

*Les Formes  
de Recettes*

**japy'fruits**



**japy'fruits** est fabriqué en France par  
DLP S.A.S. 70310 FAUCOGNEY  
R C LURE B 423 248 640

## POURQUOI jappy'fruits ?

Chaque été nous ramène son cortège parfumé de fruits de toutes sortes :

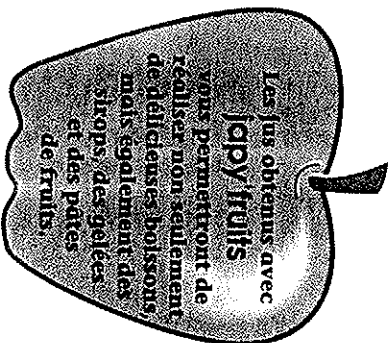
Les fruits rouges d'abord, cerises, fraises, framboises, myrtilles, groseilles, mûres, airelles,

puis ce sont les poires, les pommes, les raisins...

Tous ces cadeaux de la nature doivent être rapidement consommés pour nous faire profiter des arômes, des saveurs et surtout des vitamines qu'ils contiennent.

Avec **jappy'fruits**, vous pourrez extraire facilement le jus de la plupart des fruits (et même des légumes) pour réaliser des conserves différentes, qui vous feront...

**RETROUVER EN HIVER TOUTES LES SAVEURS DE L'ÉTÉ...**



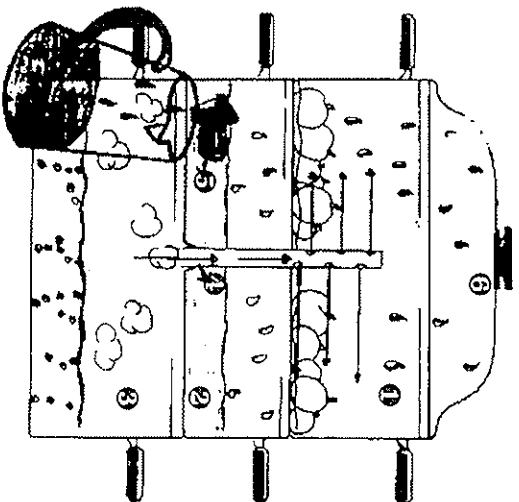
Avant toute utilisation, nous vous recommandons de lire attentivement le mode d'emploi, ainsi que les conseils d'utilisation et d'entretien.

## SOMMAIRE

Descriptif.....	2
Mode d'emploi.....	3
Comment utiliser Japy'Fruits toute l'année ?.....	4
Comment réaliser des jus de fruits ? .....	5 à 8
Comment réaliser des sirops ? .....	9
Comment réaliser des gelées de fruits ? .....	10 à 18
Comment réaliser des pâtes de fruits ? .....	19 à 21



## DESCRIPTIF



- ❶ Passoire à fruits, ou compartiment perforé, capacité : 4 kg.
- ❷ Réservoir à jus, capacité : 4 litres.
- ❸ Récipient à eau ou récipient bas, capacité : 5 litres.
- ❹ Diffuseur de vapeur (démontable),
- ❺ Robinet,
- ❻ Couvercle.

**japy'fruits**  
**MODE D'EMPLOI**  
(voir schéma ci-contre)

- Mettre de l'eau dans le récipient bas ❸, mettre le couvercle ❹ et porter l'eau à ébullition.
  - Pendant ce temps, préparer les fruits, en vous référant au tableau de la page 7.
  - Poser la passoire à fruits ❶ sur le réservoir à jus ❷.
  - Mettre en place le diffuseur de vapeur ❹.
  - IMPORTANT : vérifier que le robinet ❺ est bien en position fermée.
  - Disposer les fruits dans la passoire supérieure ❶ en alternant une couche de fruits, une couche de sucre (vous n'êtes pas obligé d'ajouter du sucre).
  - Placer l'ensemble sur le récipient ❸, en vérifiant que toutes les parties sont parfaitement emboîtées.
  - Mettre en place le couvercle ❹.
  - Le temps d'extraction sera décompté à partir de ce moment (voir tableau de la page 7).
- A la fin de l'opération, le jus pourra être tiré au moyen du robinet ❺.

**CONSEILS D'UTILISATION**

Ne jamais utiliser japy'fruits sans eau dans le récipient ❸.  
Si vous utilisez japy'fruits sur le GAZ, veillez à ce que la flamme ne déborde pas du fond de l'appareil.

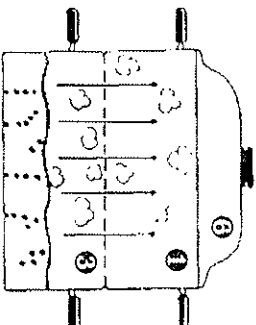


## COMMENT UTILISER japy'fruits TOUTE L'ANNÉE

En dehors de la saison des fruits japy'fruits sera utilisé :

### EN CUIT-VAPEUR

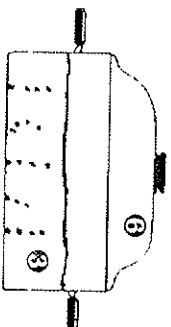
- Mettre la passoire perforée ① sur le récipient à eau ⑤ (obstruer le trou de la passoire avec le bouchon en plastique livré avec japy'fruits).



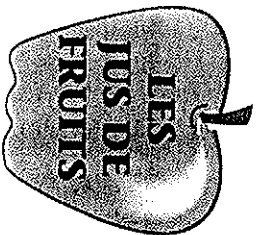
- Poser le couvercle ④.

### EN FAITOUT

- Mettre le couvercle ④ sur le récipient à eau ⑤.



N'oubliez pas un nettoyage soigneux après chaque utilisation.



Pour obtenir d'excellents jus de fruits, vous devrez utiliser exclusivement des fruits frais, parfaitement sains, et sans traitement chimique.

Seuls ou additionnés de sucre, ces jus de fruits pourront être consommés rapidement après leur extraction (laissez-les leur quand même le temps de refroidir), mais pasteurisés ils se conserveront pour une consommation hors saison, sans rien perdre de leurs saveurs, ni de leurs vitamines.

A partir de ces jus de fruits, vous pourrez également réaliser :

- des sirops (voir recette page 9).
- des gelées (voir recettes pages 11 à 18).

## COMPOTES

Si vos fruits ont été correctement préparés avant l'extraction (épiluchage, dénoyautage,...) vous pourrez recueillir le résidu qui subsiste dans la passoire, et le déguster après refroidissement.

Vous ajouterez du sucre à volonté.

**Avec japy'fruits** vous pourrez extraire facilement le jus des fruits et même des légumes (voir ci-dessous).

Le tableau ci-contre vous indique :

- 1) Comment préparer les fruits, avant toute opération d'extraction.
  - 2) La quantité de sucre que vous pouvez ajouter à cette préparation. Celle-ci n'est donnée qu'à titre indicatif, elle pourra être diminuée voire même supprimée, selon votre goût et selon la teneur en sucre des fruits.
- Si la période de mûrissement est pluvieuse, les fruits contiennent moins de sucre.

- 3) Le temps d'extraction prévisible.

Celui-ci est donné pour 4 kg de fruits.

La quantité d'eau maximum (5 litres) est suffisante pour réaliser les recettes.

Ne pas déboîter les divers éléments avant que l'appareil ne soit froid ; l'ajout d'eau en cours d'extraction est inutile.

Le jus de fruits qui s'écoule est brûlant ! Prenez les précautions nécessaires.

A la fin de l'extraction, vous pourrez directement remplir vos bouteilles, en respectant les consignes données page 8.

**ATTENTION : Le jus qui s'écoule est brûlant !**

**Prenez les précautions nécessaires !**

## JUS DE LÉGUMES

Avec **japy'fruits** vous pourrez réaliser également des jus de légumes : tomates, carottes, betteraves, etc...

Le procédé d'extraction reste identique.

Les légumes nettoyés, épluchés, lavés rapidement sous l'eau, et coupés en dés ou en tranches, seront déposés dans le compartiment perforé.

La quantité d'eau à chauffer dans le récipient bas sera de 5 litres pour 4 kg de légumes.

Le temps d'extraction à prévoir est de 60 minutes pour les carottes et les betteraves (4 kg), et de 30 minutes environ pour 4 kg de tomates.

Selon votre goût, vous pourrez ajouter du sel ou du sel de céleri.



Attention : japy fruits ne convient pas pour les agrumes.

(quantités et temps indiqués pour 4 kg de fruits)

Fruits	Préparations recommandées pour un résultat optimal	quantité de sucre à ajouter	temps d'extraction prévisible
ABRICOIS	Coupez les en 2 et dénoyotez	250 g	45 mn
AIRELLES	Lavez rapidement	300 g	55 mn
ANANAS	Épluchez le soigneusement et coupez le en morceaux	200 g	60 mn
CASSIS	Lavez rapidement et ôtez les queues	400 g	50 mn
CERISES	Lavez rapidement et ôtez les queues. Laissez les noyaux	400 g	50 mn
COINGS	Coupez en morceaux et faites tremper dans l'eau au moins une nuit	450 g	70 mn
FRAISES	Lavez rapidement et ôtez les queues	200 g	35 mn
FRAMBOISIS	Lavez rapidement	80 g	35 mn
GROSEILLES	Lavez rapidement et ôtez les queues	300 g	50 mn
MELONS	Épluchez, nettoyez et coupez en dés	400 g	55 mn
MÛRES	Lavez rapidement	200 g	40 mn
MYRTILLES	Lavez rapidement	400 g	40 mn
PÊCHES	Coupez en 4 et dénoyotez	400 g	50 mn
POIRES	Coupez en morceaux	100 g	60 mn
POMMES	Coupez en morceaux	150 g	60 mn
PRUNES	Coupez-les en deux et dénoyotez	400 g	55 mn
RAISINS	Égrappez, après lavage rapide	300 g	60 mn
RHUBARBE	Ne pas éplucher ! Coupez en dés	400 g	50 mn
SUREAU	Ne pas égrapper !	400 g	50 mn



## REMPLISSAGE DES BOUTEILLES

Pour conserver vos jus de fruits dans de bonnes conditions, vous devez utiliser des bouteilles en verre.

Celles-ci seront, avant toute opération de remplissage, chauffées avec de l'eau très chaude.

Dans les bouteilles chaudes, faites couler le jus des fruits, dès sa sortie de l'extracteur.

Protégez vos mains !!

## BOUCHAGE DES BOUTEILLES

Si vous utilisez des bouchons (ou coiffes) de caoutchouc, les bouteilles devront être remplies à ras-bord, et le bouchon (ou coiffe) sera posé lorsque le jus est encore très chaud.

Les bouteilles seront alors stockées en position debout.

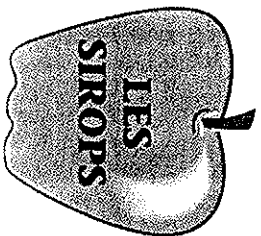
Si vous utilisez des bouchons en liège, les bouteilles seront remplies jusqu'à 3 cm du bord. Le bouchon, auparavant trempé dans de l'eau chaude, sera appliqué immédiatement.

Les bouteilles seront alors stockées en position couchée.

## PASTEURISATION

Pour une meilleure conservation de vos jus de fruits, après les opérations de remplissage et de bouchage, vous chaufferez les bouteilles dans de l'eau à une température supérieure à 85° C pendant quelques minutes.





Pour réaliser des sirops, il vous suffira d'ajouter au jus obtenu grâce à JOPY'fruits, 60% de son poids en sucre en poudre.

Le mélange sera alors porté à ébullition dans une bassine en cuivre.

Au premier bouillon, retirez du feu.

Laissez refroidir, mettre en flacons et boucher.

Un litre de sirop, mélangé à 4 ou 5 litres d'eau fraîche, donne une excellente boisson, qui fera la joie des enfants.

Les sirops le plus souvent utilisés se font à partir du jus des framboises, fraises, myrtilles, mûres, cassis, coings, ananas et cerises.



## MATÉRIEL NÉCESSAIRE A LA RÉALISATION DES GELÉES DE FRUITS

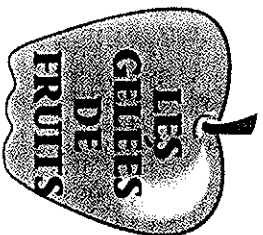
- Une bassine à confitures en cuivre  
pourquoi du cuivre ?

La tradition veut que l'on prépare les meilleures confiseries dans les ustensiles en cuivre massif (intérieur non revêtu). En effet, ce matériau noble résiste à la température élevée de la cuisson du sucre.

### AUTRES AVANTAGES :

le cuivre diffuse et répartit la chaleur de façon régulière, permettant une cuisson parfaite, de plus il n'attache pas.

- Une écumoire  
(là aussi, vous pouvez utiliser un ustensile en cuivre massif).
- Une balance de ménage pour peser sucre et jus.
- Une spatule en bois
- Un verre doseur



Toujours choisir des fruits sains et mûrs.

On ne peut pas préparer une gelée avec n'importe quels fruits.

La gelée résulte à la fois de l'acidité des fruits, et de leur teneur en pectine, qui se solidifie en refroidissant.

Les fruits à gelées sont :

- la pomme,
- la groseille,
- le cassis,
- la mûre,
- le coing.

Pour que les gelées soient parfaites, le jus des fruits employés doit être parfaitement filtré.

Grâce à son procédé d'extraction du jus des fruits uniquement sous l'effet de la vapeur, **JAPPY'FRUITS** vous permettra de réaliser des gelées limpides.



## GELÉE DE POMMES AU CITRON

Pour 4 kg de pommes, et 2 citrons, mettre 5 litres d'eau dans le récipient bas de JOPY fruits.  
Le temps d'extraction du jus sera d'environ 60 mn.

### NOTRE CONSEIL

Epluchez les pommes, évidez-les, conservez cœurs et pépins que vous mettez dans une mousseline. Coupez les pommes en tranches.

### COMMENT PROCÉDER ?

- Remplir le réservoir à eau de JOPY fruits (5 litres) et porter à ébullition.
- Mettre les pommes dans la passoire et ajouter le jus d'un citron, ainsi que la mousseline contenant cœurs et pépins.
- Après 60 mn d'ébullition, le jus des pommes sera complètement extrait.

### IMPORTANT

Laisser alors s'égoutter tout le jus sans presser.

### RÉALISATION DE LA GELÉE

- Mesurer le jus obtenu, le mettre dans une bassine en cuivre de préférence, en ajoutant 850 grammes de sucre en poudre par litre de jus de pommes.
- Porter le mélange sucre + jus à ébullition. Maintenir l'ébullition pendant 20 à 30 mn, jusqu'à ce que la gelée commence à prendre.
- A ce moment-là, ajouter le jus du deuxième citron, et faire bouillir encore une minute.
- Mettre en pots et fermer de suite.

## **GELÉE DE GROSEILLES**

Pour 4 kg de groseilles, mettre 5 litres d'eau dans le récipient bas de <sup>de</sup> japy fruits .

Le temps d'extraction du jus sera d'environ 50 mn.

### **NOTRE CONSEIL**

On peut mélanger des groseilles blanches et des groseilles rouges.

### **COMMENT PROCÉDER ?**

- Remplir le réservoir à eau de japy fruits (5 litres) et porter à ébullition.
- Mettre les groseilles dans la passoire,
- Après 50 mn d'ébullition, le jus sera complètement extrait.

### **IMPORTANT**

Pour obtenir un jus parfaitement clair, laisser s'égoutter tout le jus, sans presser.

### **RÉALISATION DE LA GELÉE**

- Dans une bassine en cuivre, de préférence, mettre le jus recueilli, en ajoutant le même poids de sucre en poudre.
- Mettre sur une chaleur douce, en tournant constamment, afin que la chaleur du sirop obtenu soit bien égale.
- A partir du premier bouillon, cesser de tourner et écumer.
- La cuisson doit durer exactement 5 mn.
- Mettre en pots et fermer de suite.



## **GELÉE DE CASSIS**

Pour 4 kg de cassis, mettre 5 litres d'eau dans le récipient bas de Japy®fruits.

Le temps d'extraction du jus sera d'environ 50 mn.

### **NOTRE CONSEIL**

Avant toute opération d'extraction, les fruits devront être triés et lavés rapidement.

### **COMMENT PROCÉDER ?**

- Remplir le réservoir à eau de Japy®fruits (5 litres) et porter à ébullition.
- Mettre les cassis dans la passoire,
- Après 50 mn d'ébullition, le jus sera complètement extrait.

### **IMPORTANT**

Si vous voulez obtenir un jus de cassis parfaitement clair, il est absolument déconseillé d'essayer d'extraire ce qui pourrait encore rester dans les fruits après qu'ils aient rendu leur jus.

### **RÉALISATION DE LA GELÉE**

- Le jus de cassis recueilli sera pesé. Vous ajouterez alors un poids identique en sucre en poudre.
- Le mélange sucre + jus sera porté à ébullition, de préférence dans une bassine en cuivre.
- La cuisson doit durer 25 mn.
- Ne pas oublier d'écumer en fin de cuisson.
- Mettre en pots et fermer de suite.

## **GELÉE DE CASSIS ET GROSEILLES**

### **NOTRE CONSEIL**

Vous pouvez mélanger par moitié cassis et groseilles (2 kg de chaque variété).

### **COMMENT PROCÉDER ?**

Les principes d'extraction ainsi que les temps sont identiques à la recette de la gelée de cassis (voir page 14).

### **RÉALISATION DE LA GELÉE**

- Le jus recueilli sera pesé.
- Dans une bassine en cuivre, ajouter 750 g de sucre en poudre par kg de jus de cassis/groseilles obtenu.
- Porter à ébullition, en écumant souvent.
- La cuisson doit durer 30 mn.
- Mettre en pots et fermer de suite.



## **GELÉE DE MÛRES**

Pour 4 kg de mûres, mettre 4 litres d'eau dans le récipient bas de Japy Fruits.  
L'extraction durera environ 40 mn.

### **NOTRE CONSEIL**

Cette excellente gelée pourra être aromatisée selon votre goût, avec de la cannelle, du citron ou de la vanille.

### **COMMENT PROCÉDER ?**

- Dans le réservoir à eau de Japy Fruits, mettre 4 litres d'eau, et porter à ébullition.
- Poser les fruits dans le compartiment perforé.
- Après 40 mn d'ébullition, le jus sera extrait.

### **IMPORTANT**

Pour obtenir une gelée claire, laisser s'égoutter tout le jus, sans presser.

### **RÉALISATION DE LA GELÉE**

- Peser le jus obtenu, ajouter le même poids de sucre en poudre, et éventuellement une pincée de cannelle, le jus d'un citron, ou quelques gouttes d'extrait de vanille.
- Porter le mélange à ébullition, dans une bassine en cuivre, de façon à assurer une bonne répartition de la chaleur, et favoriser ainsi une cuisson homogène.
- Après 20 mn de cuisson à feu vif, écumer, et vérifier la prise de la gelée.
- Au besoin, poursuivre l'ébullition pendant encore 5 mn.
- A la fin de l'opération de cuisson, la mise en pots sera immédiate.
- Fermer de suite

## **GELÉE DE FRUITS ROUGES**

Pour 1 kg de cassis, 2 kg de framboises et 1 kg de groseilles, mettre 5 litres d'eau dans le récipient bas de japy fruits .  
Le temps d'extraction sera d'environ 50 mn.

### **NOTRE CONSEIL**

Cette recette est excellente pour utiliser la récolte d'un petit jardin.

### **COMMENT PROCÉDER ?**

- Dans le réservoir à eau de japy fruits , mettre 5 litres d'eau et porter à ébullition.
- Mettre les fruits, triés et lavés rapidement, dans le compartiment perforé.
- Après 50 mn d'ébullition, le jus sera extrait.

### **IMPORTANT**

Laisser égoutter le jus, en pressant légèrement le résidu des fruits dans le compartiment perforé.

### **RÉALISATION DE LA GELÉE**

- Peser le jus obtenu, ajouter le même poids de sucre.
- Faire bouillir le mélange jus + sucre, pendant 15 mn, dans une bassine en cuivre, pour assurer une bonne répartition de la chaleur.
- Vérifier la prise de la gelée.
- Mettre immédiatement en pots et fermer de suite.

## GELÉE DE COINGS

Pour 4 kg de coings coupés, mettre 5 litres d'eau dans le récipient bas de Japy'fruits. Le temps d'extraction sera de 70 mn.

### NOTRE CONSEIL

Avec le résidu qui subsistera dans le compartiment perforé, vous pourrez faire une pâte de coings délicieuse (voir recette page 21).

### IMPORTANT

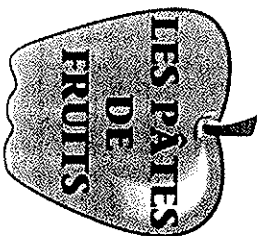
- Choisir des coings bien jaunes, et sans tache. Les meilleures gelées seront obtenues à partir des fruits cueillis tardivement.
- Couper les coings, retirer les cœurs et les pépins, les conserver dans une mousseline.
  - Couper les fruits en fines tranches, puis couvrir d'eau froide.
  - Laisser reposer toute une nuit.
  - Ne pas oublier d'ajouter la mousseline contenant cœurs et pépins.

### COMMENT PROCÉDER ?

- Porter à ébullition 5 litres d'eau dans le récipient bas de Japy'fruits
- Disposer les fruits rapidement égouttés dans le compartiment perforé.
- Après 70 mn d'ébullition, l'extraction sera terminée.

### RÉALISATION DE LA GELÉE

- Peser le jus recueilli, et ajouter un poids identique en sucre en poudre.
- Le mélange jus + sucre sera cuit dans une bassine en cuivre, et l'ébullition doit durer 10 mn.
- Ecarter au dernier moment, sinon vous enlèverez toute la pectine du mélange, et votre gelée aura bien du mal à prendre !
- Mettre en pots et fermer de suite.



C'est de la pulpe de fruits, cuite avec du sucre jusqu'à évaporation complète de l'eau contenue dans les fruits.

Grâce à **appy'fruits**, vous pourrez utiliser les pulpes qui subsistent dans la passoire à fruits, après l'extraction du jus.

Quatre fruits se prêtent particulièrement bien à la confection de pâte : la prune, le coing, l'abricot et la pomme.

Vous trouverez dans les pages qui suivent, comment réaliser la pâte de prunes, et la pâte de coings.

Pour l'abricot et la pomme, la manière de faire est identique au coing.

## **PÂTE DE PRUNES**

Elle sera réalisée à partir de la pulpe de prunes qui reste dans la passoire de Japy'fruits après l'extraction du jus.

### **NOTRE CONSEIL**

la pâte de prunes est meilleure lorsque l'on emploie des REINES-CLAUDES.

### **RÉALISATION DE LA PÂTE**

- Peser la pulpe de prunes, y ajouter le même poids de sucre en poudre.
- Faire cuire dans une bassine en cuivre, pour une bonne répartition de la chaleur.

### **IMPORTANT**

Le mélange ne doit jamais caraméliser.

### **COMMENT PROCÉDER ?**

- Faire cuire la préparation jusqu'à ce qu'elle devienne transparente. La cuisson doit durer 20, 30 mn, parfois plus.
- Etendre la pâte obtenue sur un marbre huilé, et laisser sécher 3 ou 4 jours.
- Si après 4 jours de repos, la pâte est trop molle pour être découpée, la remettre dans la bassine et lui redonner 5 à 10 mn de cuisson.
- Lorsque la pâte est bien prise, la découper et la rouler dans du sucre cristallisé.
- Les pâtes de fruits se conservent bien lorsqu'elles sont rangées dans une boîte en fer blanc, chaque couche étant séparée par une feuille de papier blanc.

## **PÂTE DE COINGS**

Vous la réaliserez à partir de la pulpe recueillie dans la passoire à fruits, après avoir extrait le jus des coings pour en faire du sirop ou de la gelée.

### **NOTRE CONSEIL**

Vous pourrez procéder de la même manière avec la pulpe des pommes et des abricots.

### **RÉALISATION DE LA PÂTE**

- Peser la pulpe des coings, la mettre dans une bassine à confitures en cuivre, avec un poids égal en sucre en poudre.
- Cuire pendant 20 mn, en remuant constamment avec une spatule.

### **IMPORTANT**

Le mélange ne doit jamais caraméliser.

### **COMMENT PROCÉDER ?**

- Étendre ensuite la pâte obtenue sur un marbre huilé, et laisser sécher au minimum 3 jours, voir 4.
- Si après une première cuisson et 4 jours de repos la pâte est toujours trop molle pour être découpée, il faut la remettre dans la bassine à confitures et lui redonner 5 à 10 mn de cuisson.
- La pâte sèche sera découpée à l'emporte-pièce, roulée dans du sucre cristallisé, et rangée dans une boîte en fer blanc, chaque couche étant séparée par une feuille de papier blanc.