Extrait du Aiguilles magiques
http://aiguilles-magiques.com/Saison-des-confitures-enfin-il

Saison des confitures, enfin il paraît

- Actus ou le blog - Leçons -

Date de mise en ligne : jeudi 20 septembre 2007

Copyright © Aiguilles magiques - Tous droits réservés

En fait, je profite de la passion d'Ucciani pour les confitures et de ses questions existentielles sur le sujet pour pontifier un peu.

Confiture fraises banane en cours de cuisson

Pour faire des confitures il faut :

- un récipient pour la cuisson plutôt grand,
- des bocaux avec des couvercles, mieux vaut les recenser avant de commencer si on ne veut pas avoir l'air idiot par manque de contenant,
- un entonnoir à confiture, absolument indispensable pour remplir les pots sans en mettre partout

Entonnoir à confiture en grès Les deux faces de l'entonnoir.

Le mien est artisanal et en grès mais il en existe des industriels en plastique, ça casse moins mais c'est moins joli.

Mes petits trucs de confiturière

1. Débarrasser l'évier et sa ou ses paillasses de tout ce qui l'encombre.
2. Passer les pots à l'eau chaude peu de temps avant de les remplir, on évitera ainsi la casse due à de trop grandes différences de température (celle de la confiture suffisant largement à stériliser le pot s'il en est besoin).
3. Poser la bassine sur l'égouttoir de l'évier et mettre les pots dans le bac de l'évier, il est plus facile de remplir les pots de cette façon (et en plus un évier ça se nettoie facilement)
4. Remplir les pots progressivement, toujours pour éviter l'éclatement du verre.
5. Les reboucher immédiatement et les mettre sur le couvercle le temps de refroidissement de la confiture. Un effet de vide va se créer qui améliore la conservation de la confiture (il y a sûrement une façon plus scientifique d'expliquer la chose).

Et c'est tout.

Copyright © Aiguilles magiques