

MELMELADA DE TARONJA DOLÇA _Forki

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

Nota important: En les mermelades de cítrics primer sempre hem de bullir primer les pells soles.

	<u>taronja</u>
Sucres propis de la fruita	8,5 % aprox
Acidesa (PH) taronges	3,2 - 3,3 Per aquest pH hi haurem d'afegir entre 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	Alt

		<u>Ingredients</u>
53%	57%	Percentatge sucre desitjat en la mermelada final
(3 kg en brut) 2.700 grs	(3 kg en brut) 2.700 grs	taronges pes net aproximat
330 ml	330 ml	aigua
1.620 grs (60,0%)	1.890 grs (70,0%)	sucre a afegir
4.650	4.920	Pes total fruita + sucre afegit + aigua
3.487	3.690	Pes estimat mermelada un cop cuita Merma en la cocció (mesurat empíricament és d'un 25%)
230 grs	230 grs	Sucres propis que hi aporta la fruita (en taronges un 8,5% aprox)
1.850	2.120	Pes total sucres que portarà la mermelada sucre afegit + sucre propi
53,05%	57,45%	% sucre mermelada final (sucre total / pes mermelada un cop cuita)
7 grs (0,4%)	8 grs (0,4%) (0,4% del pes total sucres)	Pectina La taronja ja porta bastanta pectina i en principi no cal posar-ni, però si no la volem coure tanta estona hi podem afegir una miqueta de pectina (0,4%)
41 ml	41 ml (1,1% del pes total fruita neta)	Suc llimona a afegir Tenint en còpte el pH de les taronges està entre 3,2-3,3 haurem d'afegir-hi 1,0 grs/kg de fruita. és a dir $1,0 \times 2,7 = 2,7$ grs d'àcid, és a dir uns $9,4 \times 15 = 138$ ml de suc de llimona.
		Pes real mermelada obtingut

- Rentar bé les taronges 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).
- Tallar els dos barrets superior i inferior.
- Fer 5 talls de dalt a baix a la pell de les taronges sense arribar a la polpa, només tallar la pell.
- Introduir una cullera sopera entre la pell i la polpa per anar retirant els trossos de pell.
- Posar a bullir les pells en aigua de l'aixeta (aquesta aigua NO l'aprofitarem) a foc suau i tapades durant 10 minuts.
- Colar les pells.
- Amb una cullera sopera raspem la part blanca de l'interior de les pells. No cal apurar perquè una miqueta de restes de part blanca no hi farà cap mal

- Netegem els grills de taronja de les parts blanques que hi hagin pogut quedar. Reservar les pells
- Tallar els grills quatre o cinc trossos.
- Pesar els grills + les pells. Anotar el pes en un paper per calcular el pes de sucre a afegir-hi.
- Calcular i pesar el sucre necessari. Dividir el sucre a afegir en tres parts:
 - 50 grs per barrejar-lo amb la pectina (si és que ni posem).
 - aprox la meitat
 - aprox, la meitat
- Pesar la pectina i barrejar-la amb els 50 grs de sucre.
- Picar les pells bullides en una juliana ben fina. RESERVAR.
- Posar a bullir les pells en juliana (soles) amb l'aigua de la recepta durant 10 minuts.
- Afegir els grills a la cassola i deixar bullir la frita sola durant 10 minuts.
- Afegir la 1/2 del sucre i.
- Hi anem afegint la 1/2 del sucre mentre anem remenant. Deixar-ho coure a foc moderat durant 10 minuts. Anar remenant.
- Passat aquest temps hi afegim l'altra 1/2 del sucre mentre anem remenant.
- Passar el pymer per donar-li la textura desitjada.
- Deixar-ho coure uns 10 minuts més.
- 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 caramel·litza 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
 - 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.