

MELMELADA DE MANDARINA _Forki

Important: posar paper d'alumini protegint els fogons, sempre vesa

Nota: Amb 3 Kg de mandarines surten uns 12 pots de 250 grs.

Nota important: En les mermelades de cítrics primer sempre hem de bullir les pells soles, un cop els hi hem eliminat la part blanca de l'interior .

	<u>mandarina</u>
Sucres propis de la fruita	9,0 % aprox
Acidesa (PH) mandarines	3,5 - 4,5 Per aquest pH hi haurem d'afegir entre 3-4 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	Baix

		<u>Ingredients</u>
55%	58%	Percentatge sucre desitjat en la mermelada final
(3 kg en brut) 2640 grs en net	(3 kg en brut) 2640 grs	mandarines Clementines un cop netes + pells sense part blanca
160 ml	160 ml	aigua (per bullir la fruita)
1700 grs (64,4%)	1800 grs (68,2%)	sucre a afegir
4340	4440	Pes total fruita + sucre afegit
3472	3552	Pes estimat mermelada un cop cuita Merma en la cocció (aprox un 20%)
243 grs	243 grs	Sucres propis que hi aporta la fruita
1943 grs	2043 grs	Pes total sucres que portarà la mermelada sucre afegit + sucre propi
55,9%	57,5%	% sucre mermelada final (sucre total / pes mermelada un cop cuita)
11 grs	12 grs (0,6% del pes total sucres)	Pectina Tot i que les mandarines tenen bastanta pectina. Les clementines no tenen gairebé pinyols i jo n'hi poso un 0,6% dels pes total de sucres
138 ml	138 ml (5,2% del pes total fruita neta)	Suc llimona a afegir Tenint en compte el pH de les mandarines està entre 3,3-4,5 haurem d'afegir-hi uns 3,4 grs/kg de fruita. és a dir $3,4 \times 2,64 = 9$ grs d'àcid, és a dir uns $9,4 \times 15 = 138$ ml de suc de llimona.

- Rentar bé les mandarines fregant la pell amb un fregall de fibres d'acer inoxidable nou sense sabó (que no sigui dels que el porten incorporat ni hagi servit per rentar plats).
- Pelar les mandarines procurant:
 - anem deixant les mandarines dins d'un bol amb aigua.
 - posem les pells en un altre recipient.
- Eliminar al màxim la pell blanca de l'interior.
- Posar a bullir les pells de mandarina en aigua de l'aixeta (aquesta aigua NO l'aprofitarem) a foc suau i tapades fins que sigui toves i es desfacin entre els dits (un 5 minuts)..

- Tallar les pells en juliana fina. Rebutjar els trossos de pell que tinguin taques negres.
- Amb l'ajuda d'un ganivet anem retirant el màxim possible de fils blancs dels grills de les mandarinetes.
- Tallem els grills a trossos i retirem els pinyols. Reservar els pinyols.
- 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 per barrejar-lo amb la pectina. Barrejar aquest sucre amb la pectina i reservar pel final.
 - aprox la meitat
 - aprox, la meitat
- Bullir els pinyols sols en 1/2 litre d'aigua durant 20 minuts (una part d'aquesta aigua l'aprofitarem per bullir la fruita)
- Colar i reservar l'aigua de la cocció dels pinyols. Separar els 180 ml per la cocció de les mandarinetes.
- Coure a foc suau els grills de mandarina + les pells tallades en juliana + l'aigua fins que arranqui el bull.
- Passar el puer.
- Hi anem afegint la 1/2 del sucre mentre anem remenant. 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.
- Quan torni a bullir deixar-ho coure a foc moderat durant 5 o 6 minuts més. Anar remenant.
- Passar el puer per donar-li la textura desitjada.
- A partir d'aquí anem controlant la temperatura. Ho deixarem bullir fins que la temperatura arribi als 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.
- Afegim la pectina barrejada amb els 50 grs de sucre. Anar remenant.
- 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
 - siensem seguir el procediment de tornar 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 tornar-lo de cap per avall.
- Siensem 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 d'el·laboració.