



Çilek reçeli

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



Hazırlama
Pişirme
süresi
Cihaz

20 Dak.

1 Saat 23 Dak.

Combi-Steam HSL 2015 itibarıyla

Hazırlanması

500 g Çilek

250 g Reçellik şeker

Çilekleri yıkayın, sap kısımlarını ayırın, ufak ufak doğrayın ve porselen kalıbına doldurun. Üzerine reçellik şekeri dökün.

Pişirme bölgesini Buğulama ile 100° C'ye kadar (önceden) ısıtınız

Porselen kalıbı ısıtılmış fırına sürün. Buharla pişirin.

Piştirilecek yemeği koyun

Buğulama esnasında 100 38 Dak. °C

Çilek karışımını bir kaseye doldurun ve çırpma teliyle yaklaşık 5 dakika, yoğun bir bileşik elde edinceye kadar iyice çırpın. Konserve kavanozlarına koyun. Kavanozların kapağını kapatın.

Kavanozları sterilize etmek için delikli fırın tepsisi üzerinde önceden ısıtılmış fırın içinde 1. rafa koyun. Buharla pişirin.

Piştirilecek yemeği koyun

Buğulama esnasında 100 45 Dak. °C

İpuçları

Reçelin jelatin kıvamına gelmesi için 1 ila 4 gün gerekmektedir. Daha sert bir kıvam için daha fazla reçellik şeker kullanın.

Aksesuar

Porselen kalıp ½ GN, yükseklik 65 mm

Delikli fırın tepsisi

4 adet 250'şer ml'lik konserve kavanozu





Ek bilgi

Oluřturulma tarihi

11.12.2019

