

Chère cliente, cher client!

Vos nouveaux pots en verre à fermeture vissée vous permettront de conserver des confitures, des marmelades et des gelées.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir et de belles réussites culinaires!

L'équipe Tchibo



www.fr.tchibo.ch/notices

Sécurité et propreté

- Pour faire bouillir les pots en verre et les couvercles, utilisez une pince de stérilisation appropriée afin d'éviter les brûlures.
- N'utilisez pas de pots abîmés. Avant la stérilisation, vérifiez toujours le bon état des pots et des couvercles. N'utilisez pas de couvercles cabossés, car ils ne ferment plus hermétiquement. N'ouvrez pas les pots avec des outils pouvant détériorer le rebord des couvercles.
- Ne chauffez pas les pots à plus de 100 °C. Ils ne résistent pas aux chocs thermiques, cela signifie que les pots ne doivent pas être exposés à des changements de température de plus de 50 °C. Aussi, ne versez jamais de confiture brûlante, etc. dans les pots froids et chauffez toujours les pots au préalable! Pour préchauffer les pots en verre, ne les placez en aucun cas sur une grille ou une plaque de four chaudes. Ne préchauffez pas les couvercles à une température supérieure à 100 °C.
- **Remplissage:** posez les pots sur un torchon chaud et humide **avant** d'y verser une préparation brûlante, comme de la confiture, p. ex. Vous éviterez ainsi que les pots se fissurent.
- Ne refroidissez pas les pots de manière brutale!
- Veillez à une propreté absolue!

- Juste avant l'utilisation, lavez les pots en verre et les couvercles à l'eau très chaude avec un peu de liquide vaisselle et rincez à l'eau claire. Les pots et les couvercles sont également lavables au lave-vaisselle.

Pour que votre confiture etc. se conserve longtemps, vous devez respecter quelques règles:

- **Stériliser:** faites bouillir les pots juste avant de les remplir pour qu'ils soient stériles. Une température minimum de 100 °C est nécessaire pour supprimer les moisissures et les spores. Pour ce faire, placez les pots dans une grande marmite d'eau **froide** et chauffez l'eau avec les pots.
- Plongez également les couvercles dans l'eau bouillante pendant env. 15 minutes.
- Retirez les pots de la marmite, videz l'eau de chauffe et faites sécher les pots (ouverture vers le haut) sur un torchon à vaisselle juste lavé. Ne touchez plus l'intérieur ou le bord supérieur des pots avec les mains nues.

Conseils & astuces

Tester la consistance de la confiture

- Pendant la cuisson, prélevez une cuillerée à café de confiture et déposez-en le contenu sur une assiette en porcelaine froide. Dès que la confiture est refroidie, vérifiez si sa consistance vous convient. Si elle est trop liquide, faites-la cuire un peu plus longtemps ou ajoutez éventuellement un peu de sucre gélifiant. Si elle est trop figée, ajoutez un peu de liquide et portez le tout à nouveau à ébullition quelques instants.

Remplir les pots

• Posez les pots sur un torchon chaud et humide. Juste après la cuisson, versez la préparation encore très chaude (88-95 °C) dans les pots convenablement préchauffés. Ne remplissez jamais les pots au-delà de l'extrémité filetée du pot, c'est-à-dire environ 15 mm sous le rebord.

Conseil: utilisez un entonnoir à confiture pour remplir les pots.

• Une fois les pots remplis, essuyez-en les bords pour qu'ils soient propres avant de visser les couvercles. La présence de salissure sur les bords peut nuire à la conservation de la préparation.

• Vissez les couvercles préchauffés immédiatement après avoir rempli les pots, à la main uniquement et sans forcer.

Prudence: en vissant trop fort, vous risquez de déformer le filetage des couvercles!

Laisser refroidir

• Si vous avez travaillé proprement, vous pouvez maintenant laisser les pots refroidir lentement à température ambiante. Ne les mettez pas au réfrigérateur ou dans une pièce trop froide! Dans le doute, faites bouillir les pots remplis environ 10 minutes dans l'eau et laissez-les ensuite refroidir lentement.

• Le refroidissement crée à l'intérieur des pots un vide qui assure la fermeture hermétique des couvercles.

La préparation

• Si la conservation a réussi, un vide se forme à l'intérieur du pot et le centre du couvercle s'incurve vers l'intérieur. Quand vous ouvrirez le pot, vous entendrez un sifflement caractéristique et le centre du couvercle reprendra sa position initiale.

• Si la conservation n'a pas réussi, la préparation fermentera et produira des gaz qui bomberont le couvercle vers l'extérieur. Plus tard, si le couvercle s'ouvre facilement sans faire «plop», vous ne devez pas consommer le contenu du pot, car il est très probable qu'il soit avarié.

Recette

La recette suivante est prévue pour 6 pots de 210 ml. Si vous souhaitez faire davantage de pots, augmentez les proportions en conséquence.

Confiture de fraises au sureau

pour 6 pots d'env. 210 ml

Préparation: 30 min | 40 kcal par portion

Ingrédients

2 kg de fraises, 5 c.s. de jus de citron, 1 kg de sucre gélifiant 2:1, 10 ombelles de fleurs de sureau ouvertes

Préparation

1. Laver les fraises, les trier et les égoutter, puis les couper en petits morceaux. Dans une marmite, les mélanger avec le jus de citron et le sucre gélifiant. Bien écraser le tout au pilon presse-purée.
2. Passer rapidement sous l'eau les ombelles de fleurs de sureau en secouant bien pour enlever les insectes susceptibles de s'y trouver encore. Détacher chaque fleur.
3. Remuer lentement le mélange à base de fraises pour le porter à ébullition, et le laisser cuire à gros bouillon pendant env. 4 minutes. Ajouter les fleurs et porter à nouveau le mélange à ébullition. Verser immédiatement la préparation dans les pots en verre sortant de l'eau bouillante, puis mettre les couvercles.
Ranger les pots dans un endroit frais - la confiture de fraises se conservera ainsi 1 an environ.

Recette:

Droit d'impression accordé à Tchibo GmbH

© 2021 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH

Tous droits réservés

Référence: 610 891

Made exclusively for: Tchibo GmbH

Überseering 18

22297 Hamburg

Germany

www.tchibo.ch