

Repro het MOT, Grimbergen
Repro het MOT, Grimbergen

QU'EST-CE QUE LE GELIFRUIT ?

Le Gelifruit est un extrait naturel de fruits. Il ne contient ni gélatine, ni agar-agar, ni fécule, ni aucun produit chimique. Le Gelifruit, c'est la matière gélifiante naturelle des fruits appelée « Pectine », isolée et concentrée par un procédé spécial.

Cette substance gélifiante naturelle se trouve dans tous les fruits, mais en quantité très variable. C'est ainsi que l'abondance de pectine dans la groseille favorise sa prise en gelée. Mais la plupart des fruits (fraises, framboises, cerises, poires, myrtilles, etc.) ne contiennent qu'une faible quantité de cette substance gélifiante, c'est la raison pour laquelle, par les méthodes anciennes, vous étiez obligés, pour faire vos confitures, de vous immobiliser devant un feu ardent, pendant des heures entières, pour aboutir très souvent à des mécomptes.

Vous étiez dans la nécessité de réduire le fruit ou le jus de fruit par une longue cuisson. Vos confitures avaient un aspect foncé et le bon goût naturel des fruits disparaissait. En plus, la quantité de confiture obtenue était fort minime.

Le GELIFRUIT vous apporte la substance gélifiante naturelle qui fait défaut, et en quelques minutes d'ébullition, sans plus rien perdre du fruit, de son arôme et de ses vertus salutaires, sans peine, vous faites économiquement des confitures, gelées et desserts d'une qualité sans égale.

Des produits faits au Gelifruit conviennent aux estomacs les plus délicats.

La 1^{re} sans GELIFRUIT

Prenez 1 kilo
de fraises

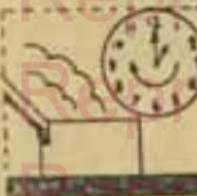
et

1 kilo
de sucre

Faites cuire à
feu vif en
brassant. Il
faut 1 heure
de cuisson
avant que la
confiture
prenne.

Vous obtenez
ainsi 2 verres
et 1/2
de confiture.

2



La 2^{me} avec GELIFRUIT

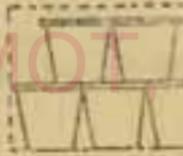
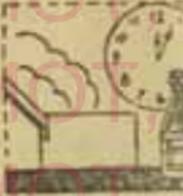
Prenez 1 kilo
de fraises

et

1 kilo 1/2
de sucre

Faites cuire.
Après 3 mi-
nutes d'ébulli-
tion, retirez
du feu et ver-
sez 1/2 b. de
Gelifruit.

Vous obtenez
ainsi 5 verres
de confiture.



LE GELIFRUIT NE COUTE RIEN.

Il économise fruits, efforts, temps, combustibles et améliore considérablement le rendement et la qualité de vos confitures.

Et pour illustrer ce qui précède, voici la comparaison imagée de 2 recettes de confiture de fraises.

Ce sont les confitures au GELIFRUIT qui sont les moins sucrées.

En effet, par la nouvelle méthode au GELIFRUIT vous obtenez, pour un même poids de Fruits et pour un poids et demi de sucre; DEUX fois plus de confiture que par la vieille méthode "autant de sucre que de fruits".

Respectez donc exactement les proportions de sucre établies pour chaque recette.

Employez donc le GELIFRUIT sans crainte et avec joie. Il ne vous propose pas de changer vos méthodes, il les perfectionne.

Suivez à la lettre nos recettes, et vous n'aurez jamais d'insuccès.

LISEZ ATTENTIVEMENT CES CONSEILS.

PROPORTIONS. — Respectez exactement les proportions. Ne mettez pas plus ou moins de sucre ni plus ou moins de Gelifruit. Si vous n'avez pas tout à fait assez de fruits préparés, complétez avec de l'eau le poids indiqué dans la recette.

Au cas où vous doubleriez la recette, doublez également les temps d'ébullition et de repos.

Exemple :

Recette simple : Fruits préparés 1 kilo ; sucre 1 kilo 500 ; Gelifruit : 1/2 bouteille ; trois minutes de forte ébullition.

Pour cette même recette double, les données sont les suivantes : Fruits préparés 2 kilos ; sucre 3 kilos ; Gelifruit : une bouteille ; six minutes de forte ébullition.

Dans les deux cas, après l'addition du Gelifruit, laissez refroidir en brassant un temps suffisamment long jusqu'à ce que la confiture commence à épaissir et les fruits cessent de flotter. — Ensuite, versez rapidement dans les récipients.

SUCRE. — Utilisez le sucre cristallisé, ou les sucres spéciaux pour confitures.

FRUITS. — Utilisez des fruits bien mûrs, ils ont plus de saveur, plus de jus, plus de couleur et absorbent mieux le sucre.

GELIFRUIT. — Sera employé dans les proportions indiquées. Il se conserve indéfiniment, aussi longtemps que la bouteille n'a pas été ouverte. La bouteille de Gelifruit, une fois entamée, peut se conserver une quinzaine de jours. Nous vous prions de la reboucher avec notre capsule, et de la mettre dans un endroit frais.

Pour les recettes qui ne demandent qu'une demi-bouteille de Gelifruit, le niveau du Gelifruit doit se trouver au trait qui marque la demi-bouteille lorsque le liquide est redescendu.

Une bouteille contient net 275 grammes de Gelifruit.

CUISSON. — Servez-vous d'une grande casserole, de préférence en aluminium ou en émail, évitez le cuivre. Pour mélanger dans la casserole, servez-vous d'une cuillère en bois.

Nous vous recommandons de vous servir toujours d'un feu très vif. Ceci est de toute importance pour une bonne prise et une conservation parfaite.

La durée de l'ébullition ne doit être comptée que lorsque la confiture monte et commence à faire de gros bouillons mousseux.

CONSERVATION. — Avant de remplir les verres : les laver à l'eau très chaude, les sécher, et les remplir de confiture bien chaude.

Les pots de confitures ne doivent pas être placés dans un endroit chaud et humide. L'humidité fait moisir les confitures, la chaleur les fait fermenter.

Evitez les caves et les armoires fermées.

Fermeture des bocaux à bouchage hermétique. — Ceux-ci peuvent être remplis jusqu'au bord et fermés immédiatement. Ayez soin de les retourner pendant 10 minutes, afin de stériliser le couvercle.

Fermeture des récipients sans couvercle. — Sitôt mise en pots, recouvrez la confiture d'une mince couche de paraffine très chaude, fondue au bain-marie.

Le lendemain, enlevez la confiture qui aurait pu adhérer aux parois du pot. Versez une nouvelle couche de paraffine. Faites tourner le pot en l'inclinant de façon à ce que la paraffine colle aux parois intérieures. Fermez le pot par du papier.

À défaut de paraffine, fermez le pot par du papier paraffiné. Mais nous ne vous conseillons pas cette pratique. Le papier paraffiné doit être appliqué sur la confiture chaude, dès que les pots sont remplis.

Quelques recettes pour faire avec certitude et à peu de frais
vos Confitures et Gelées à l'aide du GELIFRUIT.

Confiture de Fraises.

Fruits entiers.

Fraises équeutées : 1 kilo.

Sucre cristallisé : 1 kilo 500 gr.

Gelifruit : 1/2 bouteille.

Prenez de préférence, 1 kilo de petites et moyennes fraises équeutées, bien mûres, pressez-les quelque peu pour permettre au sucre de pénétrer dans la chair du fruit. Pesez séparément le sucre.

Versez les fruits dans une grande casserole en alternant une couche de fruits avec une couche de sucre, terminez par une couche de sucre. Laissez reposer pendant plusieurs heures ou une nuit, pour qu'une partie du sucre soit dissoute. Evitez de laisser reposer les fruits dans une bassine de cuivre, utilisez l'aluminium ou l'émail.

Repro het MOT, Grimbergen
Posez votre casserole sur un feu très vif, mélangez bien et portez à l'ébullition en remuant constamment. Il faut que la confiture monte et fasse de gros bouillons. Comptez alors trois minutes de cette forte ébullition.

Enlevez du feu et versez le Gelifruit, en remuant bien ; laissez reposer en brassant quelques minutes jusqu'à ce que la confiture commence à épaissir, puis versez rapidement.

Respectez bien nos proportions.

Au cas où vous doubleriez la recette, doublez également les temps d'ébullition et de repos.

Confiture de Fraises écrasées.

Même recette que pour les fraises fruits entiers, cependant il est inutile de laisser s'enrober les fruits dans le sucre ; réduisez les fruits en pulpe fine, mêlez intimement la pulpe et le sucre et faites cuire directement.

Confiture de Framboises. — Confiture de Mûres.

Même recette que pour les fraises fruits écrasés.

Confiture de Cerises aigres.

Fruits sans noyaux : 1 kilo.

Sucre : 1 kilo 700 gr.

Eau : un petit verre (75 grammes).

Gelifruit : 1 bouteille.

Prenez 1 kilo de cerises aigres, bien mûres, dénoyautées, écrasez-les.

Mettez-les dans une casserole avec l'eau ; cassez quelques noyaux et enveloppez-les dans un linge ; vous retirerez ce sachet après l'ébullition.

Portez à l'ébullition en remuant ; laissez ensuite mijoter 10 minutes, casserole couverte. Ensuite ajoutez le sucre pesé à l'avance et mélangez bien.

Portez à l'ébullition sur un feu très vif, en remuant constamment et maintenez l'ébullition à gros bouillons pendant 2 minutes 1/2.

Enlevez du feu, mélangez le Gelifruit en remuant. Laissez bien égoutter la bouteille. Laissez reposer en brassant jusqu'à ce que la confiture commence à épaissir, emplissez rapidement vos pots.

Confiture de Cerises douces.

Même recette que pour la confiture de cerises aigres, cependant ajoutez à la recette le jus d'un citron. Cette confiture prend assez lentement, et a moins de saveur que celle de cerises aigres.

Au cas où vous doubleriez la recette, doublez également les temps d'ébullition et de repos.

Pour préparer vos Jus de Fruits.

Groseilles rouges : Prenez environ 3 livres 1/2 de groseilles bien mûres ; écrasez-les ; ajoutez 1/4 de litre d'eau, mettez sur le feu et remuez jusqu'à ébullition ; couvrez et laissez mijoter 10 minutes, pressez dans une serviette en coton. Utilisez le jus tout de suite.

Groseilles framboisées : Prenez 1 livre 1/2 de groseilles rouges et autant de framboises ou bien, si vous préférez, 2 livres de groseilles rouges et 1 livre de framboises. Ecrasez les fruits ; ajoutez un petit verre d'eau, portez à l'ébullition et arrêtez au premier bouillon, pressez.

Pommes : Prenez 3 livres de pommes aigres bien mûres, coupez-les en morceaux, ajoutez 3/4 de litre d'eau, laissez mijoter dans une casserole couverte pendant 15 minutes, écrasez et pressez dans un torchon. Utilisez le jus rapidement.

Cassis : Prenez 3 livres de cassis bien mûrs ; ajoutez 1/2 litre d'eau, mettez sur le feu et remuez jusqu'à ébullition, couvrez et laissez mijoter pendant 10 minutes, pressez.

Coings : Hachez 2 livres 1/2 de coings mûrs, ajoutez 1 litre d'eau, laissez mijoter casserole couverte, pendant 15 minutes, pressez.

Framboises. — Mûres : Ecrasez 2 kilos de fruits et pressez rapidement, utilisez le jus de suite.

Si vous n'avez pas tout à fait assez de jus, mélangez un peu d'eau à la pulpe et pressez à nouveau.

Ne modifiez pas nos recettes.

Gelée de Groseilles rouges.

Fruits préparés : 0 kilo 900 gr.

Sucre : 1 kilo 625 gr.

Gelifruit : 1/2 bouteille.

Pesez le sucre et le jus (voir préparation page 9) ; mélangez bien, portez à l'ébullition en remuant, servez-vous d'un feu très vif.

Il faut que la gelée monte et fasse de gros bouillons ; ajoutez aussitôt le Gelifruit en remuant constamment, portez encore en pleine ébullition pendant 1 minute, retirez du feu, écumez et versez rapidement.

Gelée de Groseilles framboisées. — Gelée de Pommes.

Jus de fruits cuits : 1 kilo.

Sucre : 1 kilo 625 gr.

Gelifruit : 1/2 bouteille.

Voyez préparation du jus page 9 et procédez comme pour la Gelée de Groseilles Rouges.

Pour 1/2 bouteille de GELIFRUIT, le niveau du Gelifruit doit se trouver au trait qui marque la demi-bouteille lorsque le liquide est redescendu.

Le Gelifruit économise fruits, efforts, temps, combustibles. Il augmente considérablement le rendement et améliore la qualité de vos confitures.

Le Gelifruit ne coûte rien.

Respectez bien nos proportions.

Gelée de Cassis.

Jus de fruits cuits : 1 kilo.

Sucre : 1 kilo 400 gr.

Gelifruit : 1/2 bouteille.

Pesez le sucre et le jus de cassis (voir préparation page 10). Mélangez bien et portez à l'ébullition en remuant. Il faut que la gelée monte et fasse de gros bouillons. Comptez

1 minute de cette forte ébullition et versez aussitôt le Gelifruit, en remuant constamment. Puis, laissez cuire encore en pleine ébullition pendant 1 minute : retirez du feu, écumez et versez rapidement.

Gelée de Raisins.

Jus de fruits cuits : 1 kilo.

Sucre : 1 kilo 500 gr.

Gelifruit : 1/2 bouteille.

Prenez environ 1 kilo 500 de raisins bien mûrs, écrasez-les ; ajoutez 5 à 6 cuillerées à soupe d'eau et faites mijoter 5 bonnes minutes, casserole couverte.

Exprimez le jus. Pesez-en 1 kilo.

Procédez ensuite comme pour la gelée de Cassis.

Si vous n'avez pas tout à fait assez de jus, mélangez un peu d'eau à la pulpe et pressez à nouveau.

Gelée de Coings.

Jus de fruits cuits (voir préparation page 10) : 1 kilo.

Sucre : 1 kilo 500 gr.

Gelifruit : 1/2 bouteille.

Procédez comme pour la Gelée de Cassis.

Gelée de Framboises. — Gelée de Mûres.

Jus de fruits cuits (voir préparation page 10) : 1 kilo.

Sucre : 1 kilo 850 gr.

Gelifruit : 1 bouteille.

Procédez comme pour la Gelée de Cassis.

Au cas où vous doubleriez la recette, doublez également les temps d'ébullition et de repos.

Confiture de Pêches. — Confiture de Poires.

Fruits préparés : 1 kilo.

Sucre : 1 kilo 750 gr.

Gelifruit : 1 bouteille.

Prenez 2 livres 1/2 de fruits bien mûrs. Pour les pêches : pelez et enlevez les noyaux et hachez finement ; pour les poires : pelez, étrogniez, hachez finement.

Pesez les fruits hachés. Servez-vous d'une grande casserole. Ajoutez le sucre pesé à l'avance ; mélangez bien, mettez sur le feu, remuez constamment. Portez au point d'ébullition et laissez mijoter, casserole couverte, pendant 10 minutes. Puis, portez à l'ébullition à gros bouillons pendant 2 bonnes minutes, en vous servant d'un feu très vif.

Enlevez du feu et versez le Gelifruit en remuant bien. Ecumez et versez.

Confiture de Rhubarbe.

Rhubarbe hachée : 1 kilo.

Sucre : 1 kilo 750 gr.

Gelifruit : 1 bouteille.

Mettez la rhubarbe hachée très fin dans une grande casserole en ayant soin de bien comprimer le contenu. Ajoutez le sucre et mélangez. Laissez mijoter, casserole couverte, pendant 10 minutes. Puis, portez à l'ébullition à gros bouillons pendant 5 minutes. Enlevez du feu et versez le Gelifruit en remuant.

Écumez au besoin et versez promptement dans les pots.

Marmelade de Rhubarbe et d'Abricots secs.

Rhubarbe hachée : 675 grammes.

Abricots secs : 200 grammes.

Eau : 1/2 litre.

Sucre : 2 kilo.

Gelifruit : 1 bouteille.

Prenez 200 gr. d'abricots secs que vous laissez tremper une nuit, dans une casserole avec 1/2 litre d'eau. Le matin, ajoutez aux abricots trempés environ 675 gr. de rhubarbe nettoyée et finement hachée. Posez le récipient sur un feu doux et laissez cuire doucement pendant une demi-heure, casserole couverte.

Pesez ces fruits, écrasez-les bien, remélangez avec le jus, ajoutez le sucre pesé à l'avance, mélangez et portez sur feu très vif, en remuant. Faites bouillir pendant 4 à 5 minutes.

Enlevez du feu et versez le Gelifruit, en remuant bien ; laissez reposer en brassant quelques minutes jusqu'à ce que la confiture commence à épaissir, puis versez rapidement.

Confiture d'Abricots frais.

Fruits préparés : 0 kilo 950 gr.

Sucre : 1 kilo 500 gr.

Gelifruit : 1/2 bouteille.

Prenez 2 livres 1/2 de fruits bien mûrs ; coupez-les sans peler, enlevez les noyaux et écrasez bien les fruits coupés. Pesez le sucre et les fruits.

Servez-vous d'une grande casserole.

Mélangez bien et mettez sur le feu en remuant constamment. Lorsque le sucre est fondu, laissez mijoter pendant 10 minutes, casserole couverte.

Portez ensuite rapidement à l'ébullition en vous servant d'un feu très vif ; remuez constamment. Lorsque la confiture monte, faites bouillir à gros bouillons pendant DEUX minutes.

Enlevez du feu et mélangez le Gelifruit en remuant bien. Laissez reposer un moment, écumez et versez.

Confiture de Reines-Claude. — Confiture de Quetsches. Confiture de Mirabelles.

Fruits préparés : 1 kilo.

Sucre : 1 kilo 800 gr.

Eau : trois cuillerées à soupe.

Gelifruit : 1/2 bouteille.

Prenez 2 livres 1/2 de fruits bien mûrs. Enlevez les noyaux et écrasez bien les fruits coupés. Suivez les mêmes instructions que pour la confiture d'abricots frais, en arrosant fruits et sucre avec trois cuillerées à soupe d'eau.

Confiture de Quatre Fruits. (Fraises, Framboises, Cerises, Groseilles).

Fraises préparées : 250 gr.

Cerises préparées : 250 gr.

Jus de groseilles et de framboises cuites : 500 gr.

Sucre : 1 kilo 500 gr.

Gelifruit : 1/2 bouteille.

Prenez : 1/2 livre de fraises mûres équeutées et 1/2 livre de cerises mûres dénoyautées ; écrasez bien les fruits. Ajoutez une livre de jus de groseilles rouges framboisé (1/2 de groseilles et 1/3 de framboises ; voyez préparation page 9). Pour la suite, procédez comme pour la Confiture d'abricots frais.

Respectez bien nos proportions

Si vous doublez la recette, n'oubliez pas de doubler aussi les temps d'ébullition et de repos, sans doubler toutefois le temps de mijotage.

Confiture de Groseilles vertes.

Fruits préparés : 1 kilo.

Sucre : 1 kilo 500 gr.

Gelifruit : 1/2 bouteille.

Prenez 2 livres de groseilles à maquereaux mûres ; passez dans un presse-purée ; réprenez les peaux et hachez-les finement, mélangez.

Mettez dans une grande casserole avec le sucre pesé à l'avance, mélangez bien.

Mettez sur feu très vif et portez à ébullition, en remuant. Il faut que la confiture monte et fasse de gros bouillons. Maintenez cette forte ébullition pendant 2 minutes 1/2.

Enlevez du feu et versez le Gelifruit, en remuant bien ; laissez reposer en brassant quelques minutes jusqu'à ce que la confiture commence à épaissir, puis versez rapidement

Confiture de Myrtilles.

Fruits écrasés : 0 kg. 900 gr.

Sucre : 1 kilo 700 gr.

Gelifruit : 1 bouteille.

Prenez 2 livres de myrtilles mûres, écrasez-les bien, pesez-en 900 gr. et mélangez avec le sucre pesé à l'avance.

Mettez sur un feu très vif, en remuant constamment ; portez à l'ébullition à gros bouillons pendant 2 minutes 1/2.

Retirez du feu et versez le Gelifruit, en remuant bien. Ecumez au besoin et versez promptement.

Marmelade de Pommes vanillées.

Pommes cuites : 1 kilo.
Sucre : 1 kilo 600 gr.
Sucre vanillé : 3 petits sachets du commerce.
Gelifruit : 1/2 bouteille.

Prenez de préférence des pommes acides mûres. Pelez, enlevez les cœurs et les queues d'un kilo de pommes. Coupez en petits morceaux ; ajoutez 1/2 litre d'eau.

Portez au point d'ébullition et laissez mijoter à feu doux, casserole couverte pendant 10 minutes. Puis, écrasez les fruits cuits ; pesez-en 1 kilo, ajoutez le sucre et le sucre vanillé et mettez la casserole sur feu très vif. Mélangez.

Il faut que la confiture monte et fasse de gros bouillons. A ce moment, comptez 2 minutes de cette forte ébullition. Enlevez du feu et ajoutez le Gelifruit, en remuant bien.

Ecumez et coulez dans les verres ou dans les formes.

Cette confiture constitue un délicieux dessert (voir pages 29 et 30).

Marmelade d'Abricots secs.

Fruits préparés : 0 kilo 900 gr.
Sucre : 1 kilo 500 gr.
Gelifruit : 1/2 bouteille.

Prenez environ 300 gr. d'abricots secs que vous laissez tremper, toute la nuit, dans une casserole avec 3/4 litre d'eau.

Le matin, mettez l'eau et les fruits sur feu doux, et laissez cuire doucement pendant une demi-heure, casserole couverte. Passez ces fruits, écrasez-les bien, remélangez avec le jus, ajoutez le sucre pesé à l'avance, mélangez et portez sur feu très vif, en remuant. Faites bouillir pendant 2 minutes.

Enlevez du feu et mélangez le Gelifruit en remuant bien. Laissez reposer un moment, écumez et versez.

Marmelade de Pruneaux.

Fruits préparés : 1 kilo.

Sucre : 1 kilo 500 gr.

Gelifruit : 1 bouteille.

Prenez une bonne livre de prunes sèches, enlevez les noyaux. Mettez les pruneaux dans une casserole et recouvrez-les d'un demi-litre d'eau. Laissez tremper toute une nuit.

Procédez ensuite comme pour la marmelade d'abricots secs.

Respectez bien nos proportions.

Au cas où vous doubleriez la recette, doublez également les temps d'ébullition et de repos.

Marmelade d'Oranges.

Fruits préparés : 1 kilo 500 gr.

Sucre : 2 kilo 100 gr.

Gelifruit : 1 bouteille.

Pelez 8 oranges bien mûres et 2 citrons. Faites bouillir les pelures avec 2 litres 1/2 d'eau, pendant 20 minutes, casserole couverte. Jetez cette eau de cuisson. Enlevez et jetez la partie blanche des pelures cuites. Ensuite, coupez l'écorce ainsi préparée en filaments très minces.

Prenez les fruits pelés ; enlevez les pépins et coupez en petits morceaux. Ajoutez à ces fruits coupés les filaments d'écorce, ainsi que 700 gr. d'eau. Couvrez la casserole et laissez mijoter pendant 25 minutes.

Mettez 1 kilo 500 gr. de ce mélange dans une grande casserole, en complétant si besoin est, avec de l'eau. Ajoutez le sucre pesé à l'avance, mélangez et portez à l'ébullition. Il faut que la confiture monte et fasse de gros bouillons. Comptez exactement quatre minutes de cette ébullition.

Enlevez du feu et versez le Gelifruit, en remuant bien. Laissez refroidir, en brassant, jusqu'à ce que la confiture commence à épaissir. Ecumez au besoin et versez promptement.

Gelée d'Oranges.

Jus de fruits : 0 kilo 600 gr.

Sucre : 1 kilo 200 gr.

Gelifruit : 1 bouteille.

Prenez 7 oranges juteuses ou, si vous préférez, 6 oranges et 2 citrons. Râpez les fruits, ou bien encore, coupez les fruits et passez-les au hache-viande. Ajoutez le jus à la pulpe et laissez macérer à froid pendant 15 minutes. Placez le mélange dans un sac et exprimez le jus.

Pesez jus et sucre ; mélangez ; mettez sur le feu très vif. Il faut que la gelée monte et fasse de gros bouillons. Comptez 1 minute de cette forte ébullition, puis, aussitôt, versez le Gelifruit, en remuant. Portez encore à pleine ébullition pendant 1 minute. Enlevez du feu et versez.

Gelée au « Gelifruit ». — Gelée aux Essences.

Sucre cristallisé : 1 kilo 250 gr.

Eau : 500 gr.

Gelifruit : 1 bouteille.

Portez le mélange eau et sucre à l'ébullition, en remuant constamment. Il doit faire de gros bouillons écumeux. Versez aussitôt le Gelifruit en continuant à brasser. Portez à nouveau à l'ébullition pendant 1/2 minute. Laissez bien égoutter la bouteille de Gelifruit.

Enlevez du feu, écumez et versez.

Comme ces gelées doivent être versées bouillantes, ayez soin de poser votre pot à remplir sur une assiette contenant de l'eau, ceci afin d'éviter la casse.

La gelée au Gelifruit peut être colorée et parfumée à volonté. On peut utiliser des concentrés de fruits ou des essences de fruits, de vanille ou de café, que l'on peut trouver dans le commerce.

Ces essences ne doivent être mises qu'en fin de cuisson, au moment où vous retirez le récipient du feu.

Ces gelées constituent une belle garniture pour les entremets, desserts ou gâteaux.

A cette fin, il est préférable de couler la gelée dans une forme plate et, après refroidissement complet, découper la gelée en formes et épaisseurs voulues.

Gelée au Café.

Procédez comme pour la Gelée au « Gelifruit », cependant ajouter à la recette le jus d'un citron et remplacez les 500 gr. d'eau par autant de café très fort.

GRACE AU « GELIFRUIT », IL VOUS EST LOISIBLE
DE PRÉPARER VOS CONFITURES
A N'IMPORTE QUEL MOMENT DE L'ANNÉE.

Servez-vous pour cela des fruits conservés. Utilisez la pulpe de fruits au naturel, non sucrée. Les Etablissements ED. MATERNE vous offrent d'excellents fruits conservés au naturel en boîtes stérilisées, que vous trouverez en toute saison chez tous les bons détaillants du pays.

Confiture d'Abricots conservés.

Pulpe entière et jus de la conserve : 1 kilo.

Sucre : 1 kilo 750 gr.

Gelifruit : 1 bouteille.

Mélanguez bien sucre, fruits et jus et mettez sur le feu en remuant constamment. Lorsque le sucre est fondu, laissez mijoter pendant 10 minutes, casserole couverte. Portez ensuite à forte ébullition en vous servant d'un feu très vif. Remuez constamment. Lorsque la confiture monte, faites bouillir à gros bouillons pendant 2 minutes.

Retirez du feu et versez le Gelifruit, en remuant bien. Laissez reposer en brassant et versez rapidement.

Confiture de Prunes conservées (Quetsches, Reines-Claude).

Pulpe entière et jus de la conserve : 1 kilo.

Sucre : 1 kilo 750 gr.

Gelifruit : 1 bouteille.

Mélangez bien sucre, fruits et jus. Servez-vous d'un feu très vif. Lorsque la confiture monte, faites bouillir à gros bouillons écumeux pendant 2 minutes. Retirez du feu. Mélangez Gelifruit en remuant. Laissez reposer. Versez.

Confiture de Cerises conservées.

Pulpe entière et jus de la conserve : 1 kilo.

Sucre : 1 kilo 750 gr.

Gelifruit : 1 bouteille.

Procédez comme pour la confiture de Prunes conservées, cependant maintenez l'ébullition à gros bouillons pendant trois minutes et demie.

Confiture de Groseilles vertes conservées.

Fruits entiers et jus de la conserve : 1 kilo.

Sucre : 1 kilo 750 gr.

Gelifruit : 1 bouteille.

Ecrasez bien les fruits. Hachez finement les peaux. Procédez ensuite comme pour la confiture de Prunes conservées, cependant maintenez l'ébullition à gros bouillons pendant 3 minutes.

Gelée d'Ananas.

Jus d'ananas en boîtes : 0 kilo 600 gr.

Sucre : 1 kilo 250 gr.

Gelifruit : 1 bouteille.

Mélangez bien : sucre et jus. Portez à l'ébullition sur un feu très vil.

Versez immédiatement le Gelifruit, en remuant. Laissez cuire encore à gros bouillons écumeux pendant une demi-minute. Retirez du feu, écumez et versez promptement.

Gelifruit dans la préparation des Glaces.

Le GELIFRUIT raffine la glace et empêche la formation des cristaux de glace. Il améliore le travail et le rendement, et rend les glaces onctueuses et crémeuses.

Glace au Chocolat.

Prenez une 1/2 livre de chocolat, 1 litre de lait environ et 1/4 bouteille (5 cuillerées à soupe) Gelifruit.

Faites fondre le chocolat dans le lait tiède et laissez refroidir. Ajoutez le Gelifruit et mélangez bien ; versez dans la sorbetière et faites prendre suivant votre procédé.

Glace aux Fraises.

Prenez 1 kilo de fraises fraîches, le jus de deux citrons, 1/2 livre de sucre, 1/4 litre d'eau, 1/4 bouteille de Gelifruit.

Nettoyez les fraises et pressez-en le jus. Faites fondre sur le feu le sucre dans l'eau en remuant. Mélangez au sirop de sucre obtenu, le jus de fraises, le jus de citron et le Gelifruit. Mélangez bien le tout et faites glacer dans la sorbetière.

Glace aux Framboises ou aux Groseilles framboisées en toute saison.

Prenez 1 kilo 250 gr. de votre Gelée de Framboises ou de votre Gelée de Groseilles Framboisées faite au Gelifruit. Ajoutez 450 gr. d'eau ; mettez sur le feu et faites fondre la gelée en l'écrasant et en la remuant bien. Laissez refroidir, versez dans la sorbetière et faites prendre.

Glace aux Groseilles.

Procédez comme pour la glace aux framboises.

Glace aux Fraises en toute saison.

Servez-vous de votre confiture de fraises passées au Gelifruit et procédez comme pour la glace aux framboises.

Crème ou Mousse glacée aux Fruits.

(Fraises, Framboises, Groseilles, Pêches, Abricots, Oranges).

Prenez 500 gr. de confiture ou de gelée du fruit choisi, faites à l'aide du Gelifruit ; 100 gr. d'eau et 1/2 litre de crème fraîche.

Ecrasez bien la confiture et délayez-la dans l'eau, sur un feu doux. Laissez refroidir. Ajoutez la crème, fouettée ou non, et faites glacer dans votre sorbetière.

Glace à l'Orange.

Prenez : 5 oranges, 650 gr. de sucre, 550 gr. d'eau et 1/4 bouteille de Gelifruit.

Coupez les oranges et exprimez tout le jus. Faites dissoudre le sucre dans l'eau sur un feu doux. Mélangez au sirop de sucre refroidi le jus d'orange et le Gelifruit. Versez dans la sorbetière.

Glace aux Amandes.

Prenez : 300 gr. de lait, 250 gr. de lait d'amandes, le jus d'un citron, 1 sachet de sucre vanillé ; mélangez le tout, laissez infuser et assurez-vous que le sucre est fondu. Puis, ajoutez 3 bonnes cuillerées à soupe de Gelifruit et faites glacer à la machine.

Gelifruit dans la préparation des tartes aux fruits.

Faites cuire la pâte de votre tarte. Couvrez-la ensuite de fruits frais ou de fruits conservés bien égouttés.

Prenez 125 gr. de sucre et 3 cuillerées à soupe d'eau ou de jus de la boîte de fruits conservés. Portez sur le feu ; faites bouillir un moment pour que le sucre soit bien fondu. Retirez du feu, laissez reposer un moment et versez en remuant 3 cuillerées à soupe de Gelifruit. Versez sur la tarte en couvrant bien tous les fruits. Laissez prendre. Vous aurez une tarte brillante, se conservant fraîche très longtemps.

Tartes couvertes.

Prenez : 1 kilo de farine, 50 gr. de levure, 1 pinte 1/4 de lait, 300 gr. de beurre, 40 gr. de sucre, 10 gr. de sel et faites une pâte levée. Etalez sur 1/2 cm. d'épaisseur sur des formes à tarte, préalablement beurrées.

Garnissez avec une confiture ou gelée faite à l'aide du Gelifruit (abricots, pruneaux, groseilles, pommes, etc...). Roulez un autre morceau de pâte assez mince, découpez des dessins. Posez au dessus de la garniture, pour couvrir, et détachez les bords au rouleau. Cuisson à four moyen.

Gaufres aux fruits.

Prenez : 1 kilo de farine, 200 gr. de saindoux, 1 pinte de lait, 150 gr. de sucre sciure, 10 gr. de sel, 60 gr. de levure, vanille.

Préparez une pâte comme une pâte à tarte. Laissez lever, puis pesez des morceaux de 80 à 100 gr. Etendez au rouleau, en forme de rectangle. Mouillez, puis pliez comme une gozette, en mettant à l'intérieur la confiture ou la gelée de votre choix. Avant de cuire sur fer, laissez lever sur un sac fariné.

Omelettes aux Confitures.

Prenez 8 œufs. Battez les blancs légèrement salés et saupoudrés de sucre et, lorsqu'ils sont un peu fermes, mélangez-les aux jaunes. Cuisez comme une omelette ordinaire. Garnissez votre omelette cuite, de confiture ou gelée de fraises, abricots, groseilles, etc... Roulez l'omelette et saupoudrez-la de sucre.

Crêpes aux Fruits.

Faites une pâte à crêpes avec 250 gr. de farine, une cuiller de beurre fondu, une pincée de sel, 3 œufs et du lait en quantité suffisante pour faire une pâte légère. Etalez la confiture ou la gelée de votre choix sur les crêpes minces et pliez-les en deux. Vous pouvez incorporer dans la confiture ou gelée par malaxage un verre de kirsch. Dressez les crêpes sur un plat chauffé et saupoudrez de sucre.

Gâteau Confiture.

Faites fondre 125 gr. de beurre dans une terrine ; travaillez-le avec 125 gr. de sucre, puis 3 jaunes d'œufs. Incorporez dans cette pâte 3 blancs d'œufs battus en neige et ensuite 125 gr. de farine. Faites cuire dans un moule plat. Laissez refroidir. Fendez en deux et fourrez de confiture de prunes ou d'autres fruits, arrosés de rhum.

Riz Condé.

Lavez 150 gr. de riz. Mettez au feu avec 1 litre de lait, une pincée de sel et un peu de sucre vanillé. Lorsque le riz est bien cuit, ajouter 100 gr. de sucre. Mélangez au riz

3 jaunes d'œufs et 25 gr. de beurre. Versez le riz sur un plat rond et donnez-lui une forme agréable. Décorez-le ensuite avec de la confiture de cerises ou d'abricots. Délayez quelques cuillerées de gelée de groseilles avec un peu d'eau, faites donner un bouillon, parfumez d'un peu de kirsch et versez ce sirop sur le riz.

Pommes au riz.

Faites cuire 100 gr. de riz dans 3/4 de litre de lait.

Versez la moitié de riz cuit dans un plat allant au four, étendez dessus une couche de marmelade de pommes vanillées faite à l'aide du Gelifruit, puis le reste du riz, une seconde couche de marmelade et terminez par 3 blancs d'œufs battus en neige ferme. Saupoudrez de sucre et faites cuire à four modéré un bon quart d'heure.

Soufflé aux Pommes.

Mélangez 3 bonnes cuillerées de confiture d'abricots aux 400 gr. environ de marmelade de pommes vanillées ; dressez en pyramide dans un plat allant au four. Fouettez 4 blancs d'œufs en neige ferme et couvrez-en la pyramide. Passez 10 minutes au four. Servez chaud.

Poudings ou Gâteaux de Pain aux Fruits.

Aux Fraises ou aux Framboises : 400 gr. de confiture de fraises ou de framboises, 250 gr. de pain, 60 gr. de beurre, 2 œufs, 1/3 de litre de lait, 2 cuillerées de rhum.

Faites tremper le pain coupé en morceaux dans le lait bouillant, passez-le au tamis et ajoutez-y le beurre, les 2 jaunes d'œufs, la confiture, le rhum et en dernier lieu 2 blancs

d'œufs battus en neige ferme. Mélangez et versez dans un moule beurré, saupoudrez de chapelure et faites cuire 1 bonne heure à four assez chaud.

Aux Groseilles rouges ou vertes, aux Cassis ou aux Myrtilles : 300 ou 400 gr. de confiture ou gelée choisie, 1 livre de pain rassis, 1 litre de lait, 4 œufs, 1 petit verre de rhum. Procédez comme ci-dessus. Servez froid.

Aux Pommes : Coupez du pain en tranches très minces, beurrez-les et rangez-les dans un plat creux allant au four en alternant une couche de pain, une couche de marmelade de pommes vanillée faite au Gelifruit, sur 4 à 5 lits. Battez 2 œufs et incorporez-y peu à peu un bol de lait bouillant. Versez sur le gâteau et faites cuire une bonne heure au four modéré.

Beignets à la Confiture de Fraises.

1/2 livre de confiture de fraises, 225 gr. de farine, 100 gr. de beurre, 2 œufs, 2 cuillerées de lait.

Faites une pâte avec la farine, le beurre, les œufs et le lait. Étendez cette pâte au rouleau, épaisseur d'un 1/2 cm. Découpez-la avec 1 verre, sur chaque rond mettez un peu de confiture, repliez la pâte, humectez les bords et pincez-les pour qu'ils tiennent. Faites frire en pleine friture ou cuire au four sur une plaque beurrée.

Pommes, Poires ou Pêches à la Gelée de Groseilles.

Prenez soit 8 pêches coupées en deux et épluchées, soit 6 pommes coupées en 4 et vidées, soit des poires. Faites chauffer 500 gr. de gelée de groseilles dans une casserole. Jetez-y les fruits préparés choisis. Laissez cuire lentement 5 minutes. Versez sur un compotier et servez froid ou bien sur la pâte à tarte préalablement cuite.

Table des Matières :

	Pages		Pages
Abricots frais, confiture	15	Groseilles rouges, gelée	10
» secs, marmelade	18 et 19	» rouges framboisées	11
» conservés, confiture	22	» glaces	25
» secs et rhubarbe	14 et 15	» à maquereaux, confiture	17
Ananas, gelée	24	Glaces aux fruits, chocolat, etc.	24
Cassis, gelée	11 et 12	Mirabelles, confiture	15 et 16
Cerises aigres, confiture	8	Mûres, confiture	7
» douces, »	9	» gelée	13
Ccings, gelée	12	Myrtilles, confiture	17
Café, gelée	21	Oranges, marmelade	19 et 20
Fraises entières, confiture	6	» gelée	20
» écrasées, »	7	» glace	26
» glace	25	Pêches, confiture	13
Framboises, confiture	7	Poires, confiture	13
» gelée	13	Pommes, marmelade vanillée	18
» et groseilles	25	» gelée	11
» glaces	25	Fruoneux, marmelade	19
Gelée au Gélifruit	21	Prunes Reines-Claude	15 et 23

Table des Matières (suite) :

	Pages		Pages
Prunes, Quetsches	15 et 23	Crêpes aux fruits	28
Quatre fruits, confiture	16	Gâteau confiture	28
Raisins, gelée	12	Riz Condé	28 et 29
Reines-Claude, confiture	15	Pommes au riz	29
Rhubarbe, confiture	14	Scufflé aux pommes	29
Tarte aux fruits	26	Poudings ou gâteaux de pain aux fruits divers	29 et 30
Quelques Recettes de Desserts et Entremets.		Beignets à la confiture	30
Gaufres aux fruits	27	Pommes, poires, pêches à la gelée de groseilles	30
Omelette aux confitures	28		



GÉLIFRUIT

EXTRAIT
NATUREL
DE FRUITS

P O U R
REUSSIR LES
CONFITURES



GÉLIFRUIT-JAMBES R.C.Namur 32

