



## Faites vos confitures à cuisson douce

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

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

# Faites vos confitures à cuisson douce

*Louis Bellon*

**Faites vos confitures à cuisson douce** Louis Bellon

 [Télécharger Faites vos confitures à cuisson douce ...pdf](#)

 [Lire en ligne Faites vos confitures à cuisson douce ...pdf](#)

## Téléchargez et lisez en ligne Faites vos confitures à cuisson douce Louis Bellon

---

48 pages

Extrait

Je t'adore. Soleil ! Tu mets dans l'air des roses,  
Des flammes dans la source, un dieu dans le buisson !  
Tu prends un arbre obscur et tu l'apothéoses !  
Ô Soleil ! toi sans qui les choses  
Ne seraient pas ce qu'elles sont !  
Edmond Rostand (Chanteclerc)

### INTRODUCTION

Voilà presque un demi-siècle que je fais des confitures et je pensais bien avoir fait le tour de la question. Oh, certes, on évolue : les goûts changent, de nouvelles connaissances voient le jour, notre savoir s'enrichit ; mais au total les recettes les plus simples sont souvent les meilleures. Prenons par exemple la confiture de fraises. J'avais retenu pour mon premier essai une recette d'une telle précision et d'une telle complexité qu'elle ne pouvait, pensais-je, qu'être le fruit d'une longue pratique et devait conduire à coup sûr à un résultat d'une insurpassable qualité. Jugez en plutôt : le premier soir mettre dans la casserole le même poids de fraises et de sucre. Le lendemain matin faire bouillir 5 minutes exactement à partir du premier bouillon, puis retirer du feu. Le lendemain faire bouillir 6 minutes. Le jour suivant, enfin, faire bouillir 7 minutes et mettre en pots. Le résultat ne fut pas à la hauteur de mes espérances et l'année suivante je me contentais de faire macérer quelques heures les fruits avec le sucre avant de les faire cuire. Discours trop alléchant n'est trop souvent qu'un bel habit pour déguiser son ignorance. Par la suite, j'ai abaissé un peu la quantité de sucre ajouté, puis j'ai découvert dans une revue scientifique l'intérêt qu'il y avait à favoriser l'extraction de la pectine par le broyage avant cuisson de tout ou partie des fruits. Ainsi peu à peu s'affinent les recettes, sans jamais estimer avoir enfin atteint la perfection, mais par des modifications de plus en plus mineures.

Ainsi quand, sensibilisé par les effets néfastes de notre consommation inconsidérée d'énergie, l'envie m'est venue de faire cuire mes confitures au soleil, je ne pensais pas me heurter à des difficultés majeures. Certes la température monterait moins vite dans le chaudron que lorsque je le posais sur la cuisinière et peut-être rencontrerais-je quelques difficultés pour la mise au point du four. Mais tout cela ne devrait conduire qu'à des ajustements vite maîtrisés. Et ça aurait pu être le cas si je m'étais montré plus habile et persévérant dans la construction de mon four. La voie dans laquelle m'engagèrent mes essais s'avéra plus longue et différente de celle que j'avais imaginée mais je ne le regrette pas.

Il en est résulté ce nouveau livre qui aurait dû s'intituler Cuisson solaire des confitures. C'est bien de cela qu'il s'agit, mais au terme de mon parcours il m'est apparu que le mode de chauffage n'était pas le seul paramètre changé : c'est toute la cuisson qui s'est trouvée mise en cause. Car j'ai découvert que non seulement il n'était pas indispensable de faire bouillir les confitures pour les réussir, mais qu'une température de cuisson plus basse préservait davantage le goût des fruits. C'est pourquoi son titre est devenu : Faites vos confitures à cuisson douce ; autrement que je ne le faisais jusqu'à présent. Présentation de l'éditeur  
50 ans de pratique des confitures et encore tant à expérimenter ! Voilà la démarche que Louis Bellon (à qui on doit déjà le meilleur livre pour faire ses confitures, reconnu par les professionnels comme par les particuliers) nous décrit. « J'ai découvert dans une revue scientifique l'intérêt qu'il y avait à favoriser l'extraction de la pectine par le broyage avant cuisson de tout ou partie des fruits. Ainsi peu à peu s'affinent les recettes, sans jamais estimer avoir enfin atteint la perfection, mais par des modifications de plus en plus mineures. Ainsi quand, sensibilisé par les effets néfastes de notre consommation inconsidérée d'énergie, l'envie m'est venue de faire cuire mes confitures au soleil, je ne pensais pas me heurter à des difficultés majeures. La voie dans laquelle m'engagèrent mes essais s'avéra plus longue et différente de celle que j'avais imaginée mais je ne le regrette pas. Au terme de mon parcours il m'est apparu que le mode de chauffage n

était pas le seul paramètre à changer : c est toute la cuisson qui s est trouvée mise en cause. Car j ai découvert que non seulement il n était pas indispensable de faire bouillir les confitures pour les réussir, mais qu'une température de cuisson plus basse préservait davantage le goût des fruits. » Louis Belon nous révèle donc ici l art et la manière des confitures à cuisson douce.

Download and Read Online Faites vos confitures à cuisson douce Louis Bellon #SW001XHYDRP

Lire Faites vos confitures à cuisson douce par Louis Bellon pour ebook en ligne Faites vos confitures à cuisson douce par Louis Bellon Téléchargement gratuit de PDF, livres audio, livres à lire, bons livres à lire, livres bon marché, bons livres, livres en ligne, livres en ligne, revues de livres epub, lecture de livres en ligne, livres à lire en ligne, bibliothèque en ligne, bons livres à lire, PDF Les meilleurs livres à lire, les meilleurs livres pour lire les livres Faites vos confitures à cuisson douce par Louis Bellon à lire en ligne. Online Faites vos confitures à cuisson douce par Louis Bellon ebook Téléchargement PDF Faites vos confitures à cuisson douce par Louis Bellon Doc Faites vos confitures à cuisson douce par Louis Bellon Mobipocket Faites vos confitures à cuisson douce par Louis Bellon EPub

**SW001XH YDRPSW001XH YDRPSW001XH YDRP**