

MELMELADA DE MADUIXES _Forki

Nota: Al netejar les maduixes, eliminar les toques. Tindrem una merma aproximada del 10%-11%

Important: protegir amb paper d'alumini els fogons, sempre vesa.

	<u>maduixes</u>
Sucres propis de la fruita	5,5% aprox
Acidesa (PH) maduixes	3,3 - 3,4 Per aquest pH hi haurem d'afegir entre 1-2 grs d'àcid cítric per kg de fruita neta. Tenim en compte que 1 gr d'àcid cítric equival a uns 15 ml de suc de llimona.
Nivell de pectina	Mig - aprox un 0,5%

Mides per a uns 13 pots de 240 grs

		<u>Ingredients</u>
55%	57%	Percentatge sucre desitjat en la mermelada final
(3 kg en brut) uns 2.700 grs	(3 kg en brut) uns 2.700 grs	maduixes potser aproximat un cop netes
150 ml (5,5%)	150 ml (5,5%)	aigua (per bullir les maduixes)
1.620 grs (60,0%)	1.760 grs (65,2%)	sucres a afegir
4.320	4.460	Pes total fruita + sucre afegit
3.240	3.345	Pes estimat mermelada un cop cuita (Merma en la cocció aprox un 25%)
148 grs	148 grs	Sucres propis que hi aporta la fruita (en maduixes un 5,5% aprox)
1.768	1.908	Pes total sucres que portarà la mermelada sucres afegit + sucres propis
54,6%	57%	% sucres mermelada final (sucres total / pes mermelada un cop cuita)
11,0 grs	12,0 grs (0,62% del pes total sucres)	Pectina a afegir
60 ml (2,2% del pes total fruita neta)	60 ml	Suc llimona a afegir Tenint en compte el pH de les maduixes està entre 3,3-3,4 haurem d'afegir-hi uns 1-2 grs/kg de fruita. és a dir $1,5 \times 2,7 = 4,05$ grs d'àcid, és a dir $4,05 \times 15 = 60$ ml de suc de llimona.
3,2 Kg	3,3 Kg	Pes real mermelada obtingut

- Rentar les maduixes. Eliminar les toques i les parts lletges. Tallar per la meitat.
- Pesar les maduixes netes. Anotar el pes en un paper.
- Calcular el sucre a afegir en funció del % final de sucre que volem que tingui la mermelada.
- Dividir el sucre a afegir en tres parts:
 - 50 grs (unes 5 vegades el pes de la pectina) per barrejar-lo amb la pectina. Barrejar aquest sucre amb la pectina i reservar pel final.
 - aprox la meitat
 - aprox, la meitat

- Posar a escalfar les maduixes amb la mica d'aigua fins que arranqui el bull.
- Quan arranqui el bull hi anem afegint la 1/2 del sucre mentre anem remenant. Anar remenant perquè no s'enganxi.
- Quan torni a bullir deixar-ho coure a foc moderat durant 7 o 8 minuts. Anar remenant.
- Anar desescumant.
- Passat aquest temps hi afegim l'altra 1/2 del sucre mentre anem remenant. Anar remenant.
- Quan torni a bullir deixar-ho coure a foc moderat durant 5 o 6 minuts més. Anar remenant.
- Passar el pymer per donar-li la textura desitjada.
- A partir d'aquí anem controlant la temperatura. Ho deixarem bullir fins que la temperatura arribi com a mínim a 102°C (si estem fent la mermelada a nivell del mar - a la Cerdanya quan la temperatura arribi als 100°C).
 - En teoria perquè ens quedi perfecta hauríem d'arribar a una concentració de 32-34 graus Baumé (això s'aconsegueix quan la temperatura arriba als 104°C-105°C a nivell del mar. Costa bastanta estona arribar als 104°C i llavors trobo que la fruita es cou massa i el conjunt es caramelitza massa.
- Ara hi afegim la pectina barrejada amb els 50 grs de sucre. Anar remenant.
- Tornem a passar el pymer per acabar de donar a textura desitjada.
- Ho deixem bullir 4 minuts més perquè la pectina s'integri bé.
- Seguidament hi posem el suc de llimona, remenem bé i ho deixem coure 1 minut més.
- Apagar el foc.
- Desescumar.
- Omplir els pots amb la mermelada ben calenta
 - si pensem seguir el procediment de tombar el pot, s'han d'omplir al màxim possible per no deixar espai per l'aire. La mermelada ha d'estar a un mínim de 85°C (no es aconsellable si tenim molts pots) i tapar cada pot a mesura que els anem omplint i tombar-lo de cap per avall.
- Si pensem pasteuritzar els pots, llavors els omplirem deixant una mica d'espai a dalt.
- Deixem passar un minut i tapem els pots.
- Deixem que perdin temperatura i quan el vidre sigui tebi els col·loquem en una olla, separats amb uns draps de cuina.
- Omplim l'olla d'aigua freda fins a sobrepassar uns 3 cm els pots cobrir-los.
- Posar l'olla al foc mig i quan bullin els deixem bullir 20 minuts.
- Apagar el foc i deixar-los a dins de l'olla fins que l'aigua sigui gairebé.
- Etiquetar els pots amb el contingut i la data de elaboració.