

LES FRUITS

On appelle fruit la partie qui enveloppe les graines des végétaux après leur état floral. Ils sont riches en eau, et contiennent aussi du sucre et des vitamines.

Les principaux fruits en pâtisserie par saison

Chaque saison produit des fruits spécifiques à utiliser en pâtisserie. Ils sont de meilleure qualité et moins cher si on les exploite pendant leur période.

- **Printemps** : cerise, fraise, mangue, rhubarbe ;
- **Été** : Abricot, amande, cassis, fraise, framboise, groseille, melon, mirabelle, mûre, myrtille, nectarine/pêche ;
- **Automne** : châtaigne, coing, figue, noisette, noix, pomme, poire, physalis, quetsche, raisin, reine-claude ;
- **Hiver** : Ananas, banane, clémentine, fruit de la passion, grenade, Kiwi, mandarine, litchi, papaye, pamplemousse, pomme, orange.

Commercialisation et utilisation

Les fruits sont commercialisés sous plusieurs formes et sont utilisés de différentes manières :

- **Les fruits frais** : à utiliser comme garniture de tartes, d'entremets, décors, desserts à l'assiette ;
- **Les fruits transformés (pulpes, purée, jus, coulis...)** : à utiliser comme accompagnement ou pour la confection de pâtisseries, desserts à l'assiette, préparations glacées, mousses, crèmes et sauces ;
- **Les fruits séchés (raisins, pruneaux, pommes, abricots...)** : à utiliser comme garniture d'entremets, fruits déguisés, chocolats et préparations glacées.

- **Les fruits confits (entiers, en quartiers, en cubes, en tranches)** : à utiliser comme décor, garniture de gâteaux, galettes, cakes, viennoiseries, petits fours, entremets, préparations glacées, confiseries et chocolats ;
- **Les fruits surgelés (pour les avoir tout au long de l'année)** : à utiliser comme garniture d'entremets, charlottes, tartes, verrines, crèmes, mousses, sauces, préparation glacées et jus ;
- **Les fruits appertisés (stérilisés en bocaux ou en conserves)** : à utiliser comme garniture et finition de tartes, charlottes, entremets et gâteaux ;
- **Les fruits lyophilisés (en état ou réhydratés)** : à utiliser dans tous types de pâtisseries, préparations glacées, chocolats et confiseries ;
- **Les fruits sous vides** : à utiliser comme garniture de tartes, charlottes, entremets et gâteaux ;
- **Les fruits à l'alcool** : à utiliser comme accompagnement, décoration ou confections d'entremets, gâteaux, crèmes, fruits déguisés, préparations glacées et chocolats.

Stockage et conservation

Chaque forme de fruit à une manière de stockage et de conservation :

- **Fruits frais** : il faut les stocker sans les superposer, sur clayette, et de préférence dans l'obscurité et au froid (entre 4 et 8°C) pendant quelques jours. Il faut faire attention aux fruits altérés qui risquent de contaminer les autres.
- **Fruits exotiques** : (ananas, banane, kiwi...) ils sont conservés à une température ambiante (entre 8 et 20°C) pendant plusieurs jours voir quelques semaines.
- **Fruits secs, lyophilisés, etc.** : à conserver au sec et au frais, stockés dans des emballages hermétiques pendant plusieurs semaines voir quelques mois.