

# LES TECHNIQUES DU CONFISAGE

## EVOLUTION DES PROCEDES

Début  
19<sup>ème</sup> Siècle

### Le Confisage à feu direct, sur fourneau

Posé sur un foyer, un poêlon en cuivre, rempli de sirop de sucre concentré et de fruits, est en contact direct avec la flamme du foyer. Des cuissons successives favorisent la pénétration du sucre dans le fruit jusqu'à ce que celui-ci contienne 85% de matières sucrantes, seuil nécessaire à sa conservation et à sa fermeté

Vers 1890

### Généralisation du Confisage à la vapeur

C'est la période où les chaudières à vapeur ont été installées dans les usines d'Apt. Une petite bassine munie d'un double fond dans lequel circule la vapeur est fixée sur un support qui permet au confiseur de basculer avec précaution les fruits, une fois confits, dans une terrine. Le confisage à « la petite bassine » a pris fin à Apt avec la guerre de 1939-1945.

### Le Confisage en Etuve

Les fruits sont transvasés dans un bac contenant le sirop de confisage peu concentré puis le bac est passé en étuve (70°C) selon le schéma suivant:

Dès 1945

