

FICHE DE PRODUCTION — CONFITURE DE POIVRON ROUGE À LA VANILLE

Date de production : _____ Numéro de lot : _____

Ingrédients (pour environ 1 kg de confiture)

Ingrédient	Quantité	Unité	Observations / Options
Poivron rouge (nettoyé, épépiné)	500	g	Bien mûr. Suggestion : on peut remplacer par poivrons jaunes ou oranges pour varier la couleur et le goût. Éviter le vert qui peut être trop herbacé
Eau	125	mL	
Pectine Only Boo	5	g	Bien mélangée avec un peu de sucre
Sucre blanc	375	g	Divisé : 50 g pour la pectine, 325 g pour la cuisson
Vanille	1	gousse OU 5 mL liquide	Option : gousse entière grattée ou vanille liquide
Option acide			
Pour ajuster l'acidité et la gélification :			
Jus de citron	90	mL	Ou environ 6 c. à soupe
ou Acide citrique	4.5	g	Dissoudre dans un peu d'eau chaude

Procédure de fabrication

- Préparation des poivrons
 - Laver, épépiner et couper les poivrons en morceaux.
 - Cuire avec 125 ml d'eau à feu doux et à couvert pendant 10–15 minutes, jusqu'à tendreté.
 - Mixer en purée lisse.
- Incorporation de la pectine
 - Mélanger la pectine Only Boo (5 g) avec 50 g de sucre.
 - Ajouter dans la purée chaude et fouetter.
 - Porter à ébullition pendant 1 minute pour activer la pectine.
- Ajout du sucre, de la vanille et de l'acide
 - Ajouter le sucre restant (325 g).
 - Ajouter l'option acide : jus de citron ou acide citrique.
 - Cuire jusqu'à 104–105 °C ou que la confiture nappe la cuillère.
 - Hors du feu, incorporer la vanille liquide ou les graines de gousse (si gousse entière, retirer après cuisson si désiré).
- Mise en pot et stérilisation
 - Verser immédiatement dans des **pots Mason de 125 ml** stérilisés.
 - Fermer hermétiquement.
 - Stérilisation : 10 minutes à la vapeur ou dans l'eau bouillante**

- Laisser refroidir complètement avant stockage.

Suggestions d'utilisation

- Tartiner sur des toasts, biscuits ou crackers.
- Accompagner des fromages frais ou affinés.
- Utiliser comme condiment dans les viandes grillées ou plats à base de volaille.
- Ajouter une cuillère dans les sauces ou vinaigrettes pour relever le goût.

Contrôle de qualité

Élément à vérifier	Résultat attendu	Observation / Signature
Température de cuisson	104–105 °C	_____
Texture	Souple, brillante, type confiture	_____
pH Estimé	3,3 – 3,6	_____
Fermeture des pots	Étanche	_____
Refroidissement complet	Oui / Non	_____
Stérilisation	10 minutes à la vapeur ou dans l'eau bouillante	_____

Durée et conditions de conservation

Condition	Durée estimée	Commentaire
Température ambiante (placard frais et sec)	12–18 mois	Pots stérilisés et hermétiques
Réfrigérateur (après ouverture)	4–6 semaines	Refermer après chaque usage
Congélation	6–12 mois	Pots ou contenants adaptés au congélateur

Commentaires / Notes de production
