

MELMELADA DE CIRERES _Forki

Nota: Al netejar les cireres, eliminar les tocadres i treure els pinyols tindrem una merma aproximada del 20%

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

	<u>cireres</u>
Sucres propis de la fruita	13,0 % aprox
Acidesa (pH) cireres	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	Baix - aprox un 0,3%

Mides per a uns 14 pots de 240 grs

		<u>Ingredients</u>
55%	57%	Percentatge sucre desitjat en la mermelada final
(3 kg en brut) 2.680 grs	(3 kg en brut) 2.680 grs	cireres un cop netes
240 ml (8,9% del pes de cireres)	240 ml (8,9% del pes de cireres)	aigua (per bullir les cireres)
1.474 grs (55,0%)	1.608 grs (60,0%)	sucre a afegir
4.154	4.288	Pes total fruita + sucre afegit
3.323	3.430	Pes estimat mermelada un cop cuita Merma en la cocció (aprox un 20%)
350 grs	350 grs	Sucres propis que hi aporta la fruita (en cireres un 13% aprox)
1.824	1.958	Pes total sucres que portarà la mermelada sucre afegit + sucre propi
54,8%	57%	% sucre mermelada final (sucre total / pes mermelada un cop cuita)
10 grs	11 grs (0,6% del pes total sucres)	Pectina a afegir
60 ml	60 ml (2,25% del pes total fruita)	Suc llimona a afegir Tenint en compte el pH de les cireres està entre 3,3-3,4 haurem d'afegir-hi uns 1-2 grs/kg de fruita. És a dir $1,5 \times 2,7 = 4,02$ grs d'àcid, és a dir $4,02 \times 15 = 60$ ml de suc de llimona.
	3.450 grs	Pes real mermelada obtingut

- Rentar les cireres. Eliminar les tocadres.
- Treure els pinyols i reservar els pinyols.
- Pesar les cireres netes i sense pinyol. 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 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.
- Colar i reservar l'aigua de la cocció dels pinyols. Separar els 240 ml per la cocció de les cireres.

- Posar a escalfar les cireres amb 240 ml de l'aigua dels pinyols a foc baix 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 la textura,
- 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 d'el·laboració.