

PECTINE X 58
E440ii – E450i – E341iii

Poudre fine de couleur blanc-crème à beige-clair, inodore et insipide.

DESCRIPTION

Composition / étiquetage

Pectine de fruits amidée faiblement estérifiée (E440ii) - Diphosphate de sodium (E450i) – Dextrose – Phosphate Tricalcique (E341iii).

Diphosphate de sodium (E450i) et Phosphate Tricalcique (E341iii) sont des sels retardateurs de gélifications autorisés.

Mode d'action / Propriétés

- Réagit avec le Calcium du milieu
- Agit en milieu acide (pH compris entre 3,5 et 3,7) et sucré (55 à 60 %).
- Donne un gel ferme, brillant, de texture élastique très bien gélifiée et agréable. Interaction avec le Calcium.
- Caractéristiques principales du gel sont thermoréversibilité et bonne tenue sur les fruits.
- Les meilleures tenues (sur fruits ou sur génoise) sont obtenues lorsque le nappage fondu reprend un peu de viscosité : la température optimale de tartinage se situe vers 50-55°C.

UTILISATIONS

Agent de texture du type épaississant ou gélifiant

Applications

*Permet de fabriquer des nappages réversibles, à faible teneur en sucres à une texture élastique très bien gélifiée qui peuvent s'utiliser pour napper des tartes, des génoises ou biscuits, vers 50 à 55°C :

- soit directement,
- soit après dilution : pour la refonte du gel, il est conseillé d'écraser le gel et d'ajouter 5% d'eau, puis de porter à ébullition ou à son voisinage jusqu'à fusion totale du gel.

*Peut s'utiliser en confiserie dans la fabrication de fourrages acides, tels que ceux pour coques en chocolat (ES>78%).

Des tartes et génoises nappées avec ce produit peuvent être congelées 30 minutes après leur tartinage. La tenue du nappage après décongélation est satisfaisante.

Dosage conseillé

0,8 à 1,5 %

Mode d'Emploi

Pour disperser le produit sans grumeaux :

- soit le prémélanger à sec avec d'autres ingrédients secs puis verser la préparation dans le liquide sous vive agitation
- soit l'incorporer à un milieu non solvant (huile, alcool, solutions concentrés de sucres < 65°brix)

S'utilise dans des milieux aqueux ou fruités.

Si la dispersion est faite à froid, chauffer à 80 - 85°C pour assurer une dissolution rapide et complète.

Concentration maximale : 3 % dans l'eau froide (température inférieure à 10°C)
6 à 8 % dans l'eau chaude (pour un emploi immédiat)

... / ...

RECETTES TYPES pour 1Kg de NAPPAGE sans PULPE à 33-34% d'extrait sec

INGREDIENTS	QUANTITE
Eau de ville	450 ml
Acide citrique cristallisé	4 grammes
Sucre cristallisé	250 grammes
Sucre de glucose 40 DE	100 grammes
Solution chaude de pectine X58 à 5 % (ou 15 g de pectine en poudre)	300 grammes
Arôme et colorant	Selon Goût

*** Mise en oeuvre de la pectine**

- soit en solution à 5% (1Kg de pectine dans 20 l d'eau).

Cette solution doit impérativement être utilisée un quart d'heure au maximum après sa préparation.

- Soit dilution à sec de la pectine en poudre avec un peu de sucre fin prélevé sur le sucre total

Pré mélanger 15g de pectine avec 75g de sucre et incorporer le mélange à 285 ml d'eau porté à 80-85°C

*** Préparation du nappage (cuisson à l'air libre)**

- Verser dans le cuiseur : eau, acide citrique (ne jamais l'ajouter en fin de cuisson), sucre et glucose.

- Cuire l'ensemble à l'ébullition, sous agitation lente, jusqu'à environ 50% d'extrait sec lus au réfractomètre (soit une évaporation de 400 g d'eau environ).

- Verser sous vive agitation la solution chaude (75-80°C) de pectine dans la masse en plein ébullition.

- Vérifier que les extraits secs = 34-35% au réfractomètre ; ajouter arôme et colorant.

- conditionner le produit très chaud, pasteuriser et refroidir rapidement sous eau froide (40-45°C).

LEGISLATION / SPECIFICATIONS

Conforme aux prescriptions FAO / OMS, de la FDA et à celles du FOOD CHEMICALS Codex ainsi qu'aux Directives CE toutefois, il appartient à l'utilisateur de s'assurer des dispositions légales d'emploi du pays où la préparation sera consommée.

Caractéristiques physico-chimiques

Taux d'estérification	entre 22 et 27 %
Taux d'amidation	entre 20 et 24 %
Humidité (2 heures à 105°C)	12% au maximum
Cendres totales insolubles en milieu acide	1 % au maximum
Arsenic (As)	moins de 3 ppm (FAO)
Plomb (Pb)	moins de 10 ppm (FAO)
Cuivre (Cu)	moins de 50 ppm (FAO)
Zinc (Zn)	moins de 25 ppm (FAO)
pH (solution acqueuse à 1%)	4,5 à 5,0
Granulométrie	99 % inférieure à 315 micron (tamis AFNOR N°26)

Caractéristiques microbiologiques

Germes totaux	1000 germes par gramme au maximum
Moisissures et levures	100 germes par gramme au maximum
Germes pathogènes (Salmonelles dans 25g, E.Coli dans 1g)	test négatif

CONDITIONNEMENT / STOCKAGE**Emballage :**

Boîte de 1 Kg net. Caisse carton de 25 Kg net.

Conditions de conservation :

A l'abri de l'humidité et de la chaleur, en emballage fermé.

Péremption :

Durée de vie de 2 ans minimum en conditionnement d'origine.

CODE ARTICLE

1Kg ⇒ 1628A - 25Kgs ⇒ 1629K

Les renseignements contenus dans ce document bien que rédigés avec le plus grand souci d'exactitude, ne sont donnés qu'à titre indicatif et n'impliquent aucun engagement de notre part. Nous nous réservons le droit de modifier ces données suivant l'évolution de nos produits.

03.07.2013/DM/ft_Pectine X58

LOUIS FRANCOIS

**☎ 01 64 62 74 20 - Fax 01 64 62 74 36 - E-mail : clients@louisfrancois.com
17, rue des Vieilles Vignes – Z.A. PARIEST – BP86 - 77183 CROISSY BEAUBOURG**