



P/N:05.06.43008(Rév.17.03)



**MY COOK JAM,
CUISEZ SANS COMPTER**



2

CONFITURE DE FRAISE

Ingrédients : Fraises fraîches - Sucre - Feuilles de menthe fraîche, hachées - 1 citron pressé

Ratio My Cook Jam : 1kg de fraises pour 800 g de sucre

Préparation 15 minutes - Cuisson 30 minutes

- 1 Equeutez les fraises et coupez-les en 4.
- 2 Choisissez votre Ratio My Cook Jam (Voir ci-dessous).
- 3 Pesez les fraises dont vous disposez et ajoutez la quantité de sucre correspondante grâce à la fonction confiture  (cf.p.5).
- 4 Mettez les fraises et le sucre dans une grande cocotte.
- 5 Chauffer à feu doux, en remuant avec une cuillère. Lorsque les fraises sont ramollies, ajoutez la menthe et le jus de citron. Mélangez.
- 6 Portez à ébullition.
- 7 Programmez la fonction minuteur  (cf.p.6) sur 30 minutes minimum. Ecumez la mousse qui se forme sur le dessus.
- 8 Laissez cuire doucement jusqu'à bonne consistance en remuant de temps en temps.

COMMENT MODIFIER LE RATIO FRUIT/SUCRE ?

- 1 Maintenez appuyé le bouton confiture  pendant 3 secondes. L'icône confiture et le poids clignotent.
- 2 Appuyez de nouveau sur le bouton confiture  pour augmenter le ratio en sucre pour 1kg de fruit.
- 3 Appuyez sur le bouton  pour valider votre choix.

CONFITURE D'ABRICOT

Ingrédients : Abricots - Sucre

Ratio My Cook Jam : 1kg d'abricots pour 900 g de sucre

Préparation 20 minutes - Cuisson 75 minutes

- 1 Séparez les abricots bien mûrs en deux et retirez le noyau.
- 2 Choisissez votre Ratio My Cook Jam (cf.p.2).
- 3 Pesez les abricots dont vous disposez et ajoutez la quantité de sucre correspondante grâce à la fonction confiture  (cf.p.5).
- 4 Mettez les abricots et le sucre dans une grande cocotte.
- 5 Portez le mélange sucre-abricot à ébullition sur feu vif, mélangez bien pour ne pas laisser accrocher au fond de la cocotte.
- 6 Laissez à ébullition, à l'aide de la fonction minuteur  (cf.p.6) pendant 15 minutes en remuant et en écumant de temps en temps.
- 7 Programmez à nouveau la fonction minuteur  (cf.p.6) et laissez mijoter la préparation 60 minutes. Ecumez la mousse qui se forme sur le dessus.
- 8 Laissez cuire doucement jusqu'à bonne consistance en remuant de temps en temps.

« Comme souvent, beaucoup d'entre vous vont trouver qu'il y a beaucoup de sucre. Il faut faire varier la quantité de sucre à votre goût. Mais attention moins il y a de sucre et moins la confiture se conserve longtemps... »



Français

3



CONFITURE D'ORANGE

Ingrédients : Orange - Sucre

Ratio My Cook Jam : 1kg d'oranges pour 800 g de sucre

Préparation 30 minutes – Cuisson 20 minutes

- ❶ Épluchez les oranges, retirez toute la peau, les peaux blanches à l'intérieur et les pépins. Séparez les quartiers d'oranges.
- ❷ Choisissez votre Ratio My Cook Jam (cf.p.2).
- ❸ Pesez les oranges dont vous disposez et ajoutez la quantité de sucre correspondante grâce à la fonction confiture  (cf.p.5).
- ❹ Mettez les oranges et le sucre dans une grande cocotte.
- ❺ Faites cuire le mélange jusqu'à l'ébullition.
- ❻ Laissez à ébullition pendant 15 minutes, grâce à la fonction minuteur  (cf.p.6) en remuant de temps en temps.
- ❼ Baissez le feu et programmez à nouveau votre balance afin de laisser cuire doucement pendant 20 minutes jusqu'à bonne consistance en remuant de temps en temps.

« Pour une meilleure conservation, il faut ébouillanter les pots de confiture et les couvercles puis les laisser sécher avant de mettre en pot. »

CONFITURE DE MÛRES

Ingrédients : Mûres - Sucre

Ratio My Cook Jam : 1kg de mûres pour 900 g de sucre

Préparation 20 minutes – Cuisson 15 minutes

- ❶ Mettez les mûres dans une grande cocotte. Dès le début de l'ébullition, retirez du feu et passez les fruits au moulin à légumes. Jetez les grains retenus dans le moulin.
- ❷ Choisissez votre Ratio My Cook Jam (cf.p.2).
- ❸ Pesez la préparation dont vous disposez et ajoutez la quantité de sucre correspondante grâce à la fonction confiture  (cf.p.5).
- ❹ Mettez les mûres et le sucre dans une grande cocotte.
- ❺ Remuez pour diluer le sucre avant de reprendre la cuisson. Comptez 5 mn à partir du début de l'ébullition, et remuez sans cesse.
- ❻ Programmez la fonction minuteur  (cf.p.6) de votre balance My Cook Jam et baissez le feu. Laissez cuire doucement 15 minutes ou jusqu'à bonne consistance en remuant de temps en temps.

COMMENT UTILISER LA FONCTION CONFITURE ?

- ❶ Posez le récipient que vous allez utiliser pour faire votre confiture sur votre balance.
- ❷ Faites une tare en appuyant sur le bouton  la balance affiche 0.00.
- ❸ Versez vos fruits dans le récipient.
- ❹ Une fois le poids stabilisé, appuyez sur le bouton confiture . L'icône confiture s'allume sur l'écran de votre balance.
- ❺ Le poids nécessaire en sucre s'affiche sur l'écran automatiquement. Par défaut, le ratio est 1000g de fruits pour 750g de sucre. Ce ratio peut-être modifié, pour se faire reportez vous à la rubrique «comment modifier le ratio fruit/sucre?» page 2
- ❻ Versez le sucre dans votre contenant jusqu'à ce que l'écran affiche 0. Votre balance de cuisine émet alors un bip vous indiquant que le poids est atteint.

CONFITURE DE NECTARINE

Ingrédients : Nectarines - Sucre - 1 gousse de vanille - 1 citron

Ratio My Cook Jam : 1kg de nectarines pour 600 g de sucre

Préparation 15 minutes - Cuisson 50 minutes

- 1 Préparez les nectarines en ôtant le noyau et en épluchant chaque nectarine. Coupez les nectarines en gros dés. Pressez le citron sur les nectarines puis mélangez délicatement.
- 2 Choisissez votre Ratio My Cook Jam (cf.p.2).
- 3 Pesez les nectarines dont vous disposez et ajoutez la quantité de sucre correspondante grâce à la fonction confiture  (cf.p.5).
- 4 Mettez les nectarines et le sucre dans un grand récipient. Mélangez à nouveau pour que tous les morceaux de nectarine soient en contact avec le sucre. Ajoutez enfin la gousse de vanille.
- 5 Laissez macérer à température ambiante pendant 3 heures minimum et 6 heures maximum (le temps de macération dépend aussi de la maturation des nectarines). Dans une cocotte, versez toute la préparation de nectarine et la gousse de vanille.
- 6 Programmez la fonction minuteur  (cf.p.6) et faites cuire à feu doux pendant 30 minutes jusqu'à bonne consistance en remuant de temps en temps.

COMMENT UTILISER LA FONCTION MINUTEUR ?

- 1 Maintenez appuyé le bouton minuteur  pendant 3sec. L'écran de la balance affiche 0:00 et clignote jusqu'à temps que vous confirmez la durée.
- 2 Appuyez de nouveau sur le bouton minuteur  pour augmenter la durée. La durée maximum est de 99 minutes.
- 3 Appuyez sur le bouton /T pour valider votre choix.
- 4 Appuyez sur le bouton minuteur  pour mettre en marche la fonction. L'icône minuteur clignote.
- 5 Une fois le temps écoulé, votre balance émet un bip. Appuyez sur n'importe quel bouton pour désactiver le bip. Quand la fonction minuteur fonctionne, l'arrêt automatique de votre balance est désactivé.

CONFITURE DE POIRE

Ingrédients : Poires - Sucre

Ratio My Cook Jam : 1kg de poires pour 650 g de sucre

Préparation 15 minutes - Cuisson 20 minutes

- 1 Lavez les poires, épluchez et égouttez-les. Retirez les pépins et le centre granuleux de la poire. Coupez les poires en petits morceaux dans une cocotte.
- 2 Choisissez votre Ratio My Cook Jam (cf.p.2).
- 3 Pesez les poires dont vous disposez et ajoutez dans la cocotte la quantité de sucre correspondante grâce à la fonction confiture  (cf.p.5).
- 4 Programmez la fonction minuteur  (cf.p.6) de votre balance My Cook Jam et laissez à ébullition pendant 15 minutes en remuant et écumant de temps en temps.
- 5 Baissez le feu et laissez cuire doucement jusqu'à bonne consistance en remuant de temps en temps.

« Une astuce de grand-mère : mettez une assiette dans le congélateur, faites tomber une goutte de confiture dans l'assiette et penchez l'assiette... si la confiture coule assez lentement c'est cuit. »



CONFITURE D'ANANAS

Ingrédients : Ananas - Sucre

Ratio My Cook Jam : 1kg d'ananas pour 750 g de sucre

Préparation 15 minutes - Cuisson 55 minutes

- 1 Épluchez très soigneusement les ananas en ôtant les petits yeux et la partie ligneuse du fruit. Coupez la pulpe en morceaux
- 2 Choisissez votre Ratio My Cook Jam (cf.p.2).
- 3 Pesez les ananas dont vous disposez et ajoutez la quantité de sucre correspondante grâce à la fonction confiture  (cf.p.5).
- 4 Réservez l'ananas.
- 5 Grâce au sucre que vous venez de peser, préparez un sirop (voir ci-dessous) et ajoutez alors l'ananas.
- 6 Dès la reprise de l'ébullition, programmez la fonction minuteur  (cf.p.6) et laissez mijoter la préparation 30 minutes. Ecumez la mousse qui se forme sur le dessus.
- 7 Baissez le feu, et laissez cuire doucement jusqu'à bonne consistance en remuant de temps en temps.

« Dans une bassine, délayez le sucre et l'eau (25cl par kilo). Faites bouillir 10 minutes environ. Quand le sirop ne mousse plus et qu'il est bien transparent, il est prêt. »

CONFITURE DE TOMATES COEUR DE BOEUF, POIVRONS ET VANILLE

Ingrédients : Tomates coeur de boeuf - Poivron - citron
- 1 gousse de vanille

Ratio My Cook Jam : 1kg de tomates pour 750 g de sucre

Préparation 15 minutes - Cuisson 120 minutes

- 1 Choisissez votre Ratio My Cook Jam (cf.p.2).
- 2 Pesez les tomates entières dont vous disposez et ajoutez la quantité de sucre correspondante grâce à la fonction confiture  (cf.p.5). Réservez le sucre.
- 3 Pelez, épépinez et coupez grossièrement les tomates et le poivron. Coupez 2 citrons en fines rondelles.
- 4 Mettre les tomates, les poivrons et les citrons dans une cocotte. Ajoutez une gousse de vanille fendue en 2 dans le sens de la longueur.
- 5 Programmez la fonction minuteur  (cf.p.6) et chauffez à feu doux pendant 45 minutes, en remuant de temps en temps.
- 6 Portez à ébullition 15 minutes en évitant que le fond n'attache. La préparation épaissit un peu. Ajoutez le sucre et amenez le sirop à 120°C.
- 7 Débarassez-vous des gousses de vanille et programmez la fonction minuteur de votre balance My Cook Jam et laissez mijoter la préparation 20 minutes au minimum. Ecumez la mousse qui se forme sur le dessus.
- 8 Baissez le feu, et laissez cuire doucement jusqu'à bonne consistance en remuant de temps en temps.



CRÈME DE MARRON AUX NOIX ET AU RHUM

Ingédients : Châtaignes - Sucre - Cerneaux de noix - 5cl de Rhum

Ratio My Cook Jam : 800g de sucre pour 1kg de purée de châtaignes obtenues

Préparation 30 minutes - Cuisson 55 minutes

❶ Incisez les châtaignes dans la partie bombée de la carapace. Versez les châtaignes et les faire cuire pendant 10 minutes dans de l'eau bouillante. Egouttez et épluchez les châtaignes encore chaudes. Versez-les dans une casserole et couvrir d'eau à hauteur. Laissez cuire au moins 30 minutes à feu doux jusqu'à ce que les châtaignes puissent s'écraser facilement. Retirez du feu et égouttez les châtaignes. Passez les châtaignes au moulin à légumes muni d'une grille fine de manière à récupérer une purée.

❷ Choisissez votre Ratio My Cook Jam (cf.p.2).

❸ Pesez les châtaignes dont vous disposez et ajoutez la quantité de sucre correspondante grâce à la fonction confiture (cf.p.5).

❹ Faites un sirop (cf. p.4) à l'aide du sucre que vous venez de peser.

❺ Ajoutez les châtaignes et porter à nouveau à ébullition

❻ Laissez cuire à feu vif pendant 5 minutes en remuant en permanence. Ajouter le rhum et les noix.

❼ Portez une dernière fois à ébullition.

❽ La cuisson est finie quand la température atteint 105°C au thermomètre à sucre.

❾ Retirez du feu et verser dans les pots à confiture.

❿ Refermez avec des couvercles à vis ou du cellophane.

Laisser refroidir et stocker dans un endroit frais à l'abri de la lumière.



« La châtaigne est bel et bien le fruit utilisé pour cette recette cette préparation. Elle porte différents noms pour une saveur unique appréciée de tous. »

CONFITURE DE FIGUE ET DE CANNELLE

Ingédients : Figues - Sucre - Cannelle en poudre

Ratio My Cook Jam : 1kg de figues pour 700 g de sucre

Préparation 10 minutes - Cuisson 40 minutes

❶ Lavez les figues, retirez la queue et coupez-les en morceaux.

❷ Choisissez votre Ratio My Cook Jam (cf.p.2).

❸ Pesez les figues dont vous disposez et ajoutez la quantité de sucre correspondante grâce à la fonction confiture (cf.p.5).

❹ Mettez les figues et le sucre dans une grande cocotte et laissez macérer pendant 1 heure.

❺ Programmez la fonction minuteur (cf.p.6) et laissez mijoter la préparation 20 minutes à feu moyen.

❻ Portez à ébullition.

❼ Laissez cuire doucement jusqu'à bonne consistance en remuant de temps en temps.

« On lit souvent qu'il faut retourner le pot pour que l'air passe à travers toute la masse et soit stérilisé, cette étape n'est pas nécessaire, l'air sera stérilisé avec la chaleur de la confiture, mais à condition de faire cela rapidement. »





STRAWBERRY JAM

Ingredients : Fraises fraîches - Sucre - Feuilles de menthe fraîche, hachées - 1 citron pressé

My Cook Jam Ratio : 1kg de fraises pour 800 g de sucre

Preparation : 15 minutes – Cooking : 30 minutes

- 1 Hull the strawberries and cut them into 4 pieces.
- 2 Choose My Cook Jam Ratio (See below).
- 3 Weigh the strawberries that you have and add the corresponding amount of sugar using the jam function  (see p.5).
- 4 Put the strawberries and the sugar in a large pan.
- 5 Heat on low heat, stirring with a spoon. When the strawberries are mushy, add the mint and lemon juice. Mix together.
- 6 Bring to a boil.
- 7 Programme the timer function  (see p.6) for a minimum of 30 minutes. Skim the foam which forms on the top.
- 8 Simmer until the right consistency is attained, stirring from time to time.

HOW TO MODIFY THE FRUIT/SUGAR RATIO ?

- 1 Press the jam button  for 3 seconds.
The jam icon and the weight blink.
- 2 Press the jam button  again to increase the sugar ratio for 1 kg of fruit.
- 3 Press the button /T to confirm your choice.

APRICOT JAM

Ingredients : Abricots - Sucre

My Cook Jam Ratio : 1kg d'abricots pour 900 g de sucre

Preparation : 20 minutes – Cooking : 75 minutes

- 1 Separate the very ripe apricots in two and remove the kernel.
- 2 Choose My Cook Jam Ratio (see p.2).
- 3 Weigh the apricots that you have and add the corresponding amount of sugar using the jam function  (see p.5).
- 4 Put the apricots and the sugar in a large pan.
- 5 Bring the apricot-sugar mixture to a boil on high heat, mix well to avoid sticking to the bottom of the pan.
- 6 Let boil, using the timer function  again (see p.6) for 15 minutes, stirring and skimming the foam from time to time.
- 7 Programme the timer function  again (see p.6) and let simmer for 60 minutes. Skim the foam which forms on the top.
- 8 Simmer slowly until the right consistency is attained, stirring from time to time.

« As usual, many of you will find that there is a lot of sugar. You should vary the amount of sugar to suit your taste. But be careful, the less sugar used the less time the jam can be stored...»





ORANGE JAM

Ingredients : Oranges – Sugar

My Cook Jam Ratio : 1kg of oranges for 800 g of sugar

Preparation : 30 minutes – Cooking : 20 minutes

- ❶ Peel the oranges, remove all of the skin, the white inner skin and the seeds. Separate into segments.
- ❷ Choose My Cook Jam Ratio (see p.2).
- ❸ Weigh the orange segments that you have and add the corresponding amount of sugar using the jam function  (see p.5).
- ❹ Put the orange segments and the sugar in a large pan.
- ❺ Cook the mixture until it boils.
- ❻ Leave to boil for 15 minutes, using the timer function  (see p.6), stirring from time to time.
- ❼ Lower the heat and programme your scale again in order to simmer for 20 minutes until the right consistency is attained, stirring from time to time.

« For better preservation, you need to boil the jam jars and the lids then let them dry before putting in jars. »

BLACKBERRY JAM

Ingredients : Blackberries – Sugar

My Cook Jam Ratio : 1 kg of blueberries for 900 g of sugar

Preparation : 20 minutes – Cooking : 15 minutes

- ❶ Put the blackberries in a large pan. As soon as boiling begins, remove from heat and pass through a food mill. Throw away the remaining seeds.
- ❷ Choose My Cook Jam Ratio (see p.2).
- ❸ Weigh the preparation that you have and add the corresponding amount of sugar using the jam function  (see p.5).
- ❹ Put the blackberries and the sugar in a large pan.
- ❺ Stir to dilute the sugar before cooking again. Count 5 minutes from when boiling begins, stirring constantly.
- ❻ Programme the timer function  (see p.6) of your My Cook Jam scale and reduce heat. Simmer slowly for 15 minutes or until right consistency is attained, stirring from time to time.

HOW TO USE THE JAM FUNCTION?

- ❶ Place the container that you will use for your jam on your scale.
- ❷ Press the tare button  and the scale displays 0.00.
- ❸ Add the fruit to the container.
- ❹ Once the weight is stabilised, press the jam button . The jam icon will light up on the screen of your scale.
- ❺ The necessary weight in sugar is displayed on the screen automatically. The default setting of the ratio is 1000 g of fruit for 750 g of sugar. This ratio can be modified. To do this go to the section "How to modify the fruit/sugar ratio?" on page 2.
- ❻ Pour the sugar into your container until the screen displays 0. Your kitchen scale beeps indicating that the weight has been attained.

NECTARINE JAM

Ingredients : Nectarines – Sugar – 1 vanilla bean – 1 lemon

My Cook Jam Ratio : 1 kg of nectarines for 600 g of sugar

Preparation : 15 minutes – Cooking : 50 minutes

- 1 Prepare the nectarines by removing the seed and peeling each nectarine. Cut the nectarines into large cubes. Press the lemon over the nectarines, then gently mix.
- 2 Choose My Cook Jam Ratio (see p.2).
- 3 Weigh the nectarines that you have and add the corresponding amount of sugar using the jam function  (see p.5).
- 4 Put the nectarines and the sugar in a large container. Mix again so that all of the nectarine pieces are covered with sugar. Add the vanilla bean.
- 5 Let macerate at room temperature for a minimum of 3 hours and a maximum of 6 hours (the maceration time also depends on the ripeness of the nectarines). Pour the entire nectarine and vanilla bean preparation into a pan.
- 6 Programme the timer function  (see p. 6) and cook on low heat for 30 minutes until the right consistency is attained, stirring from time to time.

HOW TO USE THE TIMER FUNCTION?

- 1 Press the timer button  for 3 seconds. The screen of the scale displays 0:00 and blinks until you confirm the amount of time.
- 2 Press the timer button  again to increase the amount of time. The maximum amount of time is 99 minutes.
- 3 Press the button  to confirm your choice.
- 4 Press the timer button  to begin. The timer icon blinks.
- 5 When the time is up, your scale beeps. Press on any button to deactivate the beep. When the timer function is working, the automatic shut-down of your scale is disabled.

PEAR JAM

Ingredients : Pears – Sugar

My Cook Jam Ratio : 1 kg of pears for 650 g of sugar

Preparation: 15 minutes – Cooking: 20 minutes

- 1 Wash the pears, peel and drip dry. Remove the seeds and the grainy core of the pear. Cut the pears in small pieces and put in a pan.
- 2 Choose My Cook Jam Ratio (see p.2).
- 3 Weigh the pears that you have and add the corresponding amount of sugar to the pan using the jam function  (see p.5).
- 4 Programme the timer function  (see p. 6) of your My Cook Jam scale and boil for 15 minutes, stirring from time to time.
- 5 Reduce heat and simmer until the right consistency is attained, stirring from time to time.

« Tip: put a plate in the freezer, place a drop of jam on the plate and tilt the plate...if the jam runs slowly, it's cooked. »



PINEAPPLE JAM

Ingredients : Pineapple - Sugar

My Cook Jam Ratio : 1 kg of pineapple for 750 g of sugar

Preparation: 15 minutes – Cooking: 55 minutes

- ① Carefully peel the pineapple removing the small eyes and the core of the fruit. Cut the pulp into pieces.
- ② Choose My Cook Jam Ratio (see p.2).
- ③ Weigh the pineapple that you have and add the corresponding amount of sugar using the jam function  (see p.5).
- ④ Keep the pineapple separate from the sugar.
- ⑤ With the sugar that you have just weighed, prepare a syrup (see below) then add the pineapple.
- ⑥ As soon as the mixture boils, programme the timer function  (see p.6) and simmer for 30 minutes. Skim the foam which forms on the top.
- ⑦ Lower the heat and simmer until the right consistency is attained, stirring from time to time.

« In a pan, mix the sugar and water (25 cl per kilo). Boil for approximately 10 minutes. When the syrup stops foaming and is transparent it is ready. »

BEEFSTEAK TOMATO JAM WITH PEPPERS AND VANILLA

Ingredients : Beefsteak tomatoes - peppers - lemon
- 1 vanilla bean

My Cook Jam Ratio : 1 kg de tomatoes for 750 g of sugar

Preparation: 15 minutes – Cooking: 120 minutes

- ① Choose My Cook Jam Ratio (see p.2).
- ② Weigh the whole tomatoes that you have and add the corresponding amount of sugar using the jam function  (see p. 5). Keep the sugar separate.
- ③ Peel, remove the seeds and cut the tomatoes and peppers into large pieces. Cut the 2 lemons into thin slices.
- ④ Put the tomatoes, peppers and lemons in a pan. Add a vanilla bean which has been split in two lengthwise.
- ⑤ Programme the timer function  (see p. 6) and heat on low heat for 45 minutes, stirring from time to time.
- ⑥ Boil for 15 minutes making sure that the preparation doesn't stick to bottom of pan. The preparation thickens a bit. Add the sugar and bring the syrup to 120°C.
- ⑦ Remove the vanilla bean and programme the timer function of your My Cook Jam scale and simmer the preparation for 20 minutes minimum. Skim the foam which forms on the top.
- ⑧ Reduce the heat and simmer until the right consistency is attained, stirring from time to time.



CHESTNUT CREAM WITH NUTS AND RUM

Ingredients : Chestnuts - Sugar - Walnuts - 5 cl of Rum

My Cook Jam Ratio : 800 g of sugar for 1 kg of pureed chestnuts obtained

Preparation: 30 minutes – Cooking: 55 minutes

- ❶ Make an incision in the rounded part of the shell of the chestnut. Put the chestnuts in a pan of boiling water and cook for 10 minutes. Strain and peel the chestnuts while they are still warm. Put them in a pan and cover with water. Cook for at least 30 minutes on low heat until the chestnuts can be easily mashed. Remove chestnuts from heat and strain. Pass the chestnuts through a food mill with a fine grill in order to obtain a puree.
- ❷ Choose My Cook Jam Ratio (see p.2).
- ❸ Weigh the chestnuts that you have and add the corresponding amount of sugar using the jam function  (see p.5).
- ❹ Make a syrup (see p.4) with the sugar that you have just weighed.
- ❺ Add the chestnuts and bring to a boil again.
- ❻ Cook on high heat for 5 minutes stirring constantly. Add the rum and the walnuts.
- ❼ Bring to a boil one last time.

- ❽ The cooking is finished when the temperature reaches 105°C on a candy thermometer.
- ❾ Remove from heat and pour into jam jars.
- ❿ Cover with screw-top lids or cellophane. Let cool and store in a cool, dark place.

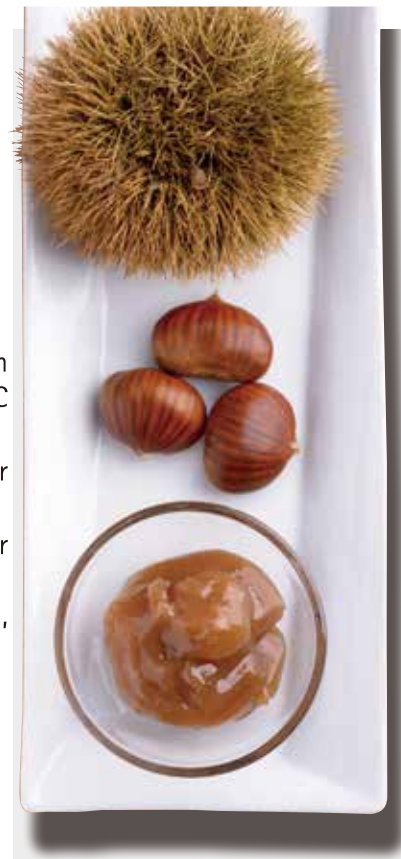


FIG AND CINNAMON JAM

Ingredients : Figs - Sugar - Powdered Cinnamon

My Cook Jam Ratio : 1 kg of figs for 700 g of sugar

Preparation: 10 minutes – Cooking: 40 minutes

- ❶ Wash the figs, remove the stalk and cut into pieces.
- ❷ Choose My Cook Jam Ratio (see p.2).
- ❸ Weigh the fruit that you have and add the corresponding amount of sugar using the jam function  (see p.5).
- ❹ Put the figs and the sugar in a large pan and let macerate for 1 hour.
- ❺ Programme the timer function  (see p. 6) and simmer the preparation 20 minutes on medium heat.
- ❻ Bring to a boil.
- ❼ Simmer until the right consistency is attained, stirring from time to time.

« We often read that the jar must be turned over so that the air goes through all of the jam and is sterilised. This step is not necessary, the air will be sterilised with the heat of the jam, but it must be done quickly. »





AARDBEIENCONFITUUR

Ingrediënten : verse aardbeien – suiker – verse muntblaadjes, fijngehakt – 1 geperste citroen

Verhouding My Cook Jam : 1kg aardbeien voor 800g suiker

Vorbereitung 15 min – Bereiding 30 min

- ❶ Verwijder de steeltjes en snijd de aardbeien in 4.
- ❷ Kies uw My Cook Jam verhouding (Zie hieronder).
- ❸ Weeg uw aardbeien en voeg de overeenstemmende hoeveelheid suiker toe met behulp van de confituurfunctie  (cf.p.5).
- ❹ Doe de aardbeien en de suiker in een grote pot.
- ❺ Verwarm op een zacht vuurtje en roer met een lepel. Voeg de munt en het citroensap toe als de aardbeien zacht zijn. Mengen.
- ❻ Laten koken.
- ❼ Stel de timerfunctie  (cf.p.6) in op minstens 30 Schep het schuim af dat zich op de bovenkant vormt.
- ❽ Zachtjes laten koken tot de goede consistentie is bereikt en af en toe roeren.

DE VERHOUDING FRUIT/SUIKER VERANDEREN ?

- ❶ Houd de knop van de confituurfunctie  3 seconden ingedrukt. Het icoontje van de confituur en het gewicht knipperen.
- ❷ Druk opnieuw op de knop van de confituurfunctie  om de verhouding van suiker voor 1kg fruit te verhogen.
- ❸ Druk op de knop  om te bevestigen.

ABRIKOZENCONFITUUR

Ingrediënten : abrikozen – suiker

Verhouding My Cook Jam : 1kg abrikozen voor 900g suiker

Vorbereitung 20 min – Bereiding 75 min

- ❶ Doe de goed rijpe abrikozen in twee en verwijder de pit.
- ❷ Kies uw My Cook Jam verhouding (cf.p.2).
- ❸ Weeg uw abrikozen en voeg de overeenstemmende hoeveelheid suiker toe met behulp van de confituurfunctie  (cf.p.5).
- ❹ Doe de abrikozen en de suiker in een grote pot.
- ❺ Laat het mengsel van suiker en abrikozen op een hoog vuur koken, blijf goed roeren zodat er niets op de bodem van de pot blijft kleven.
- ❻ Laat met behulp van de timerfunctie  (cf.p.6) 15 minuten koken, af en toe roeren en het schuim afscheppen.
- ❼ Stel de timerfunctie  (cf.p.6) opnieuw in en laat de bereiding 60 minuten zachtjes koken. Schep het schuim af dat zich op de bovenkant vormt.
- ❽ Zachtjes laten koken tot de goede consistentie is bereikt en af en toe roeren.

« Men zegt vaak dat er veel suiker in confituur zit. U kunt de hoeveelheid suiker echter aanpassen naargelang uw smaak. Maar opgelet: hoe minder suiker, hoe minder lang u de confituur kunt bewaren... »





SINAASAPPELCONFITUUR

Ingrediënten : sinaasappel - suiker

Verhouding My Cook Jam : 1kg sinaasappelen voor 800g suiker

Vorbereitung 30 min – Bereiding 20 min

- ❶ Schil de sinaasappels en verwijder alle witte velletjes en pitten. Verdeel ze in partjes.
- ❷ Kies uw My Cook Jam verhouding (cf.p.2).
- ❸ Weeg uw sinaasappels en voeg de overeenstemmende hoeveelheid suiker toe met behulp van de confituurfunctie  (cf.p.5).
- ❹ Doe de sinaasappels en de suiker in een grote pot.
- ❺ Breng het mengsel aan de kook.
- ❻ Laat met behulp van de timerfunctie  (cf.p.6) 15 minuten koken en roer af en toe.
- ❼ Zet het vuur lager en stel uw weegschaal opnieuw in om 20 minuten zachtjes te laten koken tot een goede consistentie is bereikt en roer af en toe.

« Om te confituur beter te bewaren moet u de confituurpotten en deksels in kokend water dompelen en dan laten drogen voor u de confituur in de pot giet. »

BRAAMBESSENCONFITUUR

Ingrediënten : braambessen - suiker

Verhouding My Cook Jam : 1kg braambessen voor 900g suiker

Vorbereitung 20 min – Bereiding 15 min

- ❶ Doe de braambessen in een grote pot. Zodra het begint te koken, van het vuur halen en het fruit door de roerzeef halen. Gooi de pitten weg die in de zeef bleven zitten.
- ❷ Kies uw My Cook Jam verhouding (cf.p.2).
- ❸ Weeg uw bereiding en voeg de overeenstemmende hoeveelheid suiker toe met behulp van de confituurfunctie  (cf.p.5).
- ❹ Doe de braambessen en de suiker in een grote pot.
- ❺ Eerst roeren om de suiker te verdunnen en dan pas opnieuw laten koken. Als het begint te koken moet u 5 minuten onophoudelijk roeren.
- ❻ Stel de timerfunctie  (cf.p.6) in van uw My Cook Jam weegschaal en verlaag het vuur. Gedurende 15 minuten zachtjes laten koken of tot de goede consistentie is bereikt en af en toe roeren.

DE CONFITUURFUNCTIE GEBRUIKEN ?

- ❶ Plaats de kom die u voor uw confituur zult gebruiken op uw weegschaal.
- ❷ Tarreer door op de knop  te drukken, de weegschaal geeft 0.00 aan.
- ❸ Giet uw fruit in de kom.
- ❹ Als het gewicht gestabiliseerd is, druk dan op de knop van de confituurfunctie . Het icoontje van de confituurfunctie op het scherm van uw weegschaal gaat branden.
- ❺ Daarna verschijnt automatisch op het scherm hoeveel suiker u nodig heeft. De verhouding is standaard ingesteld op 1000g fruit voor 750g suiker. Raadpleeg de rubriek "de verhouding fruit/suiker veranderen" (pagina 2) om deze verhouding aan te passen.
- ❻ Giet de suiker in een kom tot 0 op het scherm verschijnt. Als het gewicht is bereikt zal uw weegschaal een pieptoon laten horen.

NECTARINECONFITUUR

Ingrediënten : nectarines – suiker – 1 vanillestokje – 1 citroen

Verhouding My Cook Jam : 1kg nectarines voor 600g suiker

Voorbereiding 15 min – Bereiding 50 min

❶ Schil de nectarines en verwijder de pit.

Snijd de nectarines in grote blokken. Pers de citroen uit over de nectarines en meng daarna voorzichtig.

❷ Kies uw My Cook Jam verhouding (cf.p.2).

❸ Weeg uw nectarines en voeg de overeenstemmende hoeveelheid suiker toe met behulp van de confituurfunctie  (cf.p.5).

❹ Doe de nectarines en de suiker in een grote pot. Opnieuw goed mengen zodat alle stukken nectarine in contact komen met de suiker. Voeg tenslotte het vanillestokje toe.

❺ Laat het mengsel gedurende minimum 3 uur en maximum 6 uur op kamertemperatuur macereren (de duur hangt af van hoe rijp de nectarines zijn). Giet de nectarinebereiding en het vanillestokje in een kom.

❻ Stel de timerfunctie  (cf.p.6) in en laat 30 minuten op een zacht vuur koken tot de goede consistentie is bereikt en roer af en toe.

DE TIMERFUNCTIE GEBRUIKEN ?

❶ Houd de knop van de timerfunctie  3 sec. ingedrukt. Op het scherm verschijnt 0:00 en dit blijft knipperen tot u bevestigt.

❷ Druk opnieuw op de knop van de timerfunctie  om de duur te verhogen. U kunt maximum 99 minuten instellen.

❸ Druk op de knop  om te bevestigen.

❹ Druk op de knop van de timer  om de functie aan te zetten. Het icoontje van de timer knippert..

❺ Als de tijd om is laat de weegschaal een pieptoon horen. Druk op eender welke knop om de pieptoon uit te zetten. Uw weegschaal wordt automatisch uitgeschakeld als de timerfunctie is ingeschakeld.

PERENCONFITUUR

Ingrediënten : peren – suiker

Verhouding My Cook Jam : 1kg peren voor 650g suiker

Voorbereiding 15 min – Bereiding 20 min

❶ Was de peren, schil ze en laat ze uitlekken. Verwijder de pitjes en het klokhuis. Snijd de peren in kleine stukjes en doe ze in een pot.

❷ Kies uw My Cook Jam verhouding (cf.p.2).

❸ Weeg uw peren en voeg de overeenstemmende hoeveelheid suiker toe met behulp van de confituurfunctie  (cf.p.5)

❹ Stel de timerfunctie  (cf.p.6) in van uw My Cook Jam en laat 15 minuten koken. Af en toe roeren en het schuim afscheppen.

❺ Zet het vuur lager en laat zachtjes koken tot de goede consistentie is bereikt en roer af en toe.

« Op grootmoeders wijze: zet een bord in de koelkast, laat een druppel confituur op het koude bord vallen en houd het bord scheef... als de confituur voldoende traag vloeit is ze klaar. »





ANANASCONFITUUR

Ingrediënten : ananas – suiker

Verhouding My Cook Jam : 1kg ananas voor 750g suiker

Vorbereitung 15 min – Bereiding 55 min

- ❶ Schil de ananas en verwijder de ogen en de stronk (middelste gedeelte). Snijd het vruchtvlees in stukken
- ❷ Kies uw My Cook Jam verhouding (cf.p.2).
- ❸ Weeg uw ananas en voeg de overeenstemmende hoeveelheid suiker toe met behulp van de confituurfunctie  (cf.p.5).
- ❹ Leg de ananas opzij.
- ❺ Maak met de suiker die u net heeft gewogen een siroop (zie hieronder) en voeg er dan de ananas aan toe.
- ❻ Stel de timerfunctie  (cf.p.6) in als de bereiding begint te koken en laat 30 minuten sudderen. Schep het schuim af dat zich op de bovenkant vormt.
- ❼ Zet het vuur lager en laat zachtjes koken tot de goede consistentie is bereikt en roer af en toe.

« Doe de suiker en het water (25cl per kilo) in een pot. Laat ongeveer 10 minuten koken. Schuimt de siroop niet meer en is ze goed doorzichtig, dan is ze klaar. »

CONFITUUR VAN COEUR DE BOEUF TOMATEN, PAPRIKA EN VANILLE

Ingrediënten : Coeur de Boeuf tomaten – paprika – citroen – 1 vanillestokje

Verhouding My Cook Jam : 1kg tomaten voor 750g suiker

Vorbereitung 15 min – Bereiding 120 min

- ❶ Kies uw My Cook Jam verhouding (cf.p.2).
- ❷ Weeg uw volledige tomaten en voeg de overeenstemmende hoeveelheid suiker toe met behulp van de confituurfunctie  (cf.p.5).
- ❸ Schil en ontpit de tomaten en paprika, en snijd ze in grove stukken. Snijd 2 citroenen in fijne schijfjes.
- ❹ Doe de tomaten, paprika en citroenen in een pot. Voeg een half vanillestokje toe, in de lengte gesneden.
- ❺ Stel de timerfunctie in  (cf.p.6) en laat 45 minuten op een zacht vuurtje verwarmen en roer af en toe.
- ❻ Laat 15 minuten koken maar zorg dat de onderkant niet aanbrandt. De bereiding verdikt een beetje. Voeg de suiker toe en laat de siroop koken tot 120°C.
- ❼ Verwijder het vanillestokje en stel de timerfunctie van uw My Cook Jam weegschaal in en laat de bereiding minstens 20 minuten sudderen. Schep het schuim af dat zich op de bovenkant vormt.
- ❽ Zet het vuur lager en laat zachtjes koken tot de goede consistentie is bereikt en roer af en toe.



KASTANJECRÈME MET NOTEN EN RUM

Ingrediënten : kastanjes – suiker – gepelde noten – 5cl rum

Verhouding My Cook Jam : 800g suiker voor 1 kg kastanjemoes

Voorbereiding 30 min – Bereiding 55 min

❶ Maak een insnijding op de bolle kant van de kastanjes. Doe de kastanjes in een pot en laat ze 10 minuten in kokend water bakken. Laat de warme kastanjes uitlekken en schil ze. Giet ze in een kom en vul deze met water tot de kastanjes onder water zitten. Laat minstens 30 minuten op een zacht vuur koken tot u de kastanjes gemakkelijk kunt pletten. Haal van het vuur en laat de kastanjes uitlekken. Haal de kastanjes door de roerzeef (met fijn rooster om achtergebleven moes te recupereren).

❷ Kies uw My Cook Jam verhouding (cf.p.2).

❸ Weeg uw kastanjes en voeg de overeenstemmende hoeveelheid suiker toe met behulp van de confituurfunctie  (cf.p.5).

❹ Maak een siroop (cf. p.4) met de suiker die u net heeft gewogen.

❺ Voeg de kastanjes toe en laat opnieuw koken.

❻ Laat 5 minuten op een hoog vuur koken en blijf onophoudelijk roeren. Voeg de rum en de noten toe.

❼ Laat nog een laatste keer koken.

❽ De bereiding is klaar als de temperatuur op de suikerthermometer 105°C bereikt.

❾ Haal van het vuur en giet in de confituurpotten.

❿ Sluit de potten af met schroefdeksels of met cellofaan. Laat ze afkoelen en bewaar ze op een frisse donkere plaats.



VIJGENCONFITUUR MET KANEEL

Ingrediënten : vijgen – suiker – kaneelpoeder

Verhouding My Cook Jam : 1kg vijgen voor 700g suiker

Voorbereiding 10 min – Bereiding 40 min

❶ Was de vijgen, verwijder het staartje en snijd ze in stukken.

❷ Kies uw My Cook Jam verhouding (cf.p.2).

❸ Weeg uw vijgen en voeg de overeenstemmende hoeveelheid suiker toe met behulp van de confituurfunctie  (cf.p.5).

❹ Doe de vijgen en suiker in een grote pot en laat 1 uur macereren.

❺ Stel de timerfunctie  (cf.p.6) in en laat de bereiding 20 minuten op een matig vuur sudderen.

❻ Laten koken.

❼ Zachtjes laten koken tot de goede consistentie is bereikt en af en toe roeren.

« Men leest vaak dat men de pot moet omdraaien opdat de lucht door de massa zou passeren en zo steriel gemaakt wordt. Deze stap is echter niet nodig want de lucht wordt steriel gemaakt door de warmte van de confituur, maar op voorwaarde dat men dit snel doet. »

