

Gelée de Chasselas du Valais (Raisin Blanc)

Une mise en valeur exceptionnelle du terroir valaisan, privilégiant une teneur en sucre modulable, un contrôle systématique de la prise et un remplissage à chaud pour une conservation optimale.

Ingrédients

2,9 L Jus de raisin blanc du Valais
(Chasselas)

1,3 kg Sucre gélifiant

1 Jus de citron

Préparation & Étapes

- 1 Lavage, Cuisson et Premier Jus :** Les raisins de Chasselas sont lavés soigneusement, puis cuits dans une cocotte. Après l'ébullition, un premier jus est récupéré.
- 2 Mixage et Extraction Totale :** Les baies cuites contenant encore beaucoup de liquide, elles sont mixées puis passées dans un tamis très fin afin d'extraire le maximum de jus.
- 3 Pesée et Cuisson :** Le jus obtenu est pesé avec précision (ex: 2,9 L / env. 2,9 kg) pour ajuster idéalement l'apport en sucre gélifiant, puis porté à ébullition avec le sucre gélifiant et le jus d'un citron.
- 4 Contrôle et Mise en Pots :** La prise est vérifiée sur une petite coupelle placée quelques minutes au réfrigérateur. Procéder ensuite au remplissage à chaud des pots préalablement ébouillantés pour assurer la conservation.