

Framboise / Raspberry



*Marmelade de framboise
à la pistache*

Raspberry and pistachio jam

Josep MARIA RIBÉ

*Chef et directeur de la Chocolate Academy™ de Barcelone
Chef-Director of Chocolate Academy™ BCN*



PONTHIER
une histoire de fruit

Marmelade de framboise à la pistache

Raspberry and pistachio jam

POUR 11 À 12 POTS DE 360 G

MAKES 11 TO 12 JARS (360G EACH)

MARMELADE DE FRAMBOISE À LA PISTACHE

Purée de framboises PONTIER 100 %	2500g
Saccharose	1250 g
Sirup de glucose DE40	500 g
Saccharose	312 g
Pectine à gélification rapide	7,5 g
Purée de citron PONTIER 100 %	185 g
Pâte de pistache	500 g

Faites chauffer la purée de framboises et la purée de citron à 40°C. Mélangez bien la pectine avec les 312 g de saccharose. Lorsque les purées sont à 40 °C, ajoutez le mélange saccharose/pectine en pluie, en remuant constamment pour éviter la formation de grumeaux. Incorporez progressivement le reste des sucres et continuez à faire chauffer jusqu'à atteindre les 62 degrés Brix. Retirez ensuite du feu, ajoutez une partie de la marmelade à la pâte de pistache et émulsionnez avec un mixeur. Mélangez avec le reste de la marmelade, en veillant à ce que le mélange soit bien homogène.

MONTAGE

Versez dans des pots en verre. Recouvrez les pots et placez-les dans un four à vapeur avec 100 % d'humidité à 100°C pendant 25 à 50 minutes, selon la taille du pot. Veillez à ce que la marmelade soit parfaitement pasteurisée pour garantir une bonne conservation. Faites baisser la température aussi rapidement que possible et étiquetez. Conservez entre 20 et 25°C.

RASPBERRY AND PISTACHIO JAM

Ponthier 100% raspberry purée	2500 g
Sucrose	1250 g
Glucose syrup DE40	500 g
Sucrose	312 g
Rapid set pectin	7,5 g
Ponthier 100% lemon purée	185 g
Pistachio paste	500 g

Heat the raspberry purée and lemon purée to 40°C. Mix the pectin thoroughly with the 312g of sucrose. When the purées are at 40°C, sprinkle in the sucrose-pectin mixture, stirring constantly to prevent lumps from forming. Gradually add the rest of the sugars and cook the jam to 62° Brix. Remove from the heat, add some of the jam to the pistachio paste and emulsify with a blender. Mix with the rest of the jam, making sure it is well combined.

ASSEMBLY

Pour into the glass jars. Put the lids on the jars, and place in the steam oven at 100% humidity and 100°C for 25 to 50 minutes, depending on the size of the jar. Make sure the jam is pasteurised to perfection to ensure proper preservation. Lower the temperature as quickly as possible and label. Store at 20°C to 25°C.