```
            confiture de framboises ou de mures
            -----------------------------------

  pour 1000 g de fruits

  1/ fruits + 35 cl  d'eau: cuisson feu doux jusqu'à ce que les fruits remontent
  2/ passage à l'épépineuse ==> xx g (jus + eau de cuisson)
  3/ dans le faitout:
      - le jus
      - jus de citron: 3 cl
      - Fruttina: xx/2
  4/ cuisson sur grande plaque 9 / 5'
```

```
confiture de framboises ou de mures
-----------------------------------

pour 1000 g de fruits

1/ fruits + 35 cl  d'eau: cuisson feu doux jusqu'à ce que les fruits remontent
2/ passage à l'épépineuse ==> xx g (jus + eau de cuisson)
3/ dans le faitout:
    - le jus
    - jus de citron: 3 cl
    - Fruttina: xx/2
4/ cuisson sur grande plaque 9 / 5'
```