



Pots en verre à fermeture vissée

Référence: 374 684 (kit de 6) / 376 634 (kit de 24)



Fiche produit et recette

Chère cliente, cher client!

Vos nouveaux pots en verre à fermeture vissée vous permettront de conserver aussi bien des confitures que des mets salés.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir et une bonne réussite!

L'équipe Tchibo



www.fr.tchibo.ch/notices

Sécurité et propreté

- 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. 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 de plus de 120 °C.
- **Préchauffer:** posez les pots en verre **sans les couvercles** sur la grille **froide** et insérez celle-ci dans le four **froid**. Ensuite, réglez le four sur 70 °C et chauffez les pots en verre environ 20 minutes. Les pots en verre chaufferont lentement et résisteront à la chaleur. Vous pouvez également faire bouillir les pots en verre dans de l'eau. Pour ce faire, placez les pots dans une grande marmite d'eau froide et chauffez l'eau avec les pots en verre.

- **Remplir:** posez les pots sur un torchon chaud et humide **avant** d'y verser une préparation brûlante, comme de la confiture, par ex. Vous éviterez ainsi que les pots se fissurent.
- Ne refroidissez pas les pots de manière brutale!
- Veillez à la propreté absolue!
- Lavez toujours les pots en verre et les couvercles à la main. Les pots et les couvercles ne vont pas au lave-vaisselle.

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

- 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.
- Faites sécher les pots retournés sur un torchon à vaisselle juste lavé. Ne touchez plus l'intérieur ou le bord supérieur des pots avec les mains nues.
- Plongez les couvercles deux à trois minutes dans de l'eau bouillante additionnée d'un filet de vinaigre. Si l'intérieur des couvercles est gras, collant ou même moisi, laissez les couvercles plus longtemps dans l'eau vinaigrée.

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. 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

- Juste après la cuisson, versez la préparation encore très chaude (88-95 °C) dans les pots convenablement préchauffés. Ne remplissez jamais les pots à moins de 5 mm du bord.

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.

Conseil: placez un morceau de papier imbibé de rhum sur la confiture pour éviter l'apparition de germes.

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

Attention: en vissant trop fort, vous risquez de légèrement 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 5 minutes au bain-marie et laissez-les ensuite refroidir lentement.
- Le refroidissement crée à l'intérieur des pots un vide qui assure la fermeture hermétique des couvercles.
- Si vous avez du mal à ouvrir le couvercle par la suite, soulevez délicatement le rebord du couvercle avec le manche d'une cuillère ou un objet similaire pour faire entrer un peu d'air dans le pot en verre. Le couvercle s'ouvrira alors sans problème. Faites attention, toutefois, à ne pas endommager ou tordre le couvercle car il ne sera plus hermétique lors de la prochaine préparation!

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 «plop» 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

© 2019 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH

Tous droits réservés