Confiture de fraises

Recette de V-ZUG SA



Préparation	20 min
Temps de cuisson	1 h 23 min
Appareil	Combi-Steam HSL à partir de 2015

Préparation

500 g de fraises

250 g de sucre gélifiant

Laver et équeuter les fraises, les couper en petits morceaux, puis les déposer dans le moule en porcelaine. Verser le sucre gélifiant dessus.

(Pré)chauffer l'enceinte de cuisson à 100 °C avec Cuire à la vapeur

Enfourner le moule en porcelaine dans l'espace de cuisson préchauffé. Cuire à la vapeur.

Introduire l'aliment à cuire

Cuire à la vapeur 100 °C pendant 38 min

Mettre la préparation aux fraises dans un saladier et battre vivement à l'aide d'un fouet pendant env. 5 minutes pour obtenir une liaison. Verser la confiture dans les bocaux. Les fermer.

Pour la stérilisation, placer les bocaux dans le bac de cuisson perforé et enfourner au niveau 1 dans l'espace de cuisson encore chaud. Cuire à la vapeur.

Introduire l'aliment à cuire

Cuire à la vapeur 100 °C pendant 45 min

Conseils

Il faut 1-4 jours pour que la confiture gélifie complètement. Pour obtenir une consistance plus ferme, utiliser plus de sucre gélifiant.

Accessoires

Moule en porcelaine ½ GN, hauteur 65 mm

Bac de cuisson perforé

4 bocaux d'env. 250 ml chacun

Informations complémentaires

Créée le	11.12.2019