurisé, la disposer dans un moule à charnière et bien la piquer.
6. Cuisson à blanc: recouvrir le fond de la pâte de papier sulfurisé et ajouter les légumineuses par-dessus. Faire cuire au four pendant 12 minutes. Retirer ensuite les légumineuses (elles peuvent encore être utilisées) et le papier et enfourner encore 13 à 15 minutes à 180°C.
7. Laissez refroidir le fond de pâte, le disposer sur un plat à tarte et poser un cercle à tarte au-dessus.
8. Pour la masse de fruits, porter à ébullition le sucre, les fruits, l'eau et 40 g d'Unigel, réduire en purée et laisser refroidir un peu en remuant.
9. Incorporer le séré jusqu'à consistance lisse, mélanger avec la préparation de fruits et laisser refroidir un peu plus.
10. Fouetter la crème en Chantilly et l'incorporer par le dessous à la masse.
11. Verser le tout dans le moule.
12. Porter à ébullition les mûres avec 2 cuillères à soupe d'eau et 10 g d'Unigel. Ajouter un peu plus de sucre, selon le goût.
13. Étaler le mélange de mûres sur la tarte et le lisser.
14. Réfrigérer et laisser reposer environ 6 heures avant de servir.

Confiture d'abricots au romarin

Ingrédients pour 4 verres de 2,5 dl

1 kg	d'abricots
1	citron
2 cs	de romarin
30 - 45 g	de gélifiant Unigel® Biofarm
200 - 900 g	de sucre Golden-Light Biofarm (selon vos préférences)



Préparation

1. Laver les abricots, les trancher en deux, les dénoyauter et les couper en morceaux.
2. Râper finement le zeste d'un citron et presser le jus.
3. Hacher finement les brins de romarin.
4. Mettre les abricots, le zeste et le jus de citron ainsi que le romarin haché dans une grande casserole, chauffer en remuant jusqu'à ce que les abricots soient bien cuits.
5. Ajouter l'Unigel, bien mélanger et faire cuire encore une minute.
6. Incorporer lentement le sucre Golden-Light en petites portions.
7. Porter à ébullition puis laisser mijoter au moins deux minutes. Remplir des pots préchauffés à ras bord et refermer.

Chutney aux figues et à la moutarde

Ingrédients pour 4 verres de 2,5 dl

100 g	de figues Biofarm
150 ml	de cidre doux Biofarm
50 ml	de moutarde fine Biofarm
10 g	de gélifiant Unigel® Biofarm
80 g	de sucre de canne complet Biofarm



Préparation

1. Découper les figues en petits morceaux puis les cuire à couvert avec le cidre doux durant environ 10 minutes.
2. Passer au mixer puis laisser refroidir.
3. Ajouter la moutarde et l'Unigel®, puis cuire au moins une minute.
4. Verser lentement le sucre de canne complet en pluie, portez à ébullition pour deux minutes puis verser la préparation bouillante dans de petits pots.

Attention:

- **Plus on ajoute du sucre, moins il faut ajouter d'Unigel®.**
- **Ajouter impérativement le sucre lentement en fin de cuisson. Veiller à ce que la température de cuisson ne baisse pas.**
- **Une fois ouvertes, conserver les confitures au réfrigérateur et les consommer rapidement.**

Conseil : délayer l'Unigel dans env. 0.5 dl d'eau avant de l'ajouter aux fruits



Biofarm Genossenschaft
Beim Bahnhof
CH-4936 Kleindietwil
T + 41 62 957 80 50
F + 41 62 957 80 59
info@biofarm.ch
www.biofarm.ch