

TECHNIQUES DE FABRICATION DE :

Mangues Séchées (avec une claie de séchage à Gaz)

Confiture de Mangues

Confiture de Citron

Sirop de Citron

Mangues Séchées (avec une claie de Séchage à Gaz)



1. Nettoyer et essuyer les bassines, les couteaux et les seaux
2. Bien nettoyer les mains
3. Trier les mangues.
4. Nettoyer les mangues.
5. Régler le four environ 57°Celsius.
6. Eplucher les mangues.
7. Couper les mangues en tranche, fine lamelle.
8. Sécher les lamelles de mangues au four entre 8 heures et 12heures de temps.
9. Pendant le séchage, retourner les lamelles de mangues tous les 2 heures de temps.
10. Remplir dans les sachets Kraft.

Confiture de Mangue



Ingrédients :

- Mangue épluché et dénoyauté : 1 Kilogramme.
- Sucre : 800 Grammes.
- Citron : 1 (55 millilitres de jus de citron).

Mode de fabrication :

1. Nettoyer les bassines, les seaux et les couteaux.
2. Stériliser les bocaux en les trempant dans de l'eau à ébullition pendant quelques minutes.
3. Sortir les bocaux pour séchage.
4. Bien sélectionner les mangues.
5. Laver les mangues.
6. Éplucher les mangues.
7. Enlever les noyaux des mangues avec des couteaux.
8. Découper les mangues en petits morceaux.
9. Peser 1 Kilogrammes de mangues découpées.
10. Broyer (ou gratter) une partie des mangues découpées (le 1/3).
11. Précuire avec un peu d'eau les petits morceaux de mangue pour les ramollir.
12. Calculer la quantité de sucre cristallisé à ajouter en multipliant la quantité de morceaux de mangues par 800 Gramme.
[Masse(sucre)= Masse (mangue pesée) *800Grammes]
13. Mélanger les morceaux de mangues et le sucre.
14. Cuire le mélange (mangue et sucre).
15. Remuer en même temps pendant la cuisson jusqu'à la bonne consistance
16. Rajouter le jus de citron aussitôt, mélanger
17. Remplir à chaud le mélange dans les bocaux stériles
18. Fermer aussitôt, retourner les bocaux automatiquement pendant 5 (cinq) minutes ;
L'auto pasteurisation.
19. Refroidir immédiatement les bocaux remplis en les mettant dans une bassine d'eau, à niveau inférieur aux couvercles des bocaux ; (Pour ne pas dégrader la couleur, l'arôme, et les pectines).
20. Stocker les bocaux dans un endroit frais et ne pas les remuer car la gélification continue pendant quelques jours après la production.

Confiture de Citron



Ingrédients :

- Citron : morceaux de citrons
- Sucre : 1 Kilogramme.

Mode de fabrication

1. Nettoyer les bassines, les seaux et les couteaux.
2. Stériliser les bocaux en les trempant dans de l'eau à ébullition pendant quelques minutes.
3. Sortir les bocaux pour séchage.
4. Bien sélectionner les citrons.
5. Laver les citrons.
6. Eplucher les citrons.
7. Découper les citrons en morceaux et Enlever les pépins.
8. Pré cuire les morceaux de citrons avec un peu d'eau pour les ramollir.
9. Peser les morceaux de citrons précuits.
10. Calculer la quantité de sucre cristallisé à ajouter en multipliant la quantité de morceaux de citron par 1Kilogramme. [Masse (sucre) = Masse (morceaux de citrons)].
11. Mélanger les morceaux de citrons avec le sucre.
12. Cuire en mélangeant constamment jusqu'à la bonne consistance (une goutte de confiture ne coule plus sur une assiette).
13. Remplir à chaud dans les bocaux stériles avec fermeture hermétique.
14. Retourner les bocaux durant 5 (cinq) minutes ; L'auto pasteurisation.
15. Refroidir immédiatement les bocaux remplis en les mettant dans une bassine d'eau, à niveau inférieur aux couvercles des bocaux ; (Pour ne pas dégrader la couleur, l'arôme, et les pectines).
16. Stocker les bocaux dans un endroit frais et ne pas les remuer car la gélification continue pendant quelques jours après la production.

Sirop de Citron



Ingrédients :

- Citron : 1 Litre de jus dilué.
- Sucre : 1,5 Kilogramme.

Mode de fabrication

1. Nettoyer les bassines, les seaux et les couteaux.
2. Stériliser les bouteilles en les trempant dans de l'eau à ébullition pendant quelques minutes.
3. Sortir les bouteilles pour séchage.
4. Bien sélectionner les citrons.
5. Laver les citrons.
6. Découper les citrons lavés avec un couteau.
7. Presser les citrons découpés.
8. Diluer le citron (rajouter 0,5 litre d'eau dans 1 litre de jus citron pressé).
9. Filtrer le jus de citron dilué avec un tamis fin.
10. Mesurer le jus de citron ou peser (1 litre = 1 kilogramme).
11. Calculer la quantité de sucre à ajouter en multipliant le volume de jus par 1,5 kilogramme. [Masse (sucre) = Masse (jus de citron dilué) * 1,5 kilogrammes].
12. Mélanger la totalité du sucre avec une partie du jus de citrons dans une marmite.
13. Cuire en agitant en même temps jusqu'à ébullition totale, une bonne consistance.
14. Arrêter la cuisson et enlever la mousse à l'aide d'une louche.
15. Conditionner le sirop chaud dans des bouteilles en verre ou en PVC avec fermeture étanche.
16. Fermer aussitôt, coucher les bouteilles et les maintenir pendant 5 (cinq) minutes.
17. Refroidir immédiatement les bouteilles dans une grande bassine d'eau pour éviter la dégradation de la couleur et du goût.