

Coulis de groseilles au Companion

	Nombre 1 litre environ	 <p>Version avec le robot Companion</p>
	Préparation 20 minutes	
	Cuisson 15 minutes	
	Pause --	
		

INGREDIENTS :

- 1.2 kg groseille
- 150g sucre
- 150ml eau
- 15ml jus de citron

ETAPE N°1

- Laver les groseilles
- Équeuter les groseilles^[1]

ETAPE N°2

Accessoires :

ULTRABLADE

Paramètres :

Vit.7/80°C/15mn

- Positionner l'UltraBlade dans la cuve du robot.
- Ajouter les groseilles, le sucre et l'eau.
- Fermer le couvercle et lancer le robot à 80°C, à la vitesse 7 pendant 15 minutes.

ETAPE N°3

Accessoires :

ULTRABLADE

Paramètres :

Vit.13/--/15 s

- Mixer le coulis : lancer le robot à la vitesse 13 (pulse) pendant 15 secondes

ETAPE N°4

Accessoires :

ULTRABLADE

Paramètres :

Vit.12/--/15 s

- Relancer le robot à la vitesse 12 pendant 15 secondes

ETAPE N°5

- Filtrer puis écumer le coulis

- Laisser refroidir avant de mettre au frigo



Companion Cooking & Conservation By Cath



passionsbycath.fr
ME SUIVRE



PassionsByCath



COOKING By Cath






© Copyright : Reproduction interdite sans accord préalable

Cooking & Conservation By Cath

- ❖ Conservation au frigo, 4 à 5 jours dans une bouteille ou un bocal en verre.
- ❖ Congélation possible puis conservation 6 mois à 1 an.
Utiliser des contenants adaptés aux doses dont vous aurez besoin :
 - Doses individuelles dans des bacs à glaçons de gros format. Une fois congelé, démouler les glaçons et les stocker dans un sac congélation, sans trop les serrer pour les détacher facilement.
 - Pots de yaourt ou boîtes fermant hermétiquement
- ❖ Pasteurisation : 20 minutes à 80°C puis conservation 12 à 18 mois.
Bien agiter avant l'emploi.

[1]



Astuces

Équeuter les groseilles
Pour équeuter les groseilles facilement, passer une fourchette dans la grappe et la faire coulisser doucement pour détacher les fruits

