

MELMELADA DE MORES

	<u>mores</u>
Sucres propis de la fruita	6,2 % aprox
Acidesa (PH) mores	3,3 - 3,4 Per aquest pH hi haurem d'afegir 1,0 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	Mitjà - aprox un 0,5%

		<u>Ingredients</u>
750 gr	"x" grs	mores
375 grs	"x/2" grs	suc (la meitat del pes de les mores)
112 ml	0,15 . x	aigua (el 15% del pes de les mores)
13 ml	0,018 . x	suc de llimona (l' 1,8% del pes de les mores)
2,3 grs	0,006 . x	pectina (el 0,6% del pes del sucre) No posar-ni més del 0,6% perquè al passa-la pel colador xinès per treure els pinyols es perd una part important de pasta.
11 ml	15 . x	suc de llimona Tenint en compte el pH de les mores està entre 3,3-3,4 haurem d'afegir-hi 1,0 grs/kg de fruita, és a dir 1,0 . x = 4,02 grs d'àcid, és a dir uns 15.x de suc de llimona.

- Hem de tenir preparats uns pots i tapes esterilitzades. Com que en farem pocs pots podem optar per fer el buit posant-los de cap per avall u cop plens.
- Posar les móres en una escorredora i rentar-les a raig amb aigua freda.
- Deixar-les escórrer i pesar-les per poder calcular la quantitat de sucre.
- Pesat el sucre - la meitat del pes de les mores i separar-ne uns 50 grs que reservarem per barrejar amb la pectina.
- Posar les mores a la cassola on després courem la melmelada i afegir-hi el sucre (menys els 50 grs reservats).
- Posar-hi l'aigua i el suc d'una llimona. Remenar.
- Deixar-ho macerar fins l'endemà (o com a mínim del matí finsaal vespre).
- Un cop macerat, posar la cassola a foc lent. Quan arranqui el bull deixar-ho coure a foc moderat durant 7 o 8 minuts. Anar remenant.
- Passar el pymer per afinar al màxim el caldo.
- Ara per tal d'eliminar els pinyols que tenen les móres passarem el caldo per un colador xinès, abocant-lo en un bol net. Depenent de la quantitat ho haurem de fer en varies tongades.
- Amb la mà de morter anirem tamisant la pasta de mores - si ha d'insistir una estona amb una mica de força - anar recuperant la pasta que queda enganxada per sota del colador passant-hi un ganivet.
- Tornem el caldo a la cassola
- Quan torna a bullir deixar-ho coure a foc moderat durant 5 o 6 minuts més. Anar remenant.
- 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 melmelada 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.

- Ho deixem bullir 4 minuts més perquè la pectina s'integri bé.
- Apagar el foc.
- Desescumar.
- Omplir els pots amb la mermelada ben calenta
 - si pensem 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). Tapar cada pot a mesura que els anem omplint i tornar-lo de cap per avall.
- Etiquetar els pots amb el contingut i la data de elaboració.

UNA ALTRA MANERA DE FER-HO Recepta del restaurant Borda Raubert (La Massana - Andorra)

CONFITURA DE MORES

- 1 Kg de mores
- 1 Kg de sucre
- 1 llimona
- Barrejar les mores amb el sucre i deixar-ho macerar 12 hores.
- Abocar el contingut en una cassola i afegir-hi el suc de llimona.
- Deixar-ho bullir durant 5 minuts.
- Colar i reservar les mores.
- Tornem el líquid al foc i deixar-h bullir 5 minuts.
- Després hi tornem a posar les mores i h fem bullir tot junt durant 5 minuts.
- Tornem a colar i reservar les mores.
- Tornem el líquid al foc i deixar-h bullir 5 minuts.
- Hi tornem a posar les mores i deixar bullir 5 minuts.
- Escumar.
- Omplir els pots.