			pasteurisation / stérilisation*	
fruits :	**produits**	**durée**	**température**	**nota bene :**
	mures sauvages au sirop	30	80	500 grammes de sucre pour 1 litre d'eau
	fraises au sirop	20	80	300 grammes de sucre pour 1 litre d'eau
	cynorrodhons (fruits de l'églantier)	30	80	500 grammes de sucre pour 1 litre d'eau
	Myrtille/airelles	30	80	500 grammes de sucre pour 1 litre d'eau
	grammes oseilles	30	80	750 grammes de sucre pour 1 litre d'eau
	framboises	30	80	500 grammes de sucre pour 1 litre d'eau
	prunes sauvages	30	80	(à cuire avant) 1 kg de sucre pour 1 litre de vinaigre
	grammes oseilles à maquereau	30	80	750 grammes de sucre pour 1 litre d'eau
	raisins	30	80	500 grammes de sucre pour 1 litre d'eau
	ananas	30	90	300 grammes de sucre pour 1 litre d'eau
	pommes	30	90	400/600 grammes de sucre pour 1 litre d'eau
	abricots	30	90	500 grammes de sucre pour 1 litre d'eau
	Melon	30	90	750 grammes de sucre pour 1 litre d'eau
	poires (au sirop)	30	90	250/400 grammes de sucre pour 1 litre d'eau
	châtaignes	30	100	juste épluchée, sans aucun autre ajout
	cerises	30	80	300/750 grammes de sucre pour 1 litres d'eau selon l'acidité des cérises
	compote de cerises	30	80	sucre selon goût
	mirabelles	30	90	500 grammes de sucre pour 1 litre d'eau
	compote de mirabelles	30	90	sucre selon goût
	pêches	30	90	300/500 grammes de sucre pour 1 litre d'eau
	rhubarbe	30	100	400/500grammes de sucre pour 1 litre d'eau
	coings	30	90	500/600 grammes de sucre pour 1 litre d'eau
	reines claudes	30	90	500/600 grammes de sucre pour 1 litre d'eau
	quetsches	30	90	500/600 grammes de sucre pour 1 litre d'eau
	compote de quetsches	30	90	sucre selon goût
	quetsches au naturel (pour garniture gâteaux)	30	90	coupées en deux et placées denses dans le bocal sans rien d'autre
confitures :		**entre 10 à 30 mn**	90/100	selon votre goût entre 500 grammes et 1 kg de sucre pour 1 kg de fruits. (Moins vous mettez de sucre, plus il faut stériliser longtemps)
Légumes :	haricots verts	120	100	blanchir avant
	petits pois et petits pois/carottes	120	100	recouvrir d'eau bouillante avant stérilisation
	Pois Mange-tout	120	100	recouvrir d'un sirop de sucre 200 grammes de sucre pour 1 L d'eau
	cornichons au vinaigre	30	90	1 partie de vinaigre dans 2 partie d'eau
	carottes	120	100	
	pommes de terre	90	100	précuire + recouvrir d'eau bouillante à peine salée
	choux raves	90	100	précuire
	courges	30	100	précuire, couvrir d'un sirop de vinaigre 250 grammes de sucre pour 1 litres d'eau
	Maïs au vinaigre	30	100	1 partie de vinaigre pour 1 partie d'eau
	maïs à l'aigre doux	20	100	750 grammes de sucre pour 1 litre de vinaigre
	bettes	90	100	couvrir d'eau salée
	pickles	30	90	cornichons jeunes de petites tailles
	piments	60	100	avec eau vinaigrée légèrement salée
	jardinière de piments et de tomates	60	100	avec eau bouillie légèrement salée
	panais	120	100	
	fèves des marais	90	100	précuire
	betteraves rouges	30	100	500 grammes de sucre pour 1 litr de vinaigre
	chou rouge	120	100	avec bouillon du jus
	chou à choucroute	120	100	avec bouillon du jus
	salsifis	120	100	avec eau légèrement salée bouillante
	céleri raves	120	100	avec eau légèrement salée bouillante
	asperges (entières ou coupées, crues)	120	100	avec eau légèrement salée bouillante
	tomates non pelées	30	100	avec eau légèrement salée bouillante
	tomates pelées	30	90	
	purée de tomates	20	100	
	chou blanc	120	100	avec eau légèrement salée bouillante
	chou frisé	120	100	avec eau légèrement salée bouillante
	courgettes	120	100	avec eau légèrement salée bouillante
	champignons (petits ou émincés)	75	100	
	champignons (grammes os et entiers)	90	100	
Viandes :	viandes crues (pâtés, terrines…)	180	100	
	viandes cuites (plats cuisinés et préparations à base de viandes)	120	100	
	viandes cuites (petits bocaux ou petits morceaux de viande)	90	100	
soupes :	selon ingrédients	60 à 120	100	à adapter selon ce qui compose la soupe

Recommandations : capsules et joints toujours neufs,
bocaux lavés avant utilisation,
Décompter le temps de stérilisation dès la température atteinte,
sortir les bocaux du stérilisateur dès la durée de stérilisation achevée, grâce à une pince à bocaux.

* **attention,** ces durées sont à titre d'indication et peuvent /doivent être adaptées selon la taille des bocaux, plus le bocal est grand, plus on rallonge le temps.

***** sirop de vinaigre = sucre + vinaigre***

Extrait du livre de la stérilisation WECK :

PUREE DE FRUITS

Stérilisation des purées de fruits

Temps de stérilisation: 30 minutes à 90 °C

On appelle purée de fruits ou en abrégé purée des fruits cuits réduits en bouillie, passés au tamis com-

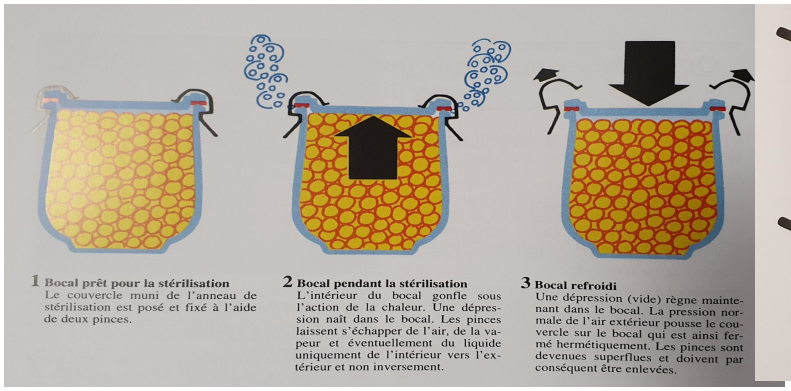
confextionner une purée, il faut en règle générale utiliser des fruits très mûrs qui dégagent leur plein arôme. Eviter de trop pousser la température lors de la cuisson et de la stérilisation, mélanger constamment la purée, sinon elle risque de brûler.

La purée a atteint la consistance requise lorsqu'il est possible de tirer des fils en tenant entre le pouce et l'index une petite partie de la masse prélevée dans la marmite avec une cuiller en bois.

Désignation	Traitement	Sucre à ajouter
Purée de groseilles	Les passer crues au tamis fin	500 g pour 1 kg de purée de fruits
Purée de cerises	Cuire doucement, les passer à volonté au tamis, réduire	douces 100 g pour demi-douces 150 g 1 kg de acides 500 g pulpe
Purée de courges	Couper la chair en dés, recouvrir	

me d'habitude et stérilisés avec du sucre. Pour dans la marmite avec une cuiller en bois.

Désignation	Traitement	Sucre à ajouter
Purée d'ananas	Couper en dés, broyer, réduire avec du sucre.	500 g pour 1 kg de purée de fruits
Purée de pommes	Couper en morceaux, cuire en purée avec un peu d'eau, passer au tamis, réduire avec un zeste de citron	250-500 g pour 1 kg de purée de fruits
Purée d'abricots	Couper en deux, cuire en purée avec un peu d'eau, passer au tamis fin, réduire	150 g pour 1 kg de purée de fruits
Purée de mûres	Réduire avec du sucre	250-400 g pour 1 kg de fruits
Purée de fraises	Les passer crues au tamis fin, réduire.	200 g pour 1 kg de purée de fruits
Purée de cynorrho dons	Enlever le coeur, recouvrir d'eau cuire en purée, passer au tamis, réduire	375 g pour 1 kg de purée de fruits
Purée de myrtilles	Réduire avec du sucre.	500-750 g pour 1 kg de myrtilles
Purée de framboises	Réduire avec du sucre.	200 g pour 1 kg de fruits
Purée de sureau	Oter les tiges, mettre tout d'abord une partie dans la marmite et les écraser, puis réduire le tout avec un zeste de citron et du sucre	250 g pour 1 kg de purée de fruits
Purée de courges	Couper la chair en dés, recouvrir de vinaigre et laisser dégorger 1 nuit, laisser égoutter les morceaux, réduire avec du sirop de sucre	500 g pour 1 kg de dés dissous dans 1/8 litre d'eau
Purée de mirabelles	Dénoyauter, cuire jusqu'à ce qu'elles rendent du jus en abondance, réduire, passer à volonté au tamis fin	150 g pour 1 kg de purée de fruits
Purée de pêches	Dénoyauter, cuire en purée, passer au tamis fin, réduire	250 g pour 1 kg de purée de fruits
Purée de prunes (quetsche, prune d'Ente, etc.)	Dénoyauter des fruits mûrs, de préférence déjà flétris, recouvrir le fond de la marmite d'eau, cuire en purée sans sucre pendant environ 2 h 1/2 -3 h, puis passer au tamis fin. Ou: dénoyauter, cuire en purée dans du sirop de sucre pendant environ 2 h 1/2-3 h	200-250 g avec 1/8 litre d'eau pour 1 kg de fruits dénoyautés
Purée de coings	Enlever le duvet en frottant, couper en morceaux, couvrir d'eau, cuire en purée, passer au tamis fin et réduire	500 g pour 1 kg de purée de fruits
Purée de rhubarbe	Couper en dés, cuire avec de la vanille, l'enlever au moment de la mise en bocaux	Jusqu'à 500 g cuit dans 1/8 litre d'eau pour 1 kg de fruits
Purée de reines-claudes	Dénoyauter, cuire en purée, passer au tamis fin, réduire	250 g pour 1 kg de purée de fruits
Purée de groseilles à maquereau	Cuire des fruits mûrs, les passer au tamis fin, réduire	250 g pour 1 kg de purée de fruits

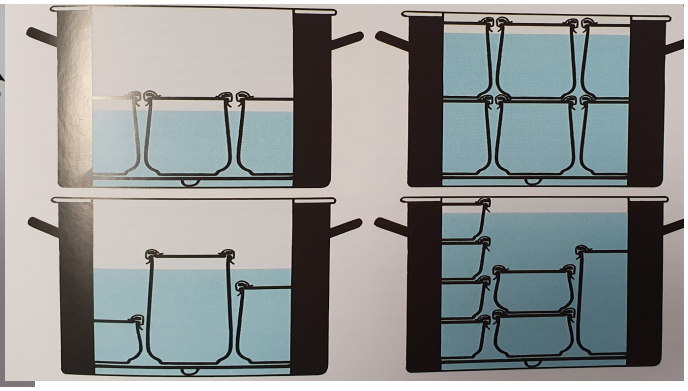


1 Bocal prêt pour la stérilisation
Le couvercle muni de l'anneau de stérilisation est posé et fixé à l'aide de deux pinces.

2 Bocal pendant la stérilisation
L'intérieur du bocal gonfle sous l'action de la chaleur. Une dépression naît dans le bocal. Les pinces laissent s'échapper de l'air, de la vapeur et éventuellement du liquide uniquement de l'intérieur vers l'extérieur et non inversement.

3 Bocal refroidi
Une dépression (vide) règne maintenant dans le bocal. La pression normale de l'air extérieur pousse le couvercle sur le bocal qui est ainsi fermé hermétiquement. Les pinces sont devenues superflues et doivent par conséquent être enlevées.

le bon positionnement de vos bocaux en stérilisateurs éléctrique :



document protégé par Copyright.