

		Teneur en sucre	PH ≈	Purée (g)	Saccharose (g)	Gélatine 180 bloom (g)	Eau froide (g)	Purée de citron jaune 100% Ponthier (g)
Abricot	Bergeron I France (Vallée du Rhône)	10%	3,40	1000	100	15	60	20
Ananas*	Costa Rica	10%	3,70	1000	100	25	100	20
Ananas Yuzu Cardamome*	Ananas, Yuzu, Cardamome	10%	3,70	1000	100	25	100	20
Banane	Costa Rica	10%	4,40	1000	100	15	60	20
Cassis	Noir de Bourgogne I France (Bourgogne)	10%	3,00	1000	125	40	160	10
Citron Jaune 100%	Italie (Sicile)	0%	3,00	1000	220	22	90	0
Figue de Barbarie	Mexique	10%	4,20	1000	100	25	100	20
Figue Violette*	France (Provence)	10%	3,60	1000	100	20	80	20
Fraise	Camarosa, Mara des Bois I Maroc, France	10%	3,20	1000	100	20	80	10
Framboise	Willamette, Mecker I Serbie	10%	2,90	1000	100	18	75	10
Fruit de la Passion	Flavicarpa I Equateur	10%	3,00	1000	100	20	80	0
Fruits Exotiques	Mangue, Banane, F. de la Passion, Citron Vert	10%	3,40	1000	100	18	75	20
Fruits Rouges	Framboise, Fraise, Griotte, Cassis	10%	3,50	1000	125	40	160	20
Goyavier de Cattley*	France (La Réunion)	10%	3,90	1000	100	15	60	20
Griotte	Oblacinska I Serbie	10%	3,35	1000	100	25	100	10
Kalamansi 100%	Calamondin I Vietnam	0%	2,20	1000	220	22	90	0
Litchi*	Madagascar	0%	4,50	1000	100	25	100	20
Litchi Framboise à la Rose*	Litchi, Framboise, Rose	10%	3,40	1000	100	25	100	10
Mandarine 100%	Italie (Sicile)	0%	3,00	1000	220	28	115	0
Mangue*	Alphonso I Inde (Ratnagiri)	10%	4,00	1000	100	15	60	20
Mûre	Serbie	10%	3,45	1000	100	20	80	10
Myrtille	Sauvage, Cultivée I Pologne, Chili	10%	3,00	1000	100	20	80	10
Noix de Coco	Indonésie	10%	6,20	1000	100	15	60	20
Orange Sanguine 100%	Italie (Sicile)	0%	3,50	1000	220	22	90	20
Pêche Blanche	France (Vallée du Rhône)	10%	3,50	1000	100	20	80	20
Poire	Williams I France (Haute Provence)	10%	3,50	1000	100	20	80	20
Pomme Verte	Granny Smith I France (Haute Provence)	10%	3,00	1000	100	20	80	10
Rhubarbe Rouge	Frambosa I Pologne	10%	3,00	1000	100	20	80	10
Sudachi 100%	Japon (Kôchi)	0%	2,20	1000	220	22	90	0
Yuzu 100%	Japon (Kôchi)	0%	2,60	1000	220	22	90	0

Méthode

1. Peser les ingrédients avec précision.
2. Faire tremper la gélatine dans l'eau froide pendant 5 minutes.
3. Porter un quart de la purée avec le saccharose dans une casserole à 50°C (122°F)*.
4. Pendant ce temps, faire fondre la gélatine gélifiée au micro-ondes pendant 15 à 20 secondes à puissance moyenne. Remuer afin d'éliminer d'éventuels grumeaux.
5. Retirer le mélange de purée du feu et incorporer la gélatine fondue.
6. Incorporer le reste de la purée et le jus de citron.
7. Verser dans le moule de votre choix et placer au congélateur.

*Les purées Figue Violette, Goyavier de Cattley, Kiwi, Litchi, Litchi Framboise à la rose, Mangue, Papaye et Ananas contiennent des enzymes qui empêchent la gélatine de se fixer. Pour ces purées, il faut d'abord porter la purée avec le saccharose à 70°C (158°F), puis ajouter le reste des ingrédients. L'étape consistant à faire chauffer ces purées inactive les enzymes mentionnés plus haut et permet à la gélatine de se gélifier.

Conversion de la gélatine

Les recettes ont été élaborées avec de la gélatine 180 Bloom, à laquelle on a ajouté 4 fois la quantité d'eau (1 part de gélatine pour 4 parts d'eau). Voici une formule pour convertir une recette avec toute autre gélatine.

Exemple : préparer l'insert gélifié à la fraise avec de la gélatine 220 Bloom au lieu de 180 Bloom :

1. Se référer au tableau des recettes et verser la gélatine dans l'eau : 20 g (gélatine 180 Bloom) + 80 g (eau) = 100 g, appelée masse A.
2. Diviser le nombre de Bloom de la gélatine indiqué pour la recette (180 Bloom) par le nombre de Bloom de votre gélatine (220 Bloom) ; c'est ce qu'on appelle le coefficient diviseur : $180 \div 220 = 0,818$.
3. Multiplier la masse A (100 g) par le coefficient diviseur (0,818), pour obtenir la masse B : $100 \times 0,818 = 81,8$ g, arrondi à 82 g. La masse B représente la proportion de gélatine et d'eau devant être ajoutée à la recette.
4. Diviser la masse B par 5 (1 part de gélatine pour 4 parts d'eau), pour obtenir le poids de gélatine nécessaire à la recette : $82 \div 5 = 16,4$ g de gélatine 220 Bloom.
5. Multiplier les 16 g de gélatine par 4 pour déterminer la quantité d'eau nécessaire : $16,4 \times 4 = 65,6$ g d'eau.
6. La recette nécessite 16,4 g de gélatine 220 Bloom et 65,6 g d'eau.

En cas d'utilisation de purées sans sucre ajouté

Il suffit d'ajouter les 10 % en poids de sucre manquant à la purée dans la recette. Exemple : pour un insert réalisé avec 1 000 g de purée de framboise contenant 0 % de sucre, ajouter 100 g de saccharose à la recette.