

## FORRÓ VÍZBEN MEGPUHÍTVÁ - CEFRÉZÉS

Egy másik feldolgozási mód: a birs forró vízben való „megpuhítása”. Ekkor egy üstbe, - akár a főző üstbe -, beletesszük a „szórtelenített”, feldarabolt, megmosott birset, vizet öntünk alá, majd felforrósítjuk a vizet 60-70 C°-ra, Az üstöt lefedve, a forró vízben 10-15 percig állni hagyjuk, „puhítjuk” a gyümölcsöt, majd pépesítjük. / Lásd itt a mappában/Birs pépesítése/ A cefre lehűlése után adagoljuk a pektinbontót, (ez esetben elég a normál mennyiség), élesztőt. ... ha kihűlt a „puhításra” használt forró víz, akkor a cefréhez öntjük.



