Strawberry jam

Рецепт від V-ZUG AT



готування	20 хв
Час готування	1 годин 23 хв
Прилад	Combi-Steam MSLQ

Preparation

500 g strawberries

250 g preserving sugar

Wash, hull and slice the strawberries and place them in the porcelain dish. Sprinkle with the preserving sugar.

Розігріти робочу камеру до 100 °C Готування на парі

Put the porcelain dish into the preheated cooking space. Steam.

Засунути страву для готування

Готування на парі 100 °C протягом 38 хв

Put the strawberry mixture in a bowl and whisk vigorously for about 5 minutes until it starts to thicken. Pour the mixture into preserving jars. Seal the jars.

To sterilise the preserving jars, put them on to the perforated cooking tray at level 1 of the warm cooking space. Steam.

Засунути страву для готування

Готування на парі 100 °C протягом 45 хв

Поради

It takes 1–4 days for the jam to set properly. Use more preserving sugar to achieve a firmer consistency.

Аксесуари

Porcelain dish ½ GN, depth 65 mm

Perforated cooking tray

4 preserving jars, each able to hold about 250 ml

Додаткова інформація

Складено	11.12.2019