

DULCEATA DIN FRUCTE DE SOC



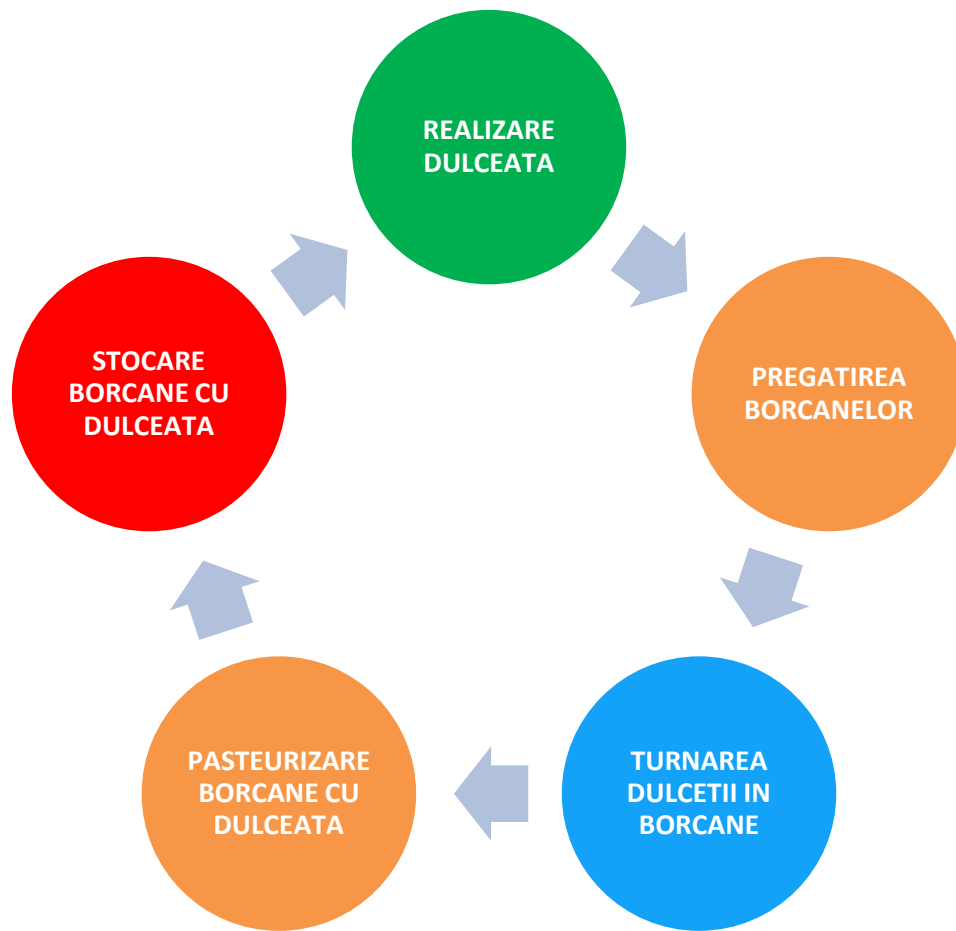
© Copyright 2023

Aceast curs/carte beneficiaza de protectia drepturilor de autor. Puteti utiliza cursul/carta in scop personal. Nu puteti sa vindeti, sa folositi, sa modificati, sa citati, sa luati extrase sau sa parafrazati partial sau total materialul continut in aceasta carte, sa distribuiti in format electronic, fizic, fotografic, audio, video sau in orice alt format, fara a obtine mai intai permisiunea autorului.



www.cursuri.bestoryteller.ro

SCHITA DE LUCRU



Schita de lucru implica 5 pasi importanti:

1. Realizare dulceata

Realizarea acestui produs nu implica mult timp, mai ales daca decidem sa preparam o cantitatea mai mica, adica exact cantitatile prezentate in aceasta reteta. Timpul de preparare depinde foarte mult de cantitatea de fructe de soc pe care dorim sa o procesam.

Daca doriti sa procesati o cantitatea mai mare, timpul de realizare se extinde si trebuie sa fiti foarte atenti si sa analizati aspectul compozitiei finale! Fluiditatea produsului final depinde foarte mult de cantitatea de apa evaporata in timpul fierberii, cat si de alegerea agentului pectina.

Fierberea se realizeaza la foc mic! Nu incercati sa grabiti timpul de fierbere prin modificarea puterii (daca aveti o plita electrica nu setati o putere mare) pentru ca exista riscul sa se caramelizeze zaharul si nu ne dorim acest lucru!

Gatirea fructelor de soc sau prima etapa a procesului nu dureaza foarte mult. Tot procesul se realizeaza la foc mic!

Va sfatuiesc sa gustati dintr-un fruct de soc inainte de a fi gatit ca sa puteti face o comparatie si sa analizati momentul exact cand fructele de soc sunt gatite. Aceasta etapa dureaza maxim 25 de minute, dar timpul poate fi mai scurt sau mai lung in functie de cantitatile alese.

Gustul, aroma si textura fructelor de soc se schimba foarte mult dupa fierbere. Practic toate ingredientele care se adauga in dulceata vin sa imbogateasca foarte mult aroma fructelor de soc. Vetii avea parte de o experienta placuta la final!

Dupa ce observati gatirea fructelor de soc, retrageti de pe foc amestecul timp de 10 minute.

Amestecul se va raci putin si puteti sa adaugati pectina in siguranta.

Pectina se amesteca cu cantitatea de zahar 2, apoi amestecul se adauga treptat in compozitie, amestecand continuu in acelasi timp. Astfel evitam aglomerarea pectinei si ruina compozitiei.

Pectina se activeaza in mediul acid, tocmai din acest motiv adaugam zeama de lamaie.

Pentru realizarea acestei retete am folosit **pectina Jaune, marca Sosa**. Pectina are rol de stabilizare si ingrosare a compozitiei de dulceata, iar acest tip de pectina are un timp de gelifiere lent, afectul se observa dupa 24 de ore. Nu am dorit o gelifiere puternica a amestecului, ci mai degraba o usoara stabilizare a lichidului.

Daca folositi un alt agent de gelifiere, va sfatuiesc sa cititi cu atentie informatiile de utilizare! In cazul in care va doriti o gelifiere mai puternica, puteti adauga mai multa pectina sau agent de gelifiere.



Zeama de lamaie poate fi inlocuita cu zeama altui fruct citric: calamondin/kalamansi, fructul pasiunii, lime sau un amestec din aceste fructe.

Cuisoarele si batoanele de scortisoara vor oferi o aroma deosebita produsului final. Chiar daca nu va plac aceste mirodenii, va indemn sa le folositi pentru ca aroma lor nu va fi una puternica, ci una suava care va imbogati gustul final al produsului.

Le adaugati in compozitie, in a doua etapa, si le indepartati cand dulceata este gata! Practic veti indeparta doar batoanele de scortisoara, cuisoarele vor ramane in dulceata!

Glucoza sub forma de sirop, utilizata in aceasta reteta, impiedica cristalizarea zaharului! Pe langa faptul ca impiedica revenirea zaharului in stare cristalizata, imbunatateste textura produsului final.

2. Pregatirea borcanelor

Pregatirea borcanelor implica cativa pasi foarte usor de realizat: spalarea, limpezirea, uscarea si sterilizarea lor. Nu uitati ca trebuie sa pregatiti si capacele in acelasi timp!

Alegeti borcane bune, nefisurate si capace noi care sa se potriveasca perfect pe diametrul borcanelor.

Puteti pregati borcanele cat timp dulceata este pe foc! Sau le puteti pregati in prealabil, dar recomand sterilizarea lor inainte de a turna dulceata in interiorul lor.

Incepeti cu **spalarea** borcanelor si a capacelor, apoi le limpeziti foarte bine. Transferati borcanele intr-o tava cu gura in jos si introduceti la cuptor pentru a se usca foarte bine, iar in acelasi timp realizati si **sterilizarea** lor. Setati o temperatura de 150 grade Celsius.

Dupa ce observati **uscarea totala a borcanelor** si atingerea temperaturii de 150 grade Celsius, lasati sa functioneze cuptorul 10 minute, astfel incat sa realizati **sterilizarea** lor, apoi puteti opri cuptorul, dar pastrati in interiorul lui borcanele calde. Va puteti sincroniza cu momentul in care dulceata este realizata si puteti turna compozitia in borcanele fierbinti.

Capacele le puteti steriliza in apa fierbinte astfel: puneti apa intr-un recipient, aduceti la punctul de fierbere, pastrati focul mic, introduceti capacele spalate, le sterilizati 10 minute, apoi le scoateti si le uscati foarte bine.

Le folositi perfect uscate in momentul in care turnati dulceata in borcane, apoi inchideti borcanele foarte bine cu ele.

De asemenea, borcanele pot fi sterilizate in apa fierbinte la 100 grade Celsius, timp de 10 minute.

Daca aveti o masina de spalat vase, puteti steriliza borcanele si capacele in interiorul ei!



3. Turnarea compozitiei de dulceata in borcane

Turnarea compozitiei fierbinti in borcane se face cu mare atentie pentru a evita orice neplacere. Pot sa apara arsuri pe suprafata pielii si dorim sa evitam acest lucru!

Va puteti ajuta de recipiente speciale care sa usureze aceasta operatiune: polonic, palnie speciala sau chiar un vas cu cioc. Toate aceste recipiente trebuie sa fie perfect curate si necontaminate!

Dupa ce ati transferat compozitia fierbinte in borcanele calde, inchideti foarte bine cu ajutorul capacelor. Va puteti ajuta de un prosop sau o manusa speciala ca sa manipulati cu grija borcanele si sa inchideti cu capacele fara a va provoca arsuri la nivelul palmelor.

4. Pasteurizarea borcanelor cu dulceata

Pasteurizarea borcanelor cu dulceata se realizeaza in momentul in care ne dorim sa le stocam pe o perioada mai lunga de timp.

Manipularea borcanelor fierbinti si turnarea compozitiei calde in borcane, ajuta foarte mult si duce la definitivarea/ajutarea procesului de pasteurizare intr-un final.

Putem aborda pasteurizarea in doua feluri: pasteurizarea "a la bunica" sau pasteurizarea la bain-marie.

Pasteurizarea "a la bunica" este pasteurizarea pe care cei mai multi dintre noi o facem acasa in cazul anumitor preparate. Se realizeaza astfel: transferam compozitia fierbinte in borcanele fierbinti, inchidem foarte bine cu capacele, asezam borcanele cu capacele in jos si le acoperim cu cateva paturi, astfel incat mediul sa ramana cald mai mult timp si sa asigure ermetizarea borcanelor.

Sa nu uitam ca am sterilizat borcanele in cuptor, iar cuptorul inca este cald! Recomand sa introduceti borcanele in cuptorul cald (dar oprit), pana a doua zi sau pana cand observati ca borcanele s-au racit. In acest fel nu mai utilizam paturi si lucram mai eficient.

Pasteurizarea la bain-marie presupune fierberea borcanelor cu dulceata la foc mic, timp de 10 minute. Aceasta metoda o aplic la cele mai multe preparate pentru ca asigura o pasteurizare foarte buna!

Daca borcanele cu dulceata sunt calde, recomand sa incepeti fierberea cu apa calda, daca folositi borcane reci si dulceata racita, recomand ca fierberea sa fie inceputa cu apa rece. Nu trebuie sa existe diferente mari de temperatura intre apa de fiert si temperatura borcanelor cu dulceata pentru ca exista riscul ca borcanele sa se sparga.

Se alege un recipient generos si adecvat numarului de borcane, asezati in partea de jos un gratar sau cateva prosoape, asezati borcanele inchise ermetic cu capace si turnati apa. Nu este necesar sa acoperiti borcanele cu apa, ci cam sferturi.

Din momentul in care observati ca apa incepe sa fiarba, 10 minute sunt suficiente pentru dulceata! Daca doriti, puteti sa acoperiti vasul in care realizati pasteurizarea cu un capac. Se scot borcanele cu atentie si se lasa la racit!

Alegeti metoda de pasteurizare care va place!

5. Stocarea borcanelor cu dulceata

Dupa ce ati realizat pasteurizarea, lasati foarte bine la racit borcanele!

Borcanele se depoziteaza in spatii racoroase si special amenajate: camara, pivnita sau incaperi ferite de razele directe ale soarelui.



REALIZAREA RETETEI

Dulceata din fructe de soc

Ingrediente	Cantitate	Unitate masura
1. Fructe de soc	1500	g
2. Zahar tos 1	600	g
3. Apa	200	g
4. Sirop de glucoza	230	g
5. Pectina galbena/Jaune Sosa	25	g
6. Zahar tos 2	90	g
7. Zeama de lamaie	130	g
8. Cuisoare	6-10	buc
9. Batoane scortisoara	2	buc

Mod de lucru

- Se transfera intr-un recipient fructele de soc, zaharul tos 1, apa si se lasa sa fiarba amestecul, la foc mic, pana cand observati ca fructele de soc sunt gatite (fierte). In toata aceasta perioada puteti amesteca usor in compozitie, de cateva ori, cu ajutorul unei spatule. Nu dureaza foarte mult aceasta etapa, in jur de 25 de min sau chiar mai putin!
- Dupa ce observati ca fructele de soc sunt gatite, retrageti vasul de pe foc si lasati la racit 10 minute compozitia.
- Se amesteca intr-un recipient pectina cu cantitatea de zahar 2 si se adauga, in ploaie, in compozitia usor racita, de mai sus, amestecand continuu cu o spatula. Adaugati siropul de glucoza, cuisoarele, scortisoara si reporniti gatirea compozitiei la foc mic. Cand compozitia incepe sa fiarba, puteti adauga si zeama de lamaie. Aceasta compozitie se gateste la foc mic timp de 20 minute, amestecand din cand in cand cu o spatula.
- Dupa 20 de minute, se transfera compozitia fierbinte in borcanele special pregatite (in prealabil), apoi se pasteurizeaza borcanele cu dulceata daca se doreste stocarea lor pe o perioada mai lunga de timp.



Am realizat un video explicativ in ceea ce priveste realizarea acestei retete! Il gasiti pe contul nostru din cadrul retelelor de socializare!

*Cu drag,
Teodora Pana*

Pofta buna!

