

Notes et remarques

sur la fabrication

des gelées de **fruits rouges**



Maurice REILLE

2012



En navigation, pour revenir à cette table de matières, alt+flèche gauche.

LA FABRICATION DE GELÉE DE FRUITS ROUGES 3

1) Confitures ou gelées ?	3
2) Les fruits en présence	3
* La framboise (<i>Rubus idaeus</i>)	3
* La mûre (<i>Rubus fruticosus</i>)	4
* La groseille (<i>Ribes rubrum</i>)	4
* Le cassis (<i>Ribes nigrum</i>)	4
* La myrtille (<i>Vaccinium myrtillus</i>)	5
* La prunelle (<i>Prunus spinosa</i>)	5
* La cornouille (<i>Cornus mas</i>)	5
3) L'outillage et l'obtention du jus	6
* Le presse purée à manche	6
* Le presse purée Moulinex ou moulin à légumes	7
* Le moulin à confiture	7
* Comment retirer les noyaux des prunelles et des cornouilles	7
* Remarque importante	8
4) La cuisson des gelées	8
* Le mélange des jus	8
* Pourquoi fait-on cuire les gelées ?	9
* La confiture ça dégouline !	9
5) La mise en pots et l'étiquetage	10
* Remarque	11
* Les étiquettes	11
6) Conclusion	12
* À propos des cornouilles, données chiffrées	12
Conclusion	12
7) Indice de tartinabilité ou échelle de Maurice	13
Indice 1	13
Indice 2	13
Indice 3	13
Indice 4	13
Indice 5	13
8) Confiture de gratte-culs	13
* Synthèse des informations recueillies	14
9) Pâte de coings et gelée de coing	15
* Protocole opératoire	16
* La cuisson préalable des coings	16
* La gelée de coing	16
* La pâte de coings	16
* Le moulage	17

LA FABRICATION DE GELÉE DE FRUITS ROUGES

Maurice Reille

1) CONFITURES OU GELÉES ?

Dans la confiture, les fruits sont généralement conservés entiers, ils sont confits dans le sucre. Les confitures ne peuvent donc pas être tartinées, elles sont faites pour être consommées à part.

Dans la gelée, les fruits ont été écrasés, débarrassés de leurs noyaux, de leurs pépins et de leur peau. Ce jus, mélangé à son poids en sucre est cuit. Il ne sera question ici que des gelées.

2) LES FRUITS EN PRÉSENCE

* La framboise (*Rubus idaeus*)

C'est de loin le plus parfumé des fruits rouges lorsqu'il s'agit de framboises sauvages. La framboise cultivée des jardins, fort appréciée par sa taille et la facilité de sa cueillette n'en est souvent qu'une pâle imitation.

La framboise est un fruit composé d'un ensemble de petits globules charnus dont chacun est surmonté d'une sorte de poil (qui est le reste du pistil) et contient une "graine" osseuse, bien désagréable à trouver coincée entre les dents. En réalité, chacun de ces globules



charnus est l'homologue d'une cerise sans queue et la "graine" qu'il contient est un petit noyau qui renferme une seule graine. Ce type de fruit, que les botanistes appellent une "polydrupe" n'est pas très fréquent dans le monde végétal.

On trouve maintenant dans le commerce (chez Hyper U à Mende, notamment) des "framboises en brisures" congelées qui conviennent parfaitement... surtout en nous permettant d'éviter une

cueillette toujours fastidieuse et parfois aléatoire. Seul défaut, l'approvisionnement n'est pas régulier, on comprend bien pourquoi : ces brisures sont un sous-produit de la commercialisation des framboises entières dont le prix est bien plus élevé.

* La mûre (*Rubus fruticosus*)



C'est à cause de sa ressemblance avec le fruit du mûrier noir (*Morus nigra*) que l'on désigne communément sous le nom de mûre, le fruit de nombreuses espèces de ronces dont la plus fréquemment utilisée est *Rubus fruticosus*.

Le fruit, connu de tous, est du même type que la framboise, appartenant elle aussi au genre *Rubus*. La mûre est un fruit peu parfumé qui donne, lorsqu'il est employé seul, une gelée douceâtre dont le jus mérite d'être mélangé à celui d'autres fruits.

* La groseille (*Ribes rubrum*)



À l'état sauvage, le groseillier rouge est un arbuste qui peut atteindre 3 ou 4 m de hauteur. Le goût de son fruit n'est pas distinct de celui du groseillier cultivé dans nos jardins. La groseille est un fruit simple, entièrement charnu, une baie qui contient quelques pépins. Même à plein maturité, la groseille est un fruit au goût acide. Employée seule, elle donne une gelée d'un beau rouge qui caille toujours parfaitement. À cause de son acidité, son jus mérite d'être mélangé à celui d'autres fruits rouges au goût moins relevé, mûres ou myrtilles.

"Vu à la télé" : il existe dans les Vosges un fabricant de confitures de groseilles épépinées. Les pépins sont extraits de chaque groseille au moyen d'un canon de plume taillé en biseau ... un travail de fou !

* Le cassis (*Ribes nigrum*)



C'est un groseillier à fruits noirs qui n'existe chez nous qu'à l'état cultivé. Le fruit est une baie noire (!) identique à la groseille par sa forme et sa taille. Son goût incomparable, très puissant, n'est pas apprécié de tous. Le jus de cassis est rarement employé seul. Il se mélange admirablement avec celui de la mûre et de la myrtille.

* La myrtille (*Vaccinium myrtillus*)

C'est un sous-arbrisseau abondant partout en moyenne montagne qui couvre souvent tout le sol des hêtraies, des pinèdes ou des landes. Sa fructification n'est abondante que dans les endroits ensoleillés. Le fruit, de la taille d'un pois, est une baie bleuâtre contenant de minuscules pépins qui passeront obligatoirement dans la gelée. La myrtille donne un jus au goût délicat peu prononcé qui devra être mélangé à celui de fruits plus parfumés.



* La prunelle (*Prunus spinosa*)

Tout le monde connaît cet arbuste épineux qui fleurit en blanc dans toutes les haies au début du printemps, avant l'apparition des feuilles. La prunelle, mûre à la fin de l'été, est bleuâtre, de la taille d'une petite cerise, avec un noyau rond. C'est un fruit toujours très astringent, presque immangeable avant que les premières gelées ou un court séjour au congélateur aient fortement atténué cette astringence... il existe, çà et là, des cultivars non-épineux dont les fruits sont nettement plus gros que les prunelles ordinaires et non astringents.



Malheureusement, les prunelliers ne fructifient pas chaque année. Au moment de leur apparition, les feuilles sont bien souvent totalement dévorées par les chenilles du gazé, un petit papillon, ce qui amoindrit beaucoup pour l'arbuste la possibilité des former des fruits normalement.

On obtient par pression des prunelles, une pâte qui peut être employée seule ou mélangée à des jus d'autres fruits rouges. Il faut expérimenter sur de petites quantités en notant la nature et les proportions du mélange.

Nous verrons comment se défaire des noyaux.

* La cornouille (*Cornus mas*)

Le cornouiller mâle est un arbuste ramifié qui ne croît que sur les sols calcaires. Il se reconnaît au début du printemps par son abondante floraison jaune qui survient bien avant l'apparition des feuilles. En Lozère, on le rencontre çà et là sur les Causses au voisinage des habitations. Il est plus abondant dans les Gorges du Tarn. La fructification est assez



aléatoire: il y a des années à cornouilles dont il faut savoir profiter. Le fruit à la forme et la taille d'une olive, plus encore celles d'un jujube, il a une saveur acidulée. Sa couleur varie du vermillon au brun-rougeâtre selon l'état de maturité. La cornouille contient un seul noyau allongé très dur qu'il faudra bien sur éliminer. Par pression on obtient une pâte d'un rouge superbe que j'ai toujours employée seule pour ne pas dénaturer sa couleur mais qui pourrait être mélangée à un peu de jus de groseille en raison de la parenté de goût et de couleur.

3) L'OUTILLAGE ET L'OBTENTION DU JUS

Beaucoup de vaisselle est nécessaire, marmites et louches en inox, saladiers en verre ou faïence, cuillères et spatules en bois, outils de pressage. Un réceptacle à large ouverture (de type corbeille à papier) servant de poubelle est indispensable, de même qu'une balance pour l'évaluation des masses. Pour simplifier les pesées, il est avisé de connaître à l'avance le poids de tous les récipients dans lesquels transiteront les fruits et les jus.

Il faut pouvoir disposer de temps, d'un espace suffisant, d'une source de chaleur, d'un évier, de la sérénité ambiante qui devrait être usuelle dans tous les "laboratoires". Si on ajoute à cela le fait que cette activité sera nécessairement salissante pour le sol, le plan de travail et l'environnement immédiat, on conçoit qu'il est bien difficile de réunir toutes ces conditions dans une cuisine domestique. Je pratique le plus souvent dans la pièce de ma maison où est installé mon atelier; Il y a un évier et l'établi me sert de plan de travail.

On notera sur un carnet annuel, la date des cueillettes, la masse des fruits, celle des jus, afin d'avoir une idée immédiate du "rendement en jus", variable d'une année à l'autre en fonction de leur teneur en eau.

Pour extraire facilement le jus de tous les types de fruits, ils doivent être préalablement chauffés aux environs de 70 °C et écrasés dans une marmite (ou bassine à confiture).

* Le presse purée à manche



Cet instrument archaïque qui n'a pas changé de forme depuis l'âge du fer est très utile. On peut commencer à s'en servir à froid avant même d'avoir commencé à chauffer. Cela crée du jus qui permet de ne pas brûler les fruits qui sont au fond de la marmite, directement au contact de la chaleur. Dans le cas des fruits à noyaux qui ne produisent pas de jus mais une pâte, il est impératif d'ajouter de l'eau, environ 1/5 de la masse des fruits.

Pendant les premiers temps du chauffage, il faut avoir soin d'écraser et de remuer en même temps afin de bien réchauffer régulièrement toute la masse des fruits. Cela devient

plus facile lorsque le jus a commencé à se former. Lorsque la température voulue est atteinte (environ 70 ° C) la marmite est retirée du feu. On continue alors d'écraser énergiquement. Cette matière première est maintenant prête : il faut en extraire le jus, éliminer les pépins et les peaux et surtout les noyaux.

* Le presse purée Moulinex ou moulin à légumes



Apparu en 1957, cet instrument a fait la gloire et la fortune de la firme Moulinex. Il a été très longtemps et peut-être encore, l'outil de cuisine le plus vendu au monde. Il faut choisir un modèle en métal, inox de préférence, à large ouverture, et s'assurer par un examen attentif de la qualité de la fabrication de tous les organes, l'épaisseur du métal de l'hélice, de son adhérence parfaite à la grille, que la grille fine, la seule qui sera vraiment utile est réellement à petits trous. Comme dans tous les domaines de l'artisanat, la qualité de l'outillage est primordiale. Agir

"à l'économie" dans ce domaine est toujours une erreur.

Il ne faut presser que de petites quantités à la fois, deux louches au maximum, et tourner la manivelle jusqu'à l'obtention d'un résidu sec. Ce résidu est éliminé dans la poubelle qui doit être à portée. C'est à ce moment qu'on comprend pourquoi une poubelle de cuisine à pédale ne peut absolument pas convenir.

Si la grille est assez fine, aucune "graine" de framboise, de mûre ou de groseille, ne passe dans le jus, sinon il faut repasser le jus au "moulin à confiture".

* Le moulin à confiture



Son principe est le même que celui du presse-légumes. La manivelle entraîne une pièce en bois en forme d'olive qui tourne en restant au contact d'une fine grille métallique. Avec cet instrument, on ne peut pas presser, le résidu serait encore trop riche en jus. On ne s'en sert que pour "affiner" le jus.

* Comment retirer les noyaux des prunelles et des cornouilles



La méthode que j'emploie est différente pour les prunelles et pour les cornouilles.

Pour les prunelles dont le noyau rond a un diamètre de 5 mm voici comment je procède : j'utilise une écumoire hémisphérique en plastique dont tous

les trous ont été reperçés avec un foret de diamètre 5 mm. C'est dans cet outil, maintenu au-dessus d'une marmite profonde, que la pâte déjà écrasée est introduite, elle doit être assez fluide (ajouter de l'eau selon le besoin). Avec le dos d'une forte cuillère en bois, la pâte est pressée contre les bords de l'écumoire et la plus grande partie des peaux et des noyaux restent à l'intérieur. Le résultat de ce pressage doit être repris et affiné sur une grille fine du moulin à légumes.



Pour les cornouilles, on pourrait procéder de la même façon mais il est bien plus facile d'utiliser le moulin à légumes. En effet, les cornouilles ont un noyau allongé et ceux-ci se disposent à plat le long de leur grand axe dès le premier tour de manivelle. Il faut utiliser la plus grosse grille au travers de laquelle passe aussi la plus grande partie de la pulpe. Bien que le petit diamètre des noyaux sont de l'ordre de 3 mm seulement, cette pratique déforme nécessairement l'hélice du moulin qui ne plaquera plus aussi bien à la grille. Il faudra la reformer ou mieux



encore utiliser deux moulins dont l'un sera réservé aux noyaux (ces ustensiles se trouvent facilement en "brocante").

La pâte issue du pressage doit être reprise et affinée sur la grille fine du moulin à légumes.

* Remarque importante

Le résidu de pressage des précieuses framboises sauvages ainsi que du cassis reste encore très parfumé, surtout si le pressage, volontairement, n'a pas été tout à fait complet. Il peut être récupéré, congelé, et utilisé ultérieurement pour parfumer efficacement du jus de mûre. On introduit alors le résidu de framboises décongelé dans la marmite où sont déjà les mûres écrasées, on laisse mariner ensemble pendant une nuit. Le jus est extrait le lendemain et conduit à un produit fini qui sera étiqueté sous l'appellation "Mûre, goût framboise".

Les jus et pâtes sont congelés. C'est parce que les "fruits rouges" ne mûrissent pas tous en même temps qu'il faut pratiquer ainsi, sinon on en est réduit aux confitures monospécifiques. Cette pratique a encore un autre avantage, c'est celui de se consacrer à la phase finale quand on veut, plus tard, après avoir oublié la phase préparatoire qui vient d'être décrite, plutôt fastidieuse et pénible.

4) LA CUISSON DES GELÉES

* Le mélange des jus

En dehors de la cornouille que j'ai presque toujours employée seule en raison de sa saveur si particulière et surtout de sa somptueuse couleur rouge, mes "gelées de fruits rouges" sont presque

toujours, comme les vins de Bordeaux, des mélanges guidés par les saveurs et les couleurs. Chacun suivra ses goûts et pourra découvrir le mélange qu'il préfère : le cassis a un goût si puissant qu'il éteint presque tous les autres; il se mêle admirablement aux jus peu parfumés tels que mûres et myrtilles ou le mélange des deux. La framboise sauvage relève si bien le goût de la framboise de jardin que le résultat du mélange peut encore soutenir l'appellation "Framboises sauvages". La groseille qui est rarement employée seule, peut se mélanger à peu près à tous les jus. Le simple mélange mûres + groseilles suffit déjà à éclairer d'un peu d'acidité la pâleur de la mûre... etc.

Lorsque le mélange voulu est atteint (test de dégustation) on y ajoute le même poids de sucre : c'est prêt pour la cuisson !

*** Pourquoi fait-on cuire les gelées ?**

C'est presque uniquement pour tuer les levures et autres champignons abondants sur la peau de tous les fruits. Ce qui plaît au consommateur, c'est bien sûr le goût et l'odeur, or les composés qui en sont responsables sont des produits volatils : plus on cuit, moins il en reste ! Là réside la clé de ce qu'il faut savoir. J'ai connu des confitures "de grands-mères" qui n'étaient pas autre chose qu'une épaisse pâte insipide, uniquement parce qu'elles avaient cuit trop longtemps. Je suis frappé en revanche par le goût puissant des "confitures du commerce" de bonne qualité. Je crois comprendre qu'elles ont été stérilisées par un autre moyen que la cuisson, exposition au rayonnement ultra-violet, par exemple, comme les eaux domestiques urbaines.

Surtout si la masse à cuire est importante, il faut remuer pendant tout le temps de la cuisson, surtout au début, pour éviter que le fond de la marmite "n'attrape" : ce serait rédhibitoire ! Même à très faible dose, l'odeur de brûlé serait insupportable et tout le contenu de la marmite serait perdu.

*** La confiture ça dégouline !**

C'est le résultat navrant des gelées qui ne caillent pas. Il faut pouvoir surmonter ce handicap à coup sûr sans se fier à la lune... comme faisait ma maman. Il n'y a qu'un moyen qui est d'adjoindre au jus de cuisson un gélifiant qui est de la pectine de pomme (produit naturel, commercialisé sous les noms de Priz ou Vitpris) ou utiliser comme sucre du Confisucré pour gelées. Le prix de revient des deux moyens est identique. J'utilise le premier moyen ce qui me laisse libre d'utiliser le sucre de mon choix (blanc ou roux).

Les produits gélifiants s'utilisent à raison d'un sachet par kg de sucre. Il faut prendre le soin d'introduire le gélifiant en saupoudrant et en tournant. Cette adjonction doit se faire avant d'avoir atteint l'ébullition (une fois l'ébullition atteinte on manquerait de mains pour tout gérer !). Il est impératif de faire tomber le gélifiant d'assez haut, sous forme d'une poussière bien dissociée, sinon il

s'agglomèrera en paquets que l'on retrouvera dans la gelée sous la forme de boules de gomme et n'aura plus aucun pouvoir gélifiant. Une fois l'ébullition atteinte, il ne faut pas la prolonger plus de 5 mn. En effet sous l'effet de l'action de l'ébullition prolongée, la pectine est hydrolysée, transformée en "sucres" perdant alors tout son pouvoir gélifiant. C'est ce qui explique les échecs obtenus parfois avec Confisucré dans lequel la pectine déjà mélangée au sucre subit toute la durée de cuisson (René Guiraud, communication orale).

5) LA MISE EN POTS ET L'ÉTIQUETAGE

Ceux qui ne disposent pas comme moi d'un vrai entonnoir à confiture, ce bel objet en poterie que m'a offert Odile B., peuvent se servir de l'entonnoir qui sert à charger du sel dans le lave-vaisselle.



La nature et la qualité des pots ont beaucoup d'importance. Quoi de plus navrant que de rencontrer de bonnes gelées dans d'anciens pots de moutarde, d'olives ou de cornichons ! Il faut choisir des pots à couvercles. Les pots à confitures tels que ceux commercialisés dans certaines grandes surfaces (Hyper U à Mende) et qu'il faut luter à la paraffine ou clore avec une feuille de cellophane ne donnent pas entière satisfaction : une fois décollé, le bouchon de paraffine est peu maniable et la feuille de cellophane inutilisable. J'ai même vu, dans mon confiturier, des fourmis percer la paraffine pour accéder à la gelée... Depuis que j'ai trouvé un vrai fournisseur (à Uchaud, Gard) je n'utilise plus que des pots de cette provenance. Il y en a de formes et de tailles diverses commercialisés par palettes de 24. C'est un matériel peu onéreux et qui peut être utilisé bien des fois. J'utilise de préférence des pots cylindriques de taille moyenne (350 ml) ou petite (212 ml). Dans ces conditions, le produit ne séjourne jamais bien longtemps dans le pot et n'a le temps ni de se dessécher ni de moisir en surface. Les pots les plus élégants sont bien sûr ceux à section dodécaédrique avec un couvercle coloré (type Bonne Maman) tels ceux que me réserve Odile B.

Les pots et les couvercles parfaitement propres et secs ont été préparés avant la mise en cuisson et disposés retournés sur le plan de travail. Le but est d'empêcher d'éventuelles spores de champignons, toujours très abondantes dans l'atmosphère domestique, d'entrer dans le bocal et de se déposer sur la surface interne du couvercle.

Le liquide est introduit bouillant à l'aide de l'entonnoir, le bocal est immédiatement clos et retourné sur son couvercle. Cette opération a pour but d'ébouillanter les spores de moisissures qui pourraient exister sur le bouchon.

* Remarque

Il est tout à fait superflu d'immerger dans l'eau froide le bocal retourné, sous prétexte que l'on voit, au début de cette immersion, quelques bulles d'air remonter à la surface. À cause de ce fait, les tenants de cette pratique incantatoire y tiennent beaucoup. Une amie, pourtant très sensée, m'a dit en guise d'argument "*le fabricant chez qui je me sers est un artisan qui fait ça depuis 40 ans Ce n'est pas à lui que tu vas apprendre à faire les confitures !*"

Pourtant rien qu'en faisant comme Hercule Poirot on peut prouver l'inanité d'une telle pratique. D'abord, on doit remarquer que lorsqu'on retourne le bocal, l'air résiduel se trouve bien sûr au sommet, à l'opposé du bouchon et que si quelque chose devait sortir, ce devrait être de la gelée et non de l'air. Ensuite chacun sait bien, que lorsqu'on refroidit un gaz à volume constant, sa pression baisse (Mariotte et Gay Lussac ont mis cela en équation de façon très pertinente); c'est d'ailleurs la raison pour laquelle tous les pots stérilisés par la chaleur sont difficiles à ouvrir après refroidissement : la pression atmosphérique qui s'exerce sur le bouchon s'y oppose. Dans ces conditions, il est évidemment impossible que de l'air sorte du bocal au moment de l'immersion. D'où viennent les bulles d'air que l'on a vues remonter à la surface ? Il ne peut s'agir que de l'air extérieur au bocal, prisonnier entre le couvercle et le verre. Pour s'en convaincre définitivement (dans le cas de ceux qui ne sont pas totalement imperméables à l'expérimentation et à la réalité des faits) il suffit de plonger dans l'eau un bocal fermé, vide et froid : on voit aussi quelques bulles d'air remonter à la surface... elles ont la même origine.

* Les étiquettes

Elles seront posées à froid. Comme celles des bouteilles de vin, leur qualité a de l'importance. Elles doivent être datées et faire bien sûr mention du contenu du pot. Elles seront apposées avec soin :

bien d'aplomb, sur le verre et non sur le couvercle et collées avec une colle soluble dans l'eau. Les étiquettes autocollantes toujours difficiles à décoller sont à proscrire. À moins de savoir calligraphier de façon impeccable, l'écriture manuscrite est souvent hideuse. Il faut choisir un caractère simple, en minuscule (bas de casse, comme disent les imprimeurs) et bannir les lettres ornées, inutilement décorées. Je ne le dirai jamais assez : la typographie n'a qu'un seul but qui est de faciliter la lecture. C'est Claudine qui tape les étiquettes : moi qui n'aime que le noir et blanc parce que c'est le plus lisible, je n'ai pas toujours ce que je souhaiterais...



Il y a quelques subtilités orthographiques à observer :

- * avec confiture (comme avec compote, marmelade, et pâte) le complément se met généralement au pluriel : confiture de groseilles, compote de poires, marmelade de pommes, pâte de coings,
- * avec gelée (jus, liqueur, sirop) le complément se met au singulier : gelée de coing, jus de citron, liqueur de framboise, sirop de fraise. (Larousse, dictionnaire des difficultés de la langue française).

Le point final de toutes ces opérations dont la description précède, est un long et fastidieux lavage de toute la vaisselle utilisée, suivie du rangement de tous les ustensiles... harrassant !

6) CONCLUSION

Ce protocole peut s'appliquer à presque tous les fruits, abricots, prunes, cerises, fraises. D'autres, beaucoup plus riches en eau, nécessitent une longue cuisson pour en réduire la proportion (melon, méréville = citre, figues).

Peu de moments-clés sont à retenir que l'on peut résumer en cinq points :

- * pressage à la grille fine pour éliminer tous les pépins, les peaux, les fibres,
- * congélation préalable des jus si l'on veut réaliser des mélanges issus de fruits ne mûrissant pas à la même époque,
- * poids identique de jus et de sucre,
- * adjonction d'un gélifiant pour assurer une prise convenable,
- * temps de cuisson le plus court possible, de 3 à 5 minutes pour conserver au mélange son maximum d'odeur et de saveur.

* À propos des cornouilles, données chiffrées

À la suite d'une belle cueillette de cornouilles, 11,8 kg de fruits ont été traités, après leur maturation complète qui a duré 5 ou 6 jours.

Leur pressage, après adjonction de 3,5 l d'eau (soit 29,6 %) a donné 8,8 kg de jus et un résidu de 6,5 kg (soit 54,6 %). Le rendement en jus a donc été de 75 % ; celui des fruits seuls, en l'absence d'eau, aurait été de 45,3%. En ajoutant le même poids de sucre que de jus on obtiendra 17, 7 kg de confiture.

Conclusion : en ajoutant environ 1/3 de leur poids en eau aux fruits cueillis et en utilisant le même poids de jus et de sucre, le rendement en confiture des cornouilles est d'environ 150 %.

7) INDICE DE TARTINABILITÉ OU ÉCHELLE DE MAURICE

Cet indice a pour but de caractériser par un nombre de 1 à 5, l'état physique d'une gelée après ouverture du pot.

Indice 1 : Gelée presque liquide ou dégoulinante, impropre à être tartinée : ne peut être saisie qu'à la cuillère.

À l'évidence, c'est une gelée ratée. Les causes peuvent être :

- absence accidentelle, par oubli, de gélifiant,
- dose insuffisante de gélifiant,
- temps de cuisson trop long (supérieur à 5 mm : la pectine a été hydrolysée et transformée en sucre en perdant tout son pouvoir gélifiant).

Un tel état se reconnaît facilement à travers le bocal et ces gelées sont le plus souvent recuites (ce qui leur fait perdre obligatoirement un peu de leur saveur) ou mieux, mélangées à d'autres pendant la cuisson. On peut aussi s'en consoler en les désignant par l'appellation "spécial yaourt"... et pour celles de couleur rouge sang "Marie Stuart".

Indice 2 : Gelée pas vraiment prise mais qui ne dégouline pas; elle s'étale d'elle-même mais ne passe pas à travers les trous du pain. Convient parfaitement pour mélanger aux yaourts. Cette consistance est souvent celles des gelées qui n'ont caillé qu'en plusieurs jours.

Indice 3 : Gelée ayant la consistance d'un flan. Peut être saisie avec la lame d'un couteau à bord rond. Le morceau saisi conserve sa forme avant d'être étalé. L'étalement se fait sans effort, même sur support fragile comme une biscotte. **C'est l'état idéal d'une gelée réussie.**

Indice 4 : Il caractérise une gelée dure qui ne s'étale pas facilement comme le sont parfois les mélanges coing-pomme, deux fruits riches en pectine. Je donne parfois à ces gelées l'appellation "spécial tarte" parce qu'elles servent à Claudine pour faire des "fonds de tartes", posées directement sur la pâte.

Indice 5 : Ne peut être attribué qu'à la pâte de coing qui n'est jamais mise en bocal. C'est aussi le cas de toutes les pâtes de fruits réussies.

8) CONFITURE DE GRATTE-CULS

Le gratte-cul ou cynorhodon (on peut écrire aussi cynorrhodon) est le "fruit" des rosiers dont l'églantier (*Rosa canina*) est le plus commun. En réalité, ce n'est pas un fruit au sens botanique mais un faux-fruit.

*Rosa rugosa**Rosa canina*, Églantier

Chez les rosiers, le réceptacle est creux, en forme d'urne à la paroi de laquelle sont fixés les carpelles, mêlés à de nombreux poils raides (utilisés naguère comme poil à gratter). Le réceptacle creux devient rouge et charnu, riche en vitamine C, tandis que les carpelles se transforment en akènes à parois très dures et épaisses, des **nucules**.

Ceux qui s'appliquent à transformer en confiture la paroi charnue (et à peu près insipide) de ces cynorrhodons, savent bien pourquoi ces objets biologiques sont communément désignés sous le nom de gratte-culs.

D'après Vocabulaire illustré, dans ce même site (fruit- faux-fruit).

Je n'ai jamais fait de confiture de cynorrhodons, mais j'en ai goûté, de différentes provenances et je l'ai toujours trouvée à peu près insipide et désagréable en bouche et souvent les deux à la fois. Mais la confiture de gratte-culs à ses partisans.... celle de tomates vertes aussi.

Je ne peux donc faire état, pour information, que de données étrangères à mon expérience.

* Synthèse des informations recueillies

* Récolter les cynorrhodons à maturité (bien rouges, à chair molle, après les premières gelées). Couper la queue à ras et sectionner le sommet où sont encore les restes de la fleur.

* Disposer dans un récipient et couvrir d'eau. Faire bouillir quelques minutes, ou bien faire simplement chauffer si les fruits sont très murs.

* Passer le tout (les fruits mous et l'eau) au presse-purée, grille pas trop fine. Ce qui traverse la grille, c'est une pâte mêlée de poils à gratter. Le résidu est probablement important, j'imagine jusqu'à 50 % de la masse des fruits. Il est représenté par toutes les "graines", des résidus de peau et une bonne partie des poils.

* Reprendre la pâte obtenue et l'affiner avec le tamis du moulin à confitures. En tournant la manivelle du moulin, les poils viennent s'agglomérer autour de la boule rotative (en principe !). Pour que la pâte puisse facilement traverser la grille fine du tamis, il sera peut-être nécessaire d'ajouter de

l'eau de cuisson des cynorrhodons en cours de manœuvre. Si tout se passe bien, la pâte affinée par ce procédé ne contient plus de poils.

* Ajouter de l'eau si nécessaire jusqu'à la fluidité désirée. Ajouter à cette pâte "rectifiée" le même poids de sucre et cuire comme pour une confiture ordinaire : 3 à 4 mm d'ébullition si la fluidité était la bonne ... plus longtemps si l'on doit évaporer de l'eau.

* Mettre en pots. Pas besoin de pectine, c'est une confiture qui ne coule pas.



Cynorrhodons mûrs de *Rosa canina*

9) PÂTE DE COINGS ET GELÉE DE COING

Réussir à faire de la pâte de coings n'est pas bien difficile et tous ceux qui s'y sont essayé y sont probablement parvenu : le problème n'est pas technique mais organique, le problème c'est le coing lui-même.



On trouve de nos jours dans le commerce et souvent aussi dans les jardins, des coings admirables par leur taille, leur masse, leur couleur, la beauté de leur forme, la consistance de leur chair, tout en eux séduit et fait envie au consommateur. Hélas, ils sont aussi inodorants et insipides qu'une pomme de terre! Vouloir les transformer en pâte de coings est peine perdue et n'aboutit qu'à la réalisation d'un mastic sucré sans valeur gustative.

Il faut pouvoir trouver de ces coings d'une race archaïque qui existe encore çà et là, ces coings minables, trop irréguliers par leur tailles et leurs formes et surtout devenus trop rares pour pouvoir être régulièrement commercialisés... mais dont la présence d'un seul d'entre eux embaume toute la maison. Par chance nous avons dans notre jardin de Venède un cognassier de ce type. Sa fructification est assez aléatoire mais suffit aux besoins des amateurs de notre famille.

* Protocole opératoire

Le principe est simple : la pâte de coings n'est pas autre chose qu'une confiture sèche, pauvre en eau. Mais le coing est un fruit peu charnu, assez coriace qui ne peut pas être cuit sans ajouter de l'eau. Toute l'eau ajoutée devra être retirée par ébullition. Mais attention, plus on cuit et plus on retire à la pâte de produits odorants volatils ceux-là même dont on voudrait qu'ils restassent dans le produit fini. C'est pourquoi une pâte de coings réussie est de couleur claire, une couleur brune indique qu'elle a cuit trop longtemps et qu'elle sera d'autant moins parfumée.

* La cuisson préalable des coings

Les coings seront simplement essuyés sans être pelés, leur peau étant simplement débarrassée des leurs tares superficielles. Partager les coings en quartiers en conservant la partie centrale avec tous ses pépins, c'est la partie la plus riche en pectine, utile pour la gelée.



Placer les morceaux dans la cocotte-minute et ajouter l'eau.... Combien d'eau ? Cette eau est celle qui sera utilisée pour la gelée. Si on veut faire en même temps de la gelée et de la pâte, une masse d'eau d'environ la moitié des fruits paraît raisonnable. Sinon, il faut mettre le moins possible d'eau, juste assez pour que les coings cuisent sans accrocher au fond de la cocotte.

Une cuisson de 5 mn est suffisante dans une cocotte-minute.

Après ouverture de la cocotte, les fruits cuits, presque complètement démolis, sont mis à égoutter et l'eau de cuisson récupérée.

* La gelée de coing

C'est l'eau de récupération de la cuisson, admirablement parfumée, qui va être utilisée pour la gelée. Il faut préalablement la filtrer sur une mousseline, pour la débarrasser des impuretés de la cuisson des fruits. Ensuite, il suffit d'y ajouter un poids équivalent de sucre et de porter à ébullition pendant une ou deux minutes. Bien que cette eau ait été enrichie en pectine pendant la cuisson des fruits, il est raisonnable d'ajouter un peu de gélifiant (1/2 dose par kg) pour en assurer la prise. On comprend que si on a utilisé des coings insipides, la gelée ne sera pas plus parfumée que celle qui aurait été faite avec de l'agar-agar ou n'importe quel autre alginat.

* La pâte de coings

Les fruits cuits et bien égouttés sont d'abord réduits en bouillie avec le presse-purée à manche. Cette bouillie doit être ensuite passée, par petites quantités successives, à travers deux grilles du moulin à légumes. Au sortir de la dernière passée, issue de la grille fine, le produit est débarrassé de

tous les résidus de peau, de pépins et du trognon central. Mais le coing, ainsi que la plupart des variétés de poires, à une chair qui contient de fins granules osseux. Pour les pulvériser et obtenir ainsi une pâte la plus fine possible, il est nécessaire d'utiliser à ce moment et pendant plusieurs minutes, un mixer plongeant électrique à lame tournante. Après ce dernier affinage, on peut mélanger à la pâte un même poids de sucre et commencer à la cuire; puisque les fruits ont été bien égouttés, la pâte est déjà pauvre en eau et si l'on ne prenait pas le soin de tourner tout le temps avec une cuillère en bois, le fond de la bassine aurait vite fait de brûler et de s'accrocher. Lorsque l'ébullition a débuté de l'eau commence à s'évaporer sous forme de grosses bulles qui entraînent toujours une projection de pâte brûlante pouvant causer de cuisantes brûlures.... Attention !

Jusqu'à quand faut-il continuer à cuire en tournant ? Comment sait-on qu'assez d'eau a été retirée de la pâte ? on peut cesser dès que la pâte ne reste plus accrochée aux parois et au fond de la bassine... ce qui se voit très bien et ce moment est souvent atteint au bout d'une dizaine de minutes à peine après le début de l'ébullition.

*** Le moulage**

Des plats en verre ou en faïence ont été préparés à l'avance, leur fond et leurs parois enduits de beurre pour faciliter le démoulage. La pâte cuite est coulée dans ces récipients sur une épaisseur de 1 à 3 cm selon le goût de chacun.

Dès que la pâte est froide, elle peut être facilement démoulée, elle n'a besoin d'aucun séchage complémentaire et sa couleur claire est le signe d'un faible temps de cuisson, gage d'une saveur optimale.

Table des matières

LA FABRICATION DE GELÉE DE FRUITS ROUGES	3
1) Confitures ou gelées ?	3
2) Les fruits en présence	3
* La framboise (<i>Rubus idaeus</i>)	3
* La mûre (<i>Rubus fruticosus</i>)	4
* La groseille (<i>Ribes rubrum</i>)	4
* Le cassis (<i>Ribes nigrum</i>)	4
* La myrtille (<i>Vaccinium myrtillus</i>)	5
* La prunelle (<i>Prunus spinosa</i>)	5
* La cornouille (<i>Cornus mas</i>)	5
3) L'outillage et l'obtention du jus	6
* Le presse purée à manche	6
* Le presse purée Moulinex ou moulin à légumes	7
* Le moulin à confiture	7
* Comment retirer les noyaux des prunelles et des cornouilles	7
* Remarque importante	8
4) La cuisson des gelées	8
* Le mélange des jus	8
* Pourquoi fait-on cuire les gelées ?	9
* La confiture ça dégouline !	9
5) La mise en pots et l'étiquetage	10
* Remarque	11
* Les étiquettes	11
6) Conclusion	12
* À propos des cornouilles, données chiffrées	12
Conclusion	12
7) Indice de tartinabilité ou échelle de Maurice	13
Indice 1	13
Indice 2	13
Indice 3	13
Indice 4	13
Indice 5	13
8) Confiture de gratte-culs	13
* Synthèse des informations recueillies	14
9) Pâte de coings et gelée de coing	15
* Protocole opératoire	16
* La cuisson préalable des coings	16
* La gelée de coing	16
* La pâte de coings	16
* Le moulage	17
Table des matières	18

