

Balkonia® dulcis

Préparation de coings, faite maison · Formulation A : gelée · Formulation B : pâte de coings

RÉCOLTE D'AUTOMNE 2026 · CÔTÉ SUD-EST · LOT SAISONNIER

Substance active : Cydonia oblonga
Forme galénique : bocal (A) / morceau à découper (B)
Lot 2026/II-QUI-001 · octobre 2026

Lot : 2026/II-QUI-001	Date : 26 octobre 2026	Matière première : coings, récolte 2026	Source de la matière première : canaux pédagogique-saisonnièrement activés
Équipement : mis à disposition à titre de prêt, prêteurs connus			
Contrôleuse qualité : plus jeune collaboratrice, lot 2026/II			

Lisez attentivement toute la notice avant de commencer à manger. Elle contient des informations importantes ainsi qu'un classement historique du coing, que vous n'avez pas commandé mais dont vous avez besoin.

- Conservez cette notice. Vous voudrez peut-être la relire plus tard – ou vous en servir pour vous vanter.
- Si vous avez d'autres questions, adressez-vous aux fabricants. Ils seront ravis, mais uniquement sur rendez-vous par les canaux connus.
- Ce produit vous a été remis en mains propres. Ne le transmettez pas à des tiers, sauf si vous les appréciez beaucoup et souhaitez qu'on vous demande désormais régulièrement s'il y en a encore.

1. Qu'est-ce que Balkonia dulcis et dans quels cas est-il utilisé ?

Balkonia dulcis est une préparation de coings de la deuxième gamme de la Balkon Manufaktur Mohrenweiser. Elle naît quand l'automne livre soudain des fruits qu'on n'a pas cultivés soi-même, mais qu'on ne pouvait pas refuser.

Les matières premières ont été obtenues par des canaux discrets, pédagogique-saisonnièrement activés. La récolte a été transformée en deux formulations :

- **A Gelée** – limpide, jaune doré, d'une consistance remarquablement agréable
- **B Pâte de coings** – ferme, se coupe en tranches, incontournable avec le fromage

Balkonia dulcis est utilisé en cas de :

- pain du petit-déjeuner triste (formulation A)
- plateau de fromages exigeant (formulation B)
- besoin aigu d'automne en cuisine
- personnes encore hésitantes face à la formulation forte

2. Composition

Principe actif principal – obtenu par des canaux :

- **✓ Coings** (Cydonia oblonga) – récolte d'octobre 2026, source : canaux discrets, pédagogique-saisonnièrement activés. Accès négocié par la plus jeune contrôleuse qualité du lot 2026/II.

Infrastructure d'équipement :

- **✓ Bocaux** — mis à disposition à titre de prêt par des réseaux logistico-domestiquement activés. Les prêteurs sont connus par leur nom et ont fait remarquer qu'ils souhaitaient le rester. Leur remarque a été honorée sous cette forme.
- **✓ Cuiseur vapeur** — mis à disposition à titre de prêt, origine connue, mention expressément demandée. Indispensable pour la formulation A : le cuiseur vapeur a libéré le jus de coings dont la gelée est issue. La pulpe restante a posé les bases de la formulation B.
- **✓ Déshydrateur** — Cromargan®, propriété de la manufacture. Cinq étages, entièrement chargés. A pris en charge l'affinage de la pulpe en formulation B (pâte de coings) : séchage doux sur 18 heures, dont 6 heures à 55 °C et 12 heures à 50 °C. A tenu sans broncher.
- **✓ Four** — propriété de la manufacture, classique. En raison de l'énorme quantité de pulpe, la tour de séchage a été complétée par le four domestique : 18 heures à 50 °C chaleur tournante, porte maintenue entrouverte par une cuillère en bois (l'humidité doit sortir). Principe de fonctionnement : cuillère en bois. Technologie éprouvée. Pas de commentaire sur le bilan énergétique.

Autres composants :

- **Vanille** (Vanilla planifolia) — approvisionnement direct via l'oncle T. (connexion Madagascar). Utilisée dans les formulations A (gelée) et B (pâte de coings). Détails : secret de famille.
- **Sucre gélifiant 2:1** – sucre de betterave, pectines, acide citrique ; végétalien, sans huile de palme
- **Jus de citron** – pressé à la main, citrons bio du grossiste de confiance au coin de la rue
- **Eau** – eau potable traitée, qualité contrôlée par la commune

Infrastructure de production : Balkonia dulcis a été produit avec du matériel prêté (bocaux, cuiseur vapeur) ainsi qu'avec le déshydrateur de la manufacture. Les prêteurs sont connus par leur nom et figurent au registre. Ils le savent.

Remarque : Balkonia dulcis contient lui aussi de la vanille via l'oncle T. (connexion Madagascar) — aussi bien dans la formulation A (gelée) que dans la formulation B (pâte de coings). Le secret de famille reste intact. La voie d'approvisionnement aussi.

3. Quelles précautions prendre avant de manger ?

Balkonia dulcis ne doit pas être utilisé

- si vous considérez les coings comme acquis (ils ne pardonnent rien),
- si vous prenez la pâte de coings pour de la gelée ou inversement (les deux sont fournies),
- si vous vous attendez à ce que le lot soit renouvelé (saisonnier signifie : quand il y a des coings).

Interactions

Formulation A (gelée) : renforce l'effet du beurre, du fromage frais et du bon pain.
Formulation B (pâte de coings) : incontournable avec le manchego, le pecorino, le

gouda affiné. Les deux : dissipent la morosité d'automne.

4. Comment utiliser Balkonia dulcis ?

Formulation A :	1 cuillère à café sur du pain ou du toast. Tolérable aussi directement du bocal – la contrôleuse qualité a montré l'exemple.
Formulation B :	Couper en tranches, servir avec du fromage. Épaisseur : à votre gré, mais moins de 1 cm, c'est trop peu.
Dose :	Non prescrite. L'expérience montre : plus que prévu.
Oubli d'une prise :	Rattraper immédiatement. Une double quantité est expressément autorisée.

5. Quels sont les effets indésirables éventuels ?

Très fréquent :	Demander s'il reste un bocal.
Fréquent :	Demander d'où viennent les coings. (Réponse : par des canaux.)
Occasionnel :	Surprise devant l'intensité de l'arôme de coing.
Rare :	Décision spontanée de planter soi-même des coings. Pronostic : bien intentionné.
Fréquence indéterminée :	Mécontentement.

Merci de signaler les effets indésirables. De préférence avec du fromage. Manchego préféré. Le pecorino convient aussi. Nous ne jugeons pas. Tant que c'est à bonne température.

6. Comment conserver Balkonia dulcis ?

Formulation A (gelée) : au frais et à l'abri de la lumière. Après ouverture, au réfrigérateur, à consommer sous quatre semaines – ce qui, d'expérience, ne pose aucun problème.
Formulation B (pâte de coings) : au frais et au sec, conservée à part. Peut se garder à température ambiante jusqu'à plusieurs mois. Si elle y arrive.
À tenir hors de portée des personnes qui veulent « juste goûter ».

§ À propos du coing – un classement historique

Le coing (Cydonia oblonga) est l'un des plus anciens fruits cultivés de l'humanité. Dans la Grèce antique, il passait pour le fruit d'Aphrodite ; en Méditerranée, il était apprécié comme un mets délicat avant la pomme de terre et la tomate. En Europe centrale, il a été largement oublié quand la logistique des fruits du sud s'est améliorée. C'était une erreur.

Manger des coings crus : déconseillé. Cuits, en gelée ou en pâte : indispensables. Le lot 2026/II-QUI-001 répare cet oubli – de saison, local, par des canaux.

7. Contenu de l'emballage et autres informations

Ce que contient Balkonia dulcis : voir section 2. Nous avons vraiment tout énuméré. Les canaux d'approvisionnement ne sont pas nommés, pour des raisons de protection des données.

Aspect de Balkonia dulcis : Formulation A (gelée) : doré profond, limpide, avec un chaud reflet d'ambre — la couleur de la lumière d'automne à travers un verre propre. Tremble légèrement quand on la secoue ; ce n'est pas une faiblesse, c'est de la tenue. Formulation B (pâte de coings) : pendant le séchage, la préparation a pris une nette coloration brun rougeâtre, ni attendue ni corrigée. La couleur est authentique. Elle résulte du sucre, du temps et de la température — et elle est plus belle que prévu.

Fabricant : Balkon Manufaktur Mohrenweiser, Bergstraße 37, 70771 Leinfelden-Echterdingen, côté sud-est, 2e et 3e étage. Chaque lot est aussi grand que la disponibilité des matières premières.

Source : Ne se vend pas en pharmacie. Uniquement via des connexions.

Préparation précédente : Balkonia® forte (confiture de tomates, lots 2026/I-TOM-001 à -004, août 2026). Substance active : Solanum lycopersicum. Contient du piment mûri pendant 9 ans (millésime 2017) ainsi que de la vanille via l'oncle T. (connexion Madagascar). Source comme d'habitude.



LES DEUX PRÉPARATIONS & LISTE D'ATTENTE EN LIGNE

balkonia.pages.dev

Scannez le QR code ou saisissez l'URL