Confettura di fragole

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione	20 Min.
Tempo di cottura	1 Ore 23 Min.
Elettrodomestico	Combi-Steam HSL dal 2015

Preparazione

500 g di fragole

250 g di zucchero gelificante

Lavare le fragole, asportare il gambo, tagliarle finemente e versarle nello stampo in porcellana. Cospargere con lo zucchero gelificante.

(Pre)riscaldare la camera di cottura a 100 °C con Cottura a vapore

Inserire lo stampo in porcellana nella camera di cottura preriscaldata. Cuocere a vapore.

Infornare gli alimenti

Cottura a vapore 100 °C per 38 Min.

Versare il composto con le fragole in una ciotola e mescolare energicamente per circa 5 minuti con la frusta fino a ottenere un composto omogeneo. Riempire i vasetti da conserva. Chiudere i vasetti.

Collocare i vasetti da conserva da sterilizzare nel contenitore di cottura forato sull'appoggio 1 della camera di cottura ancora calda. Cuocere a vapore.

Infornare gli alimenti

Cottura a vapore 100 °C per 45 Min.

Consigli

Occorrono 1-4 giorni per gelificare completamente la confettura. Per avere una consistenza più compatta utilizzare una quantità maggiore di zucchero gelificante.

Accessori

Stampo in porcellana ½ GN, altezza 65 mm

Contenitore di cottura forato

4 vasetti da conserva da circa 250 ml ciascuno

Ulteriori informazioni

Creata il	11.12.2019