

MELMELADA DE PRÉSSEC DE VINYA _Forki

Nota: Al netejar els préssecs, eliminar les parts tocades i treure els pinyols tindrem una merma aproximada del 20%

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

	<u>préssecs</u>
Sucres propis de la fruita	8,9% aprox
Acidesa (PH) propi fruita	3,4 - 3,5 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 14 pots de 240 grs

		<u>Ingredients</u>
55%	57%	Percentatge sucre desitjat en la mermelada final
(3 kg en brut) 2.300 grs	(3 kg en brut) 2.300 grs	préssecs un cop nets
250 ml	250 ml	aigua (per bullir els préssecs)
1.426 grs (62,0%)	1.540 grs (67,0%)	sucres a afegir
3.726	3.840	Pes total fruita + sucre afegit
2.980	3.072	Pes estimat mermelada un cop cuita Merma en la cocció (aprox un 20%)
205 grs	205 grs	Sucres propis que hi aporta la fruita (en préssecs un 8,9% aprox)
1.631	1.745	Pes total sucres que portarà la mermelada sucre afegit + sucre propi
54,7%	56,8%	% sucre mermelada final (sucre total / pes mermelada un cop cuita)
11 grs	12 grs (0,6% del pes total sucres)	Pectina a afegir
52 ml	52 ml (2,2 % del pes total fruita neta)	Suc llimona a afegir Tenint en compte el pH dels préssecs està entre 3,3-3,4 haurem d'afegir-hi uns 1-2 grs/kg de fruita. és a dir $1,5 \times 2,7 = 3,45$ grs d'àcid, és a dir uns $4,05 \times 15 = 60$ ml de suc de llimona.
3.450 grs		Pes real mermelada obtingut

- Rentar els préssecs. Eliminar les parts tocades.
- Treure els pinyols i reservar els pinyols.
- Pesar els préssecs nets 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.
- Tornar a passar el pymer per acabar de donar la 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 d'el·laboració.