

Guide de déshydratation de fruits

Température idéale : 57°C

Fruits	Préparation	Texture	Durée
Abricots	Lavez, coupez en deux, puis en tranches, enlevez le noyau. Deshydratez avec la peau en dessous	Flexible	20-28 heures
Ananas	Pelez, retirez les yeux fibreux. Retirez le trognon et coupez en tranches ou en morceaux de 1/2 cm.	Flexible	10-18 heures
Bananes	Pelez et coupez en tranches de 1/4cm	Dure	6-10 heures
Baies	Laissez entières. Pour les baies à peau dure, traitez par blanchiment.	Dure	10-15 heures
Cerises	Retirez les queues et les noyaux. Coupez end eux et placez la peau en dessous. Deviendront comme des raisins secs, attention de ne pas trop déshydrater.	Dure et collante	13-21 heures
Canneberges	Même traitement que les baies	Flexible	10-12 heures
Figues	Lavez, enlevez les taches, découpez en quartiers et étendez en une couche, la peau en dessous.	Flexible	22-30 heures
Fraises	Lavez, retirez les têtes, coupez en tranche de 1/2 cm.	Dure	7-15 heures
Kakis	Lavez, retirez la tête et pelez si désiré. Coupez en rondelles de 1/2 cm.	Dure	11-19 heures
Kiwis	Pelez et coupez en tranches de 1/2 cm	Dure et croustillante	7-15 heures
Melon d'eau	Enlevez la pelure et les péins, coupez en morceaux.	Flexible et collante	8-10 heures
Nectarines	Lavez, dénoyautez et, si vous le désirez, pelez. Coupez en tranches. Faites sécher peau en dessous.	Flexible	8-16 heures
Pêches	Lavez, dénoyautez et, si vous le désirez, pelez. Coupez en tranches	Flexible	8-16 heures
Poires	Lavez, enlevez le trognon, pelez si désiré. Coupez en tranches ou en quartiers.	Flexible	8-16 heures
Pommes	Pelez, enlevez le trognon et coupez en tranches ou en rondelles fines. Saupoudrez de cannelle si désiré.	Flexible	7-15 heures
Prunes à pruneaux	Lavez, coupez en deux. Enlevez les noyaux et pressez l'arrière pour exposer le plus de surface à l'air.	Dure	22-30 heures
Raisins	Lavez, enlevez les queues, coupez en deux ou laissez entier. Placez les moitiés la peau end dessous. Le blanchiment réduit de moitié la durée de séchage.	Flexible	22-30 heures

Rhubarbe	Lavez et coupez en lanières.	Dure	6-10 heures
----------	------------------------------	------	-------------