Aardbeienjam

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	20 Mins
Gaartijd	1 Hrs 23 Mins
Apparaat	Combi-Steam HSL vanaf 2015

Bereiding

500 g aardbeien

250 g geleisuiker

De aardbeien wassen, de steeltjes verwijderen en de aardbeien vervolgens klein snijden en in de porseleinen vorm leggen. De geleisuiker eroverheen strooien.

Ovenruimte tot 100 °C op Steaming (voor)verwarmen

De porseleinen vorm in de voorverwarmde gaarruimte schuiven. Stomen.

Put the food in

Steaming 100 °C gedurende 38 Mins

De aardbeienmassa in een kom gieten en met een garde ca. 5 minuten goed roeren tot de aardbeien en de geleisuiker inbinden. De aardbeienjam in inmaakglazen gieten. De inmaakglazen sluiten.

De inmaakglazen op de geperforeerde gaarplaat op niveau 1 in de nog warme gaarruimte plaatsen om deze te steriliseren. Stomen.

Put the food in

Steaming 100 °C gedurende 45 Mins

Tips

De jam is na 1-4 dagen volledig gegeleerd. Voor een dikkere consistentie van de jam meer geleisuiker gebruiken.

Accessoires

Porseleinen vorm ½ GN, hoogte 65 mm

Gaarplaat geperforeerd

4 inmaakglazen à ca. 250 ml

Aanvullende informatie

Gecreëerd op	11.12.2019