



dimanche 23 septembre 2007

Le truc de la règle

Accueil >> [F.A.Q.](#) >>

Le truc de la règle

Voici "le truc de la règle" que je dévoile sous vos yeux ébahis. Le truc de la règle est simple et vous permet de vous assurer d'obtenir assez d'un produit pour bien remplir vos pots destinés à être **stérilisés à l'autoclave**.

En effet, c'est malheureux de ne stériliser que 6 bocaux alors qu'on aurait pu en faire 7. Souvent, on ne s'en aperçoit qu'à la dernière minute et c'est plus compliqué de répartir les ingrédients alors. Ce truc est très utile quand on fait des **soupes** ou des ragoûts.

Votre gros chaudron en inox à fond épais favori, n'a pas nécessairement la même forme ni la même largeur que le mien. Peu importe, toutes les règles se ressemblent.

Quand on stérilise la plupart des aliments dans un autoclave, il faut laisser 1 pouce (2,5 cm) d'espace sous le goulot pour éviter qu'il ne déborde durant la stérilisation. Ce qui réduit sa capacité réelle de 75 ml par bocal au goulot régulier et de 100 ml pour les bocaux à grands goulots. Ce qui nous donne les capacités réelles suivantes pour une séance de stérilisation dans un autoclave d'environ 20 litres. (désolé pour les visiteurs Européens, vous devrez-vous faire votre propre grille selon les bocaux utilisés, (Divine, Nullos21 ?))

Bocaux Mason à goulots régulier 70 mm

- 1 litre 7 X 925 ml = 6475 ml
- 500 ml 18 X 425 ml = 7650 ml
- 250 ml 28 X 225 ml = 6300 ml
- 125 ml 70 X 60 ml = 4200 ml

Bocaux Mason à grands goulots

- 1 litre X 7 X 900 ml = 6300 ml
- 500 ml X 16 X 400 ml = 6400 ml
- 250 ml X 24 X 150 ml = 4800 ml

Mesurez la quantité prévue d'eau dans votre gros chaudron favori, et plongez-y une règle ou tout autre ustensile (comme une cuiller en bois, ou une baguette chinoise, par exemple) et notez ou marquez ou arrive le niveau.

Voilà, il ne reste qu'à vider le chaudron et commencer votre recette. Vous êtes désormais équipé pour vérifier et ajuster le niveau avec l'ingrédient désiré, juste avant de l'empoter (c'est bien de s'en laisser un fond parfois).

Vous aurez ainsi juste ce qu'il vous faut de produit sans gaspillage, ni gâchis.



Contribuez pour faire avancer le blogue



J'ai mis de dizaines de milliers d'heures et des centaines de milliers de dollars pour vous offrir ce blogue. Malheureusement, je n'ai plus les moyens de le faire avancer sans vos dons.

Liste des donateurs 2025

Nouveau en conserves-maison ?

Conserves 101 + F.A.Q.
Commencez ici SVP

Rechercher sur ce blogue, vous trouverez votre réponse facilement!

Taille du fichier : 487KB

Ouvrir

Suivre les nouvelles recettes sur Facebook, pardon... meta :)