

# MISE EN BOCAU DANS LE DUROMATIC®

## COMMENT FONCTIONNE LA MISE EN BOCAUX DANS LE DUROMATIC:

La mise en bocaux est un procédé physique qui a pour objectif de créer du vide dans un bocal en verre pour empêcher un aliment de se dénaturer. L'aliment mis en bocal est pasteurisé, car le maintien de celui-ci à une température donnée pendant une certaine durée provoque la mort des micro-organismes, ce qui autorise sa conservation. Le vide recherché s'obtient toutefois seulement lorsque les bocaux refroidissent. Lors du refroidissement, un phénomène de sous-pression survient qui provoque la pression ferme du couvercle sur le verre. Il est donc important de laisser reposer les bocaux après la cuisson. La mise en bocaux est réussie si, une fois les bocaux refroidis, le couvercle peut rester en place sans système de maintien. Le contenu est alors protégé contre l'intrusion d'air et de germes.

### AVANTAGES SIGNIFICATIFS DE LA MISE EN BOCAUX DANS UN AUTOUISEUR VAPEUR:

- » La température élevée (entre 109-117°C, selon l'intensité et/ou l'anneau) détruit les bactéries.
- » Temps de cuisson courts et peu énergivores, les aliments conservent leur couleur et leur goût.
- » Convient également pour une faible quantité de bocaux.

### PRÉPARATIFS:

- » Nettoyer minutieusement les légumes à mettre en bocaux.  
Au besoin, les éplucher et les couper.



- » Recouvrir tout juste les fruits d'une solution à base de sucre (300 g de sucre par litre d'eau). Les fruits juteux peuvent aussi être tout juste recouverts uniquement de sucre (250 g par kilo de fruits). Recouvrir tout juste les légumes avec une solution salée (10 g de sel par litre d'eau).
- » Garnir les bocaux lavés d'aliments jusqu'à environ un doigt sous le bord et fermer. Privilégier des pots et bocaux avec couvercles.

## MISE EN BOCAUX:

1. Déposer la passoire dans le Duromatic et remplir d'eau jusqu'à la hauteur de la passoire
2. Déposer les bocaux prêts, garnis et fermés dans le Duromatic.
3. Fermer l'autocuiseur vapeur. Sélectionner le niveau de pression (cf. tableau) et faire chauffer.
4. Maintenir la température jusqu'à ce que la durée de cuisson soit atteinte.

ALIMENTS	INTENSITÉ OU ANNEAU	DURÉE DE CUISSON EN MINUTES
Gelée, marmelade, confiture (pré-cuisson)	I	1-2
Fruits rouges	I	6-8
Fruits à pépins ou à noyaux	I	10-12
Légumes dans le vinaigre	I	10
Légumes	II	25-30
Viande et saucisses (pré-cuisson)	II	25

\* Ces temps de cuisson s'appliquent uniquement à la mise en bocaux dans un autocuiseur vapeur car celui-ci travaille en suppression à une température élevée.

5. Déposez le Duromatic à côté de la plaque de cuisson afin qu'il refroidisse lentement et qu'il ne soit plus sous pression. **IMPORTANT:** ne pas accélérer l'évacuation de vapeur en mettant l'autocuiseur sous l'eau ou en appuyant sur la soupape. Pour évacuer la surpression uniformément, il faut privilégier une méthode lente.
6. Ouvrir l'autocuiseur vapeur, laisser refroidir encore 10 minutes, puis retirer les bocaux délicatement.
7. En cas d'utilisation de bocaux avec pinces, laisser celles-ci se dilater et donc refroidir complètement. Les pinces sont retirées une fois qu'elles sont froides, car la pression qui s'est créée dans le bocal sous vide peut se répartir plus uniformément sur le joint en caoutchouc sans les pinces.

## DURÉE DE CONSERVATION ET STOCKAGE ADÉQUAT

Les bocaux doivent être stockés dans un endroit frais, sec et à l'abri de la lumière. Si le couvercle se bombe vers le haut, cela indique la présence de gaz et donc un risque de détérioration du contenu. En cas d'utilisation de bocaux avec un couvercle en verre, un bruit typique lors de la première ouverture indiquera que le bocal était bien fermé.

Durée de conservation: 1 à 2 ans



## STÉRILISATION D'OBJETS



Il est possible de stériliser des objets dans l'autocuiseur vapeur, par ex. des biberons, des tétines, des bocaux, dont on souhaite éliminer les champignons, les germes et bactéries. La procédure est rapide et sans effort.

L'autocuiseur vapeur atteint une température de 117°C (2e anneau), ce qui provoque l'élimination de la plupart des germes domestiques. Veiller à ce que les objets résistent à une température de 120°C.

### STÉRILISATION:

1. Nettoyer les objets au savon et à l'eau.
2. Verser une tasse d'eau (env. 200 ml) dans l'autocuiseur vapeur.
3. Mettre la passoire au fond du Duromatic et y déposer les objets. Faire chauffer jusqu'à ce que le 2e anneau soit visible, soit environ 5 min. au 2ème anneau.
4. Retirer le Duromatic de la plaque de cuisson et laisser refroidir (ne pas refroidir sous l'eau).
5. Ouvrir le Duromatic uniquement quand l'indicateur de pression est totalement edescendu à sa place.