

Centre de conseils agricoles
Landwirtschaftliches Beratungszentrum

Grangeneuve, novembre 2016
eva.flueckiger@fr.ch

Instruction pour la stérilisation commerciale de sauce bolognaise

Attention à l'achat des couvercles: Ils doivent être adapté à la stérilisation, c'est-à-dire ils doivent supporter des températures au-dessus de 100°C.

Dans la marmite à pression 20 litres (par ex. Lacor), 12 bocaux de 350 g de sauce

- Remplir 12 bocaux avec 350 g sauce bolognaise (50-60°C, précuit pendant env. 15 Min.), fermer hermétiquement.
- Installer la grille au fond de la marmite.
- D'abord, déposer 6 bocaux en cercle sur la grille, ensuite les 6 autres sur les premiers.
- Verser 2.5 litres d'eau chaude (50-60°C) au fond de la marmite.
- Fermer la marmite.
- Chauffer à feu maximum jusqu'à ce que la vapeur sorte de la soupape.
- Réduire la chaleur (par ex. à 6-7 sur 10) de façon à ce qu'il sorte encore de la vapeur de la soupape.
- Après 80 minutes, retirer la marmite du feu et laisser descendre la pression.
- Sortir les bocaux de la marmite pour stopper le processus de cuisson.

Dans la marmite à pression 5 litres (p. ex. Kuhn Rikon), 5 bocaux de 350 g de sauce

- Remplir 5 bocaux avec 350 g sauce bolognaise (50-60°C, précuit pendant env. 15 min), fermer hermétiquement.
- Installer la grille au fond de la marmite.
- Verser un litre d'eau chaude (50-60°C) au fond la marmite.
- Fermer la marmite.
- Chauffer à feu maximum jusqu'à ce que la soupape monte au-dessus de la 2^e marque rouge.
- Réduire la chaleur (par ex. à 3-4 sur 10) de façon à ce que la soupape reste au-dessus de la 2^e marque rouge.
- Après 75 minutes, retirer la marmite du feu et laisser descendre la pression.
- Sortir les bocaux de la marmite pour stopper le processus de cuisson

Durée de conservation: 18-24 mois

Condition de conservation: à température ambiante

Un fois ouvert, garder au frais, consommer dans les 48 heures.