FICHE TECHNIQUE • PÂTE À TARTINER

Caramel de pomme à tartiner

Pommes confites au fond du bocal, sirop de confisage transformé en caramel

Georges Baptiste

Pâte à tartiner au caramel de pomme, née de la valorisation du sirop de confisage. Les pommes sont confites par paliers jusqu'à 70 °Brix puis égouttées ; le sirop qui reste est cuit à 150 °C, déglacé à la crème, lié au beurre clarifié et mixé. En bocal : pommes confites au fond, caramel de pomme à tartiner au-dessus.



8 pommes • **Sirop final** 70 °Brix • **Caramel** 150 °C • **Confisage** 5 à 6 jours

Ingrédients et rôle du produit

Ingrédient	Quantité	Rôle du produit
CONFISAGE DES POMMES		
Pommes fermes (8)	1 600 g bruts	≈ 1 200 g nets ; fruit confit, goût et texture du bocal
Eau	1 260 g	Base du sirop de départ à 30 °Brix (1 800 g de sirop)
Sucre (sirop de départ)	540 g	Sucrant ; sirop à 1,5 fois le poids des pommes nettes
Sucre (ajouts par paliers)	≈ 760 g	Estimation : porte le sirop de 30 à 70 °Brix
Glucose	150 g	Anti-cristallisation ; ajouté au palier de 50 °Brix
Jus de citron	20 g	Evite le brunissement des pommes
CARAMEL DE POMME A TARTINER		
Sirop de confisage cuit à 150 °C	840 g	Caramel de pomme : base du goût (≈ 1 100 g de sirop avant cuisson)
Crème liquide 35 % MG	623 g	Décuit le caramel ; onctuosité et rondeur
Beurre clarifié	211 g	Texture et brillance ; sans eau, stabilise l'émulsion
Total caramel avant évaporation	**1 674 g**	

Étapes de fabrication

1 — Préparer les pommes
Éplucher, évider et couper les 8 pommes en quartiers ; les garder dans l'eau citronnée. Repère : ≈ 1 200 g nets.

2 — Pocher à 30 °Brix
Plonger entièrement les pommes dans 1 800 g de sirop (1 260 g d'eau, 540 g de sucre) ; pocher à frémissement 5 à 8 min, cartouche, macérer 24 h.

3 — Confire par paliers
Chaque jour, égoutter le sirop, ajouter du sucre, le porter à ébullition et le reverser sur les pommes toujours immergées ; glucose à 50 °Brix. Repère : +10 °Brix par jour.

4 — Atteindre 70 °Brix
Dernier palier à 70 °Brix (≈ 37 °Bé) ; confire 24 à 48 h. Contrôle au réfractomètre sur sirop refroidi à 20 °C.

5 — Égoutter les pommes
Réserver les pommes confites (≈ 1 kg) et récupérer tout le sirop de confisage (≈ 1 100 g).

6 — Cuire le sirop à 150 °C
Cuire le sirop jusqu'au caramel de pomme ambré. Repère : 150 °C ; viser 840 g.

7 — Déglacer et lier
Verser progressivement 623 g de crème chaude (projections), mélanger, incorporer 211 g de beurre clarifié et mixer lisse.

8 — Mettre en bocal
Pommes confites au fond du bocal, caramel de pomme à tartiner au-dessus ; fermer.

Points de vigilance et valeurs nutritionnelles

- 70 °Brix ≈ 37 °Bé : contrôler au réfractomètre, sur sirop refroidi.
- Monter de 10 °Brix par jour ; pommes toujours totalement immergées.
- Déglaçage : crème versée progressivement, risque de projections brûlantes.
- Sirop insuffisamment cuit : caramel trop fluide ; viser 150 °C.
- Quantités de sucre et de sirop estimées : valider par un premier essai.

Pour 100 g de caramel	Valeur estimée
Energie	1 830 kJ / 438 kcal
Matières grasses	25,6 g
dont acides gras saturés	16,6 g
Glucides	49,8 g
dont sucres	49,8 g
Protéines	0,8 g
Sel	0,04 g

Composition : pommes, sucre, sirop de glucose, crème liquide (LAIT) 35 % MG, beurre clarifié (LAIT), jus de citron. **Allergène :** lait.
Conservation : au frais ; DDM à déterminer par un essai de conservation.