

# L'EXTRACTEUR DE JUS

Avec l'extracteur de jus en acier inoxydable, vous pouvez extraire le jus jusqu'à la dernière goutte. Vous obtenez non seulement un jus naturel et pur mais les sucres contenus dans les fruits sont extraits au maximum, ce qui fait que la quantité de sucre à ajouter est réduite au minimum. En plus, la conservation du jus est de longue durée, ce qui n'est pas le cas avec une centrifugeuse.

Savourer tout un hiver les fruits de l'été !

## **MODE D'EMPLOI**

L'extracteur de jus en acier inoxydable fonctionne selon les principes d'une hygiène rigoureuse, le jus étant pasteurisé en traversant la vapeur. Vous constaterez l'économie réalisée à la quantité de jus que vous obtiendrez par kilogramme de fruits employés.

Après avoir nettoyé méticuleusement les fruits et enlevé les parties douteuses, mettez-les dans le bac à fruits en additionnant, au fur et à mesure, le sucre (voir le tableau page 2). Les fruits délicats ne seront, de préférence, pas nettoyés afin de ne pas perdre de jus.

Les groseilles seront équeutées pour éviter que le jus ne prenne un goût amer. Les pommes, etc, seront coupées en morceaux. Si vous désirez employer les reliquats des prunes, cerises, etc, pour faire de la marmelade, vous enlèverez au préalable les noyaux. Si ceci n'est pas le cas, les fruits pourront être mis dans le bac avec les noyaux. Pour la rhubarbe, inutile d'éplucher les tiges, coupez-les en dés.

Le réservoir d'eau est à remplir car il est nécessaire à l'extraction du jus. Veillez à ce que le réservoir contienne toujours assez d'eau. Ajoutez, le cas échéant, de l'eau chaude. Contrôlez après une demi-heure.

L'évaporation dure, selon l'espèce des fruits, de 45 à 50 minutes. Bien veiller que, pendant ce temps, la pince ferme le flexible pour éviter toute perte de jus.

Prélevez le jus après avoir respecté le temps d'évaporation mentionné dans la recette.

Les bocal destinés à contenir le jus doivent être nettoyés très soigneusement au préalable. Laissez les bocal dans l'eau chaude après le nettoyage afin d'éviter qu'ils ne cassent par la différence de température. Fermez le bocal avec, de préférence, une capsule en caoutchouc qu'il faudra d'abord nettoyer à l'eau chaude.

Vous prenez la bouteille chaude avec un chiffon humide et ouvrez de l'autre main la pince du flexible jusqu'à ce que la bouteille soit remplie à ras bords. Vous laissez déborder la mousse éventuelle et fermez immédiatement la bouteille avec la capsule en caoutchouc. Si vous fermez la bouteille avec un bouchon, remplissez jusqu'à 3cm du bord. Quand le jus est refroidi, rendre le bouchon étanche avec de la cire ou de la paraffine liquide. Les bouteilles fermées avec une capsule en caoutchouc seront stockées debout ; celles fermées avec un bouchon doivent être couchées.

Il va de soi que vous pouvez également extraire le jus d'un grand nombre de légumes : tomates, carottes, betteraves rouges, oignons, etc. Selon votre goût, vous pouvez ajouter un peu de sel.

Le tableau ci-après vous donne les quantités de sucre à additionner aux différents jus de fruits, le rendement en jus et la durée de l'évaporation pour les variétés de fruits les plus courants. Ces chiffres peuvent fluctuer selon la maturité des fruits (n'employez que des fruits mûrs).

<b>FRUITS</b>	<b>SUCRE A AJOUTER Par kg de fruits</b>	<b>QUANTITE APPROXIMATIVE en bouteille de 75cl</b>	<b>TEMPS DE PREPARATION APPROXIMATIF</b>
Pommes bien mûres	Environ 100 grammes	4 bouteilles	50 minutes
Pommes peu mûres	Environ 200 grammes	3 bouteilles	50 minutes
Poires	Environ 100 grammes	3 à 4 bouteilles	40 minutes
Mûres	Environ 300 grammes	4 bouteilles	35 minutes
Myrtilles	Environ 400 grammes	4 bouteilles	35 minutes
Framboises	Environ 200 grammes	4 bouteilles	35 minutes
Cerises	Environ 300 grammes	4 bouteilles	50 minutes
Groseilles	Environ 400 grammes	4 bouteilles	40 minutes
Fraises	Environ 200 grammes	4 bouteilles	35 minutes
Groseilles à maquereau	Environ 400 grammes	4 bouteilles	40 minutes
Abricots	Environ 300 grammes	3 à 4 bouteilles	40 minutes
Potirons	Environ 300 grammes	3 bouteilles	40 minutes
Prunes	Environ 300 grammes	4 bouteilles	40 minutes
Quetsches	Environ 300 grammes	4 bouteilles	40 minutes
Raisins	Environ 100 grammes	4 bouteilles	40 minutes
Pêches	Environ 300 grammes	4 bouteilles	40 minutes
Rhubarbe	Environ 500 grammes	4 bouteilles	50 minutes
Airelles	Environ 500 grammes	3 à 4 bouteilles	50 minutes

Pour la préparation de jus de légumes ou d'herbes aromatiques, il faut compter environ le même temps de préparation mais avec des quantités de jus nettement inférieures.