



Mes confitures

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

[Click here](#) if your download doesn't start automatically

Mes confitures

Christine Ferber

Mes confitures Christine Ferber

 [Télécharger Mes confitures ...pdf](#)

 [Lire en ligne Mes confitures ...pdf](#)

Téléchargez et lisez en ligne Mes confitures Christine Ferber

220 pages

Extrait

LES FRUITS

La plupart des fruits que j'emploie sont cueillis dans les vergers ou les bois alsaciens. La récolte se fait le matin, après la rosée et avant le soleil trop ardent, ou bien en fin d'après-midi. Les fruits cueillis sous le soleil ou sous la pluie ne feront jamais de bonnes confitures : les uns parce qu'ils seront gorgés d'eau, les autres parce que la chaleur aura exalté leur parfum et ramolli leur chair.

Les fruits sont à juste maturité lorsqu'ils ne présentent aucune résistance à la cueillette. À ce moment-là, ils offrent un bel équilibre en acidité et en pectine, qui favorise la prise de la confiture. J'utilise toujours des fruits frais, bien parfumés, sains, et qui ne présentent aucune meurtrissure. Qu'ils soient cueillis dans les bois, dans les jardins ou dans les vergers, qu'ils soient achetés chez les producteurs ou au marché, une seule règle : qu'ils soient beaux et d'un goût parfait. L'idéal est de les travailler quelques heures après la cueillette, au plus tard le lendemain (et dans ce cas, il faudra les conserver au frais), car ils perdent vite de leurs qualités. Je les cuis de préférence par petites quantités. Je ne mets jamais plus de quatre kilos de fruits dans une même bassine : les petites cuissons préservent la couleur naturelle et la texture du fruit.

Pour toutes les macérations et les cuissons, j'emploie un jus de citron. Le mélange fruits/sucre/jus de citron doit se faire rapidement afin que les fruits ne s'oxydent pas et qu'ils gardent leur couleur. La pointe d'acidité du citron relève le goût du fruit et active le pouvoir gélifiant de la pectine qu'il contient. Les macérations et cuissons sont versées dans des terrines que je couvre d'une feuille de papier sulfurisé. Ainsi, les fruits sont immergés dans le sirop et ils ne brunissent pas en surface. Présentation de l'éditeur

Tous les gourmands connaissent - aujourd'hui Christine Ferber, " la fée des confitures ". Dans cette édition augmentée de soixante-dix nouvelles créations, elle nous propose ses recettes aux saveurs toujours renouvelées : gelée de groseilles aux citrons et au miel de thym, confiture de griottes et de pommes à la menthe fraîche, confiture de coings, oranges et cardamome... Classiques ou audacieuses, classées par saison, ces recettes expliquées avec simplicité feront le bonheur de tous les amateurs de douceurs. Présentation de l'éditeur

Recettes gourmandes de «la fée des confitures»

Gelée de groseilles aux citrons et au miel de thym, confiture de griottes et de pommes à la menthe fraîche, confiture de coings, orange et cardamome...

Des confitures les plus classiques aux plus audacieuses

Classées par saison, des recettes adaptées aux produits du marché

Christine Ferber, Maître pâtissier-confiseur, elle vit en Alsace. Élue meilleure pâtissière en 1998, elle a su conquérir les plus grands chefs. Ses confitures sont célèbres dans le monde entier.

Download and Read Online Mes confitures Christine Ferber #B1TNSQ5PJAR

