

RÈGLES DE BASE DES CONFITURES

Pour une confiture à 60 % de fruits et 40 % de sucre, multipliez le poids des fruits préparés et/ou du jus par un facteur de 0,665 (arrondi) pour obtenir le poids de sucre.

Poids de fruits et/ou jus	Poids de sucre (arrondi)	Nombre de pots (approximatif)
500 g	335 g	2
1 kg	665 g	4
1,5 kg	1 kg	6
2 kg	1,350 kg	8
2,5 kg	1,650 kg	10
3 kg	2 kg	12

Le temps de cuisson va de 25 minutes à 45 minutes. Il est plus court pour les fruits riches en pectine, pas trop riches en eau et bien sucrés (prunes, figues) ; plus long pour les fruits très riches en eau (raisin, framboise, pastèque, pêche, etc.) et les jus ou coulis. Pour aider à gélifier les fruits peu riches en pectine, on peut employer du sucre à confiture (type Confisuc) ou ajouter de la pectine en poudre, qui se dose à environ 1 %. Pour les gelées qui ont du mal à figer, on peut ajouter de l'agar-agar en fin de cuisson (5 dernières minutes), à hauteur de 1 cuillère à café rase par kg de mélange initial. Pour savoir si la confiture est assez cuite, observez la consistance d'une cuillerée déposée dans une coupelle froide. Si elle a bien figé au bout d'environ 5 minutes (lorsqu'elle a refroidi), c'est bon ! Mettez-la (bouillante) en pot aussitôt à l'aide d'une louche et d'un entonnoir à confiture (passés, comme le pot, à l'eau bouillante). Fermez hermétiquement avec le couvercle et retournez le pot aussitôt. Laissez-le ainsi quelques minutes, puis remettez-le à l'endroit. Laissez refroidir et étiquetez.