

# Pâtes de Fruit • Fruit Jelly Candy • Pastas de Fruta • パート・ドウ・フリユイ

Recette pour 1 kg de Fruit' Purée • Recipe for 1 kg (2 lbs 3<sup>5/16</sup> oz.) of Fruit' Puree •

Receta para 1 kg de Fruit' Purée • フリユイ・ピューレ 1kgを使ったレシピ

## Préparation • Preparation • Elaboración • 作り方

Peser 1/10<sup>e</sup> du sucre et mélanger avec la pectine jaune. Chauffer la purée à 50°C puis verser le mélange sucre-pectine afin de faire une pré-cuisson de la pectine. Porter le tout à ébullition pendant une minute. Verser le reste du sucre et le glucose et cuire jusqu'à atteindre 107°C. A cette température, verser l'acide citrique dilué à 50% (soit pour 14g : 7g d'acide poudre et 7g d'eau) et continuer de cuire légèrement pendant environ 30 secondes. Verser sur silpat ou papier sulfurisé, à l'intérieur d'un cadre. Laisser sécher 24 heures. \* La température de cuisson du coing est 102°C.

Weigh out 1/10<sup>th</sup> of the sugar, and combine with the pectin. Heat the puree to 50°C (120°F) and add the pectin/sugar mixture to pre-cook the pectin. Bring to the boil and boil for one minute. Add the glucose with the remaining sugar. Cook up to 107°C (223°F) or 74°Brix. At this temperature, pour the citric acid diluted at 50% (for 14g 1/2 oz.: 7g / 1/4 oz. acid powder and 7g / 1/4 oz. water) and cook for another 30 seconds. Pour onto a silpat or parchment paper, between 4 confectionery bars (or into a sheet pan) to form a rectangle. Leave to cool for 24 hours. \* Cooking temperature for quince is 102°C (216°F).

Pesar 1/10 de azúcar y mezclarlo con la pectina amarilla. Calentar Fruit' Purée a 50°C y verter la mezcla azúcar-pectina para una pre-cocción de la pectina. Hervir un minuto. Añadir el azúcar que queda y la glucosa y cocer hasta 107°C. Verter el ácido cítrico diluido a 50% (por 14g: 7g de ácido polvo y 7g de agua). Cocer ligeramente unos 30 segundos. Extender sobre silpat o papel sulfurizado, en el interior de un cuadro. Dejar secar unas 24 horas.

\* la temperatura de cocción del membrillo es de 102°C.

材料として使う10分の1の量の砂糖とイエロー・ペクチンを混ぜ合わせます。ペクチンを煮る準備として、ピューレを50度に暖め砂糖とペクチンを混ぜたものに加え、1分間煮立ててから残りの砂糖とグルコースを加え、107度まで温めます。107度に達したら、クエン酸(半分に割ったもの:例:14g = クエン酸7g+水7g)を加え、約30秒煮ます。シルパットまたはクッキングペーパーを敷いた容器に流し込みます。24時間乾燥させてできあがりです。

・マルメロのピューレの調理温度は102度です。



Fruit • Fruit • Fruta • フルーツ

	Sucre • Sugar Azúcar • 砂糖	Glucose • Glucose Glucosa • グルコース	Acide citrique • Citric Acid Ácido cítrico • クエン酸	Pectine • Pectin Pectina • ペクチン
<b>FRUITS ROUGES ET DU VERGER • RED SUMMER FRUITS AND ORCHARD FRUITS • FRUTAS ROJAS Y DEL VERGEL • レッドベリーと果樹類</b>				
Cassis • Blackcurrant • Cassis • カシス	1170g / 2lbs 9 <sup>5/16</sup> oz.	200g / 7 <sup>1/16</sup> oz.	15g / 9/16 oz.	25g / 15/16 oz.
Fraise ou Fraise «Mara des bois» • Strawberry or «Mara Des Bois» • Fresa o Mara Des Bois • いちご / いちご マラ・デ・ボフ種	1100g / 2lbs 6 <sup>3/16</sup> oz.	100g / 3 <sup>7/16</sup> oz.	15g / 9/16 oz.	24g / 7/8 oz.
Framboise • Raspberry • Frambuesa • フランボワーズ	1140g / 2lbs 8 <sup>1/4</sup> oz.	200g / 7 <sup>1/16</sup> oz.	15g / 9/16 oz.	20g / 3/4 oz.
Fruits rouges • Fruit of The Forest • Frutas Del Bosque • レッドベリー	1100g / 2lbs 6 <sup>3/16</sup> oz.	150g / 5 <sup>5/16</sup> oz.	14g / 1/2 oz.	22g / 13/16 oz.
Griotte • Red Sour Cherry • Griotte • グリオット	950g / 2lbs 1 <sup>9/16</sup> oz.	20g / 3/4 oz.	16g / 5/8 oz.	24g / 7/8 oz.
Groseille • Redcurrant • Grosella • グロゼーユ	1000g / 2lbs 3 <sup>5/16</sup> oz.	150g / 5 <sup>5/16</sup> oz.	14g / 1/2 oz.	20g / 3/4 oz.
Myrtille • Blueberry • Arándano • ブルーベリー	1050g / 2lbs 5 <sup>1/16</sup> oz.	70g / 2 <sup>1/2</sup> oz.	14g / 1/2 oz.	22g / 13/16 oz.
Mûre • Blackberry • Mora • クロイチゴ	126g / 4 <sup>1/2</sup> oz.	170g / 6 oz.	16g / 5/8 oz.	24g / 7/8 oz.
Abricot • Apricot • Albaricoque • アプリコット	1140g / 2lbs 8 <sup>1/4</sup> oz.	250g / 8 <sup>7/8</sup> oz.	14g / 1/2 oz.	24g / 7/8 oz.
Coing* • Quince • Membrillo* • マルメロ	1100g / 2lbs 6 <sup>3/16</sup> oz.	100g / 3 <sup>7/16</sup> oz.	16g / 5/8 oz.	25g / 15/16 oz.
Kiwi • Kiwi • Kiwi • キウイ	1050g / 2lbs 5 <sup>1/16</sup> oz.	60g / 2 <sup>1/8</sup> oz.	16g / 5/8 oz.	24g / 7/8 oz.
Melon • Melon • Melón • メロン	1050g / 2lbs 5 <sup>1/16</sup> oz.	100g / 3 <sup>7/16</sup> oz.	16g / 5/8 oz.	25g / 15/16 oz.
Menthe • Mint • Menta • ミント	1200g / 2lbs 10 <sup>3/8</sup> oz.	250g / 8 <sup>7/8</sup> oz.	16g / 5/8 oz.	26g / 15/16 oz.
Mirabelle • Mirabelle Plum • Ciruela Mirabelle • ミラベル	800g / 1lb 12 <sup>1/4</sup> oz.	200g / 7 <sup>1/16</sup> oz.	16g / 5/8 oz.	27g / 1 oz.
Pêche blanche • White Peach • Melocotón Blanco • 白桃	900g / 1lb 15 <sup>3/4</sup> oz.	200g / 7 <sup>1/16</sup> oz.	12g / 7/16 oz.	35g / 1 <sup>1/4</sup> oz.
Poire william • Pear William • Pera William • ウィリアム梨	1100g / 2lbs 6 <sup>3/16</sup> oz.	120g / 4 <sup>1/4</sup> oz.	16g / 5/8 oz.	25g / 15/16 oz.
Pomme verte • Apple «Granny Smith» • Manzana «Granny Smith» • 青リンゴ	950g / 2lbs 1 <sup>9/16</sup> oz.	80g / 2 <sup>7/8</sup> oz.	14g / 1/2 oz.	18g / 11/16 oz.
<b>FRUITS TROPICAUX • TROPICAL FRUITS • FRUTAS TROPICALES • トロピカルフルーツ</b>				
Ananas • Pineapple • Piña • パイナップル	1100g / 2lbs 6 <sup>3/16</sup> oz.	50g / 1 <sup>13/16</sup> oz.	14g / 1/2 oz.	30g / 1 <sup>11/16</sup> oz.
Banane • Banana • Platano • バナナ	900g / 1lb 15 <sup>3/4</sup> oz.	120g / 4 <sup>1/4</sup> oz.	16g / 5/8 oz.	24g / 7/8 oz.
Fruit de la passion • Passion Fruit • Fruta de la Pasión • パッションフルーツ	1150g / 2lbs 8 <sup>5/8</sup> oz.	250g / 8 <sup>7/8</sup> oz.	9g / 3/8 oz.	31g / 1 <sup>1/8</sup> oz.
Fruits exotiques • Exotic fruits • Frutas exóticas • トロピカルフルーツ	800g / 1lb 12 <sup>1/4</sup> oz.	120g / 4 <sup>1/4</sup> oz.	14g / 1/2 oz.	25g / 15/16 oz.
Goyave • Guava • Guayava • グアヴァ	1350g / 2lbs 15 <sup>5/8</sup> oz.	200g / 7 <sup>1/16</sup> oz.	16g / 5/8 oz.	24g / 7/8 oz.
Litchi • Lychee • Lichi • ライチ	1250g / 2lbs 12 <sup>1/8</sup> oz.	135g / 4 <sup>13/16</sup> oz.	15g / 9/16 oz.	24g / 7/8 oz.
Mangue • Mango • Mango • マンゴ (加糖)	1150g / 2lbs 8 <sup>5/8</sup> oz.	20g / 3/4 oz.	16g / 5/8 oz.	25g / 15/16 oz.
Papaye • Papaya • Papaya • パパイア	800g / 1lb 12 <sup>1/4</sup> oz.	20g / 3/4 oz.	16g / 5/8 oz.	26g / 15/16 oz.
<b>AGRUMES • CITRUS FRUITS • CÍTRICOS • 柑橘系フルーツ</b>				
Citron(80%) + Pomme verte(20%) • Lemon (80%) + Green Apple (20%) • Limón (80%) + Manzana Verde (20%) • レモン(80%) + 青リンゴ(20%)	1350g / 2lbs 15 <sup>5/8</sup> oz.	200g / 7 <sup>1/16</sup> oz.	8g / 5/16 oz.	31g / 1 <sup>1/8</sup> oz.
Mandarine • Mandarin • Mandarina • マンダリンオレンジ	1150g / 2lbs 8 <sup>5/8</sup> oz.	70g / 2 <sup>1/2</sup> oz.	14g / 1/2 oz.	26g / 15/16 oz.
Orange • Orange • Naranja • オレンジ	1100g / 2lbs 6 <sup>3/16</sup> oz.	200g / 7 <sup>1/16</sup> oz.	12g / 7/16 oz.	26g / 15/16 oz.
Orange sanguine • Blood Orange • Naranja Sanguina • ルビーオレンジ	1100g / 2lbs 6 <sup>3/16</sup> oz.	200g / 7 <sup>1/16</sup> oz.	12g / 7/16 oz.	24g / 7/8 oz.
<b>LES CRÉATIONS • OUR CREATIONS • LAS CREACIONES • キャップフリユイ独自の新しい味</b>				
Pomme cuite au caramel et à la cannelle • Apple baked with caramel and cinnamon • Manzana cocida con caramelo y canela • 煮たリンゴ カラメル&シナモン風味	760g / 1lb 10 <sup>13/16</sup> oz.	80g / 2 <sup>7/8</sup> oz.	16g / 5/8 oz.	26g / 15/16 oz.

Les indispensables • The essentials • Los imprescindibles • 基本のレシピ