Confiture pêche orange agar agar cookeo

Confiture pêche orange agar agar cookeo

Ingrédients

1kg g de pêches

400 g de sucre spécial confiture

1 orange

1 sachet de 2 g agar agar

Préparation

Epluchez et coupez les pêches en morceaux.

Enlevez la peau de l’orange et prélevez les suprêmes

Déposez les morceaux de pêches et d’orange dans la cuve .

Ajoutez le sucre et le sachet d’agar agar .

Mode dorer

Mélangez de temps en temps jusqu’à ébullition.

Laissez à ébullition pendant 5 mn en remuant sans arrêt puis éteignez votre cookeo.

Quand la cuisson est terminée vous pouvez mixez la préparation.Ceci n’est pas une obligation .

Versez la préparation dans des pots à confiture . Vissez le couvercle et retournez les pots.

Laissez refroidir à_l’air libre.

Retournez à nouveau les pots pour les stocker.

Confiture pommes fraises agar agar cookeo

Confiture pommes fraises agar agar cookeo

Ingrédients

600 g de pommes

400 g de fraises (congelées selon la période de l’année)

500 g de sucre en poudre

2 g d’agar agar

Préparation

Epluchez , coupez les pommes et les fraises en morceaux

Déposez les morceaux de pommes , de fraise dans la cuve .

Ajoutez le sucre et mélangez.

Mode dorer

Mélangez de temps en temps jusqu’à ébullition.

Quand l’ébullition se produit ajoutez l’agar agar dilué avec un peu d’eau dans la cuve

Laissez à ébullition pendant 5 mn puis éteignez votre cookeo.

Quand la cuisson est terminée mixez la préparation.

Versez la préparation des pots à confiture . Vissez le couvercle et retournez les pots.

Laissez refroidir à_l'air libre.

Confiture fraises agar agar cookeo

Confiture fraises agar agar cookeo

Une confiture réalisée au cookeo uniquement en mode dorer .La particularité de cette confiture c'est qu'elle est réalisée avec de l'agar agar qui est un puissant gélifiant naturel sans saveur . Ce qui permet de mettre moins de sucre

.Au final une confiture plus allégée qui conserve toute sa saveur.

Ingrédients

1 kg de fraises (congelées selon la période de l’année)

500 g de sucre en poudre

2 g d’agar agar

Préparation

Coupez les fraises en morceaux

Déposez les morceaux de fraises dans la cuve .

Diluez l’agar agar avec un peu d’eau

Ajoutez le sucre et mélangez. Laissez macérer 1 h.

Mode dorer

Mélangez de temps en temps jusqu’à ébullition.

Laissez à ébullition pendant 5 mn .

Ajoutez l’agar agar dilué dans la cuve. Laissez à ébullition pendant 2 mn

Quand la cuisson est terminée mixez la préparation.

Versez la préparation des pots à confiture . Vissez le couvercle et retournez les pots.

Laissez refroidir à l’air libre.

Confiture pêches orange recette cookeo

Confiture pêches orange recette cookeo

Ingrédients

1kg g de pêches de vigne ou de pêches

800 g de sucre spécial confiture

1 orange

Préparation

Epluchez et coupez les pêches en morceaux.

Enlevez la peau de l’orange et prélevez les suprêmes

Déposez les morceaux de pêches et d’orange dans la cuve .

Ajoutez le sucre et mélangez.

Mode dorer

Mélangez de temps en temps jusqu’à ébullition.

Laissez à ébullition pendant 5 mn puis éteignez votre cookeo.

Quand la cuisson est terminée vous pouvez mixez la préparation.Ceci n’est pas une obligation .

Versez la préparation des pots à confiture . Vissez le couvercle et retournez les pots.

Laissez refroidir à_l’air libre.

Widgets Amazon.fr

Widgets Amazon.fr

Confiture pommes orange recette cookeo

Confiture pommes orange recette cookeo

Ingrédients

1 kg de pommes

1 orange

700 g de sucre spécial confiture

Zeste d’orange

Préparation

Epluchez et coupez les pommes en morceaux.

Epluchez l’orange et prélevez les suprêmes et coupez-les en morceaux. Râpez quelques morceaux de zeste.

Déposez les morceaux de pommes , d’orange et le zeste dans la cuve.

Ajoutez le sucre et mélangez.

Mode dorer

Mélangez de temps en temps jusqu’à ébullition.

Laissez à ébullition pendant 5 mn puis éteignez votre cookeo.

Quand la cuisson est terminée mixez la préparation.

Versez la préparation des pots à confiture . Vissez le couvercle et retournez les pots.

Laissez refroidir à l’air libre. – https://all-free-films.net/moneyslot/kazino-na-rubli