

La société tompress, spécialiste du matériel de transformation alimentaire, commercialise depuis 90 ans des articles de qualité pour les particuliers et les petites productions artisanales. Pour tompress, transformer les produits de son jardin, manger sain et bon, utiliser un matériel de qualité pour se simplifier durablement la tâche est une simple question de bon sens. Plus de 2000 articles ont été sélectionnés pour transformer, conserver et cuisiner nos aliments. Ils sont disponibles sur catalogue ou sur Internet et sont livrés à domicile dans les meilleurs délais.

DOSSIER-LES TOMATES

Coulis

Confitures

Concentrés

Séchées

Ketchup

Confites

Au naturel

Jus

Chutney

Sous vide

TOMATES

10 moyens de profiter de l'été toute l'année !

Seconde au hit-parade de nos légumes préférés derrière la pomme de terre, la tomate est incontestablement la star de nos potagers.

Chaque jardinier amateur a ses pieds de tomates. On en voit en ville sur les balcons et dans les jardins, plusieurs variétés sont généralement cultivées. Ce succès s'explique facilement.

D'un côté les tomates industrielles :

En France, sur les six cent mille tonnes produites chaque année, 95% ont poussé sous serre et une grosse partie de cette production est cultivée hors sol. Les variétés destinées à cette production intensive n'ont évidemment pas été sélectionnées pour leurs qualités gustatives. Elles ne sont pas récoltées à maturité et n'ont pas eu le temps de développer leurs arômes.

De l'autre côté, nos tomates de jardin :

En variant les espèces, les amateurs étalent leurs récoltes et profitent de saveurs aussi diverses qu'authentiques. Chaque tomate son caractère particulier et comme elles se cultivent facilement, les jardiniers n'hésitent jamais à planter quelques pieds supplémentaires.

Généralement, la récolte dépasse largement la consommation familiale. Il faut alors conserver.

Jus à boire et coulis

C'est le moyen le plus rapide de conserver en quantité l'excédent de tomates. Sitôt récoltées, les tomates sont lavées, tranchées, épépinées et réduites en purée. Assaisonnés, les jus et les coulis sont mis en bouteille et stérilisés 45 minutes à 100°C.

Pour les jus à boire, il peut être avantageux de pasteuriser. Cette technique dénature moins les parfums et conserve davantage les vitamines du fruit frais. Pasteuriser entre 80 et 85°C en limitant au maximum les contacts avec l'air.

(De manière générale, les jus sont sensibles à l'oxydation. En limitant les temps d'exposition à l'oxygène, on obtient des jus plus riches et on limite les risques de contamination.)

Les sauces, le ketchup

Ce sont des purées réduites et cuisinées. Comme pour les coulis, l'usage de l'épépineuse fait gagner un temps précieux. Pour bien réduire la purée de tomate et concentrer les saveurs, il faut, comme pour les confitures, utiliser une bassine. Sa large ouverture favorise l'évaporation. La mise en bocaux se fait à chaud.

45 minutes de stérilisation à 100°C ou 1 heure à 100°C si les bocaux ont été remplis à froid.



Pasteurisateur tout inox.



L'épépineuse, l'outil magique.

Presse tomates, épépineuse ou moulin à tomates, c'est l'outil indispensable dès qu'il est question de faire des coulis. Elle sépare peau et pépins de la pulpe et presse fortement les fibres sur la grille pour en extraire toutes les saveurs. Elle travaille à froid, ne demande aucun nettoyage en cours d'utilisation et surtout, elle permet d'obtenir une texture fine et régulière qui exprime bien tous les parfums de la tomate.

Le principe de fonctionnement.

Qu'elle soit manuelle ou électrique, le fonctionnement est le même. Les tomates, grossièrement coupées en morceaux, sont happées par une vis spéciale qui presse de plus en plus fortement sur un tamis en forme de cône. La pulpe, écrasée, sort par les trous du cône et les déchets sont évacués à son extrémité. Les spires de la vis sont de plus en plus rapprochées et de moins en moins profondes. Plus la tomate avance le long de la vis, moins elle a de place.

Les autres usages de l'épépineuse.

Chaque fois qu'il faut séparer la pulpe des pépins, la chair de la peau et plus généralement le mou du dur, l'épépineuse trouve efficacement son utilité. Pour la soupe de poisson, elle évacue arêtes et morceaux de carapace et presse la chair. On l'utilise aussi pour faire les purées de châtaignes. Pour les gelées et les confitures de petits fruits, l'épépineuse équipée d'un cône aux trous plus petits permet d'obtenir rapidement des coulis sans peaux ni pépins...

Principe de l'épépineuse à cône



La vis presse de plus en plus fortement les fruits sur le cône.





Le concentré

Il s'agit d'une réduction. Elle peut être nature ou accommodée d'ingrédients aromatiques, d'huile et de sel ce qui facilite la conservation mais quelle que soit la recette, le principe est toujours le même. Il faut éliminer l'eau pour concentrer les saveurs. Deux possibilités : soit partir de tomates partiellement déshydratées, soit faire une purée et évaporer le plus d'eau possible. Les deux méthodes donnent d'excellents résultats et le choix dépend essentiellement du matériel dont on dispose.

1) Déshydrater d'abord

Au four, en deux fois. C'est d'abord une cuisson qui a pour but de faire rendre l'eau des tomates entières et piquées. Elles sont ensuite refroidies, découpées et vidées puis remises au four avant d'être broyées. Il est aussi possible, si l'on dispose d'un déshydrateur ou de claies pour le séchage au soleil, de réduire des produits partiellement déshydratés.

2) En partant de la purée

Comme pour les jus ou les coulis, les tomates sont passées à l'épépineuse. La purée peut être décantée ou filtrée de manière à éliminer le maximum d'eau puis elle est mise à réduire à feu très doux dans une bassine ou un chaudron, l'idéal étant d'utiliser un chaudron mélangeur. Comme pour les confitures, la grande pale qui tourne en permanence lève la purée et accélère considérablement l'évaporation. La purée, qui n'est jamais trop chauffée, s'épaissit progressivement. En travaillant dans un lieu bien ventilé, la perte d'eau est encore plus importante et il est possible, avec cette méthode, d'atteindre des concentrations relativement importantes. En toute fin de processus, quand le concentré est déjà bien épais et perd de son homogénéité, il peut être nécessaire de "déglacer" le chaudron avec un peu d'eau végétative prélevée à la filtration et de bien mélanger l'ensemble avant de conserver en petits pots.

- La mise en bocaux se fait à chaud, stérilisation 40 mn à 100°C.

- Le concentré se conserve aussi à l'abri de l'air en finissant le remplissage des bocaux avec de l'huile d'olive. Garder au réfrigérateur.

Le temps entre la fin de cuisson et la fermeture des bocaux doit être le plus court possible.

Chutneys, confitures et gelées

Généralement, ce sont les tomates vertes que l'on utilise pour les confitures et les gelées. Branche cassée ou pied trop chargé, il est souvent judicieux d'éclaircir un pied de tomates pour s'assurer que les fruits atteindront une taille correcte et viendront bien à maturité. À l'occasion de ces éclaircissements, on récolte facilement plusieurs kilos de tomates vertes. Pour les gelées, il est nécessaire d'extraire le jus des tomates avec un presseur ou un extracteur de jus. Ce jus doit être clair, ce qui peut nécessiter une filtration. Les confitures et les chutneys se préparent à partir de morceaux épépinés. Pour une bonne conservation, quelle que soit la recette, il est nécessaire d'atteindre un taux de sucre d'au moins 65%. Deux possibilités pour atteindre ce chiffre : soit sucrer abondamment, soit évaporer beaucoup d'eau. La deuxième solution est de loin la meilleure. En utilisant un chaudron mélangeur, une grande quantité de confiture est levée et se trouve au contact de l'air. La surface d'évaporation est bien plus importante qu'avec une bassine traditionnelle. Les saveurs sont plus concentrées mais elles ne sont pas dénaturées par une cuisson trop longue ou trop chaude.



Chaudrons mélangeurs, 5 modèles de 3 à 30 litres.



Pots et bocaux, de 44 ml à 1,5 litre.



Lot de 84 étiquettes adhésives (5x3 cm)

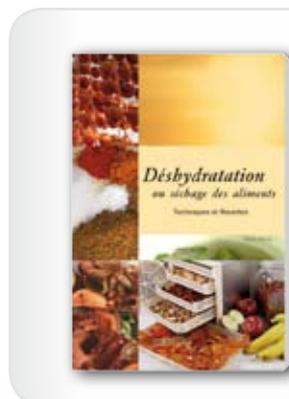
Séchées, confites à l'italienne, en cuir ou en poudre

Tous ces modes de conservation commencent par une déshydratation plus ou moins prononcée et peuvent aussi concerner les tomates vertes. L'idéal est de disposer d'un déshydrateur, le séchage est plus efficace qu'à l'air libre et on ne craint pas la contamination par les insectes. Autre avantage du déshydrateur, il permet des séchages à basse température qui préservent bien mieux les vitamines et le goût de l'aliment frais que tout autre moyen de conservation. La déshydratation concentre les saveurs. Il est bien sûr possible de réhydrater le produit avant utilisation mais, utilisée telle quelle, la tomate séchée devient un véritable condiment. Ajoutée à un plat, la tomate séchée ne va pas diffuser entièrement son arôme à la préparation. Si les morceaux ne sont pas trop fins, la sensation en bouche sera puissante et produira un effet "pépite" très intéressant sur le plan gastronomique. Pratiquement, elle sera séchée en tranches ou en cubes plus ou moins gros selon l'effet recherché. Réduite en poudre, la tomate séchée peut s'utiliser à la manière du paprika.

Pour les tomates confites à l'italienne, il est nécessaire de stopper le séchage quand elles sont encore souples. À ce

stade, le goût est déjà très puissant mais la tomate contient encore trop d'eau pour se garder correctement ; d'où la nécessité de conserver dans l'huile, à l'abri de l'air. Ce type de conservation ne convient pas aux tomates rondes à chair très juteuse mais l'andine cornue fait merveille. Il faut la couper en deux ou en trois dans le sens de la longueur, la débarrasser de ses pépins et ne pas excéder les 50 °C au déshydrateur. Il est aussi possible de saler légèrement la chair pour accélérer la perte d'eau.

Les cuirs se réalisent aussi au déshydrateur. Ce sont des purées de fruits ou de légumes séchées. Pour les tomates, différentes options sont possibles. Sucrées, salées, cuisinées ou pas, il est préférable de passer les tomates à l'épépineuse et d'éliminer le surcroît d'eau végétative voire de commencer par réduire à feu doux avant de commencer le séchage proprement dit. Il est aussi possible de partir d'un concentré. Placer du papier alimentaire sur les plateaux du déshydrateur. Étaler la purée et procéder avec un grand débit d'air sans excéder les 50°C. Au bout de 6 à 8 heures, quand le cuir se détache facilement, il faut le retourner, retirer le papier alimentaire et parfaire le séchage.



Mieux que toute autre méthode de conservation classique, la déshydratation préserve les propriétés naturelles des aliments et concentre les saveurs.

**Déshydratation ou séchage des aliments
Le livre pour aller plus loin...**

296 pages - Tompress éditions



Déshydrateurs, 10 modèles proposés.



Au naturel

Cette conservation stérilisée en saumure légère permet de conserver la tomate entière. Le procédé est très simple et très rapide. D'abord, inciser très légèrement la peau puis ébouillanter et peler. Ôter le pédoncule et percer avec une aiguille pour éviter le flétrissement. Placer en bocaux et couvrir de saumure bouillante (20 à 25 g. de sel au litre) et stériliser. Stérilisation : 40 minutes à 100°C.

Stérilisateur électrique ou classique, plus de 15 modèles.

Sous vide et tomates

Des tomates cerises du jardin pour Noël ? C'est possible. C'est même facile !

Idéal pour conserver longtemps les produits déshydratés et éviter la perte des arômes volatils, le sous vide reste délicat à employer avec les liquides et les produits mous ou fragiles. Pour les tomates, plus la machine est performante, plus le risque d'écrasement est important. En plaçant les tomates au congélateur le temps qu'elles deviennent dures, la mise sous vide devient possible. L'astuce consiste à les geler sans les congeler pour, une fois sous vide, éviter la cristallisation de la glace et la "morsure du froid" qui altère la texture. En procédant en deux temps, on conserve arômes et texture et les tomates sont utilisables fraîches après décongélation.



Conditionneuses sous vide, plus de 15 modèles.

En glaçons saveur

Toujours sous la main en cas de besoin, les glaçons de concentré ou de sauce bien réduite s'utilisent comme les cubes de bouillon.



Idée stockage

Légumiers et caissettes empilables.