

MARMELLATE E GELATINE SOLIDE DI FRUTTA

---



## Gelatina di ribes



### Per 4 vasi

1,5 kg di ribes  
800 g di zucchero  
20 g di gelificante per marmellate



• Preparazione : 15 min. • Cottura 10 min.

Lavare e sgranare il ribes. Introdurre la frutta nello spremi nettare-sugo e pesare il succo. In una terrina, mescolare il gelificante con 2 cucchiaini di zucchero. Porre il succo in una pentola per marmellate e spolverare con il gelificante mescolando leggermente con un mestolo di legno. Portare e mantenere a ebollizione per 2 min. senza smettere di mescolare. Aggiungere lo stesso peso di zucchero, portare a ebollizione e cuocere a fuoco vivo per 2 min. mescolando sempre. Togliere via la schiuma e versare subito la gelatina nei vasi.

## Gelatina di mele-cannella agli agrumi



### Per 3 - 4 vasi

1,5 kg di mele verdi  
1 kg di zucchero  
40 g di gelificante per marmellate  
1 limone  
1 arancia  
1 cucchiaino di cannella



• Preparazione : 15 min. • Cottura 10 min.

Introdurre la metà delle mele nella centrifuga, vuotare il cestello e poi introdurre l'altra metà. Spremere l'arancia e il limone con lo spremiagrumi e aggiungere il loro succo a quello delle mele. Pesare il succo, pesare una quantità equivalente di zucchero e mettere da parte. In una terrina, mescolare il gelificante con 2 cucchiaini di zucchero. Mettere il succo in una pentola da marmellate e spolverare con il gelificante mescolando leggermente con un mestolo di legno. Portare a ebollizione e mantenerla per 3 min. senza smettere di mescolare. Aggiungere il rimanente zucchero e il cucchiaino di cannella. Portare a ebollizione e cuocere a fuoco vivo per 3 minuti mescolando sempre. Mettere subito nei vasi.



*Per verificare la consistenza far colare una goccia di gelatina su un piatto molto freddo; dovrà fissarsi.*

## Gelatine alla prugna



### Per circa 60 gelatine

600 g di prugne  
1/2 limone  
700 g di zucchero  
25 g di gelificante per  
marmellate



- Preparazione : 15 min.
- Cottura circa 45 min.
- Tempo di presa : 24 ore.

Lavare le prugne e immergerle nell'acqua bollente. Sgocciolare e togliere il nocciolo. Passare la frutta nello spremi nettare-sugo e aggiungere un po' di succo di limone.

In una terrina, mescolare il gelificante con 75 g di zucchero. Spolverare il gelificante sul nettare di prugne mescolando delicatamente con un mestolo di legno. Versare la salsa ottenuta in una pentola dai bordi alti, aggiungere 300 g di zucchero. Scaldare e mescolare fino a ebollizione, aggiungere altri 300 g di zucchero e far cuocere il tutto fino a 110°C.

Versare quindi in uno stampo con fondo piatto fino a 1 cm di altezza. Far rapprendere in frigo per 24 ore, poi tagliare a quadretti di circa 3 cm di lato, passarli nello zucchero, se necessario togliere via l'eccesso di zucchero e conservarle in una scatola ermetica.

*Potrete facilmente trovare il gelificante da marmellata (a base di pectina di mela) vicino allo zucchero nel vostro supermercato.*



Questo simbolo indica che il prodotto non deve essere eliminato con i rifiuti domestici. Deve essere portato in un centro di riciclaggio per attrezzature elettriche ed elettroniche. Contattare il vostro rivenditore o il comune per conoscere gli indirizzi di questo tipo di centri di recupero dei rifiuti.

Ci riserviamo il diritto di modificare senza preavviso e in qualsiasi momento le caratteristiche tecniche di questo apparecchio. Le informazioni che figurano in questo documento non sono contrattuali e possono essere modificate in qualsiasi istante.

© Tutti i diritti riservati per tutti i paesi dalla Magimix.