



ABC delle marmellate

La frutta

Non importa se la frutta che utilizzate proviene dal vostro giardino, dal negozio di alimentari o da un frutteto: comunque sia, la qualità è la migliore ricetta! Soltanto i frutti sani, ben maturi e di eccellente qualità devono essere utilizzati nella preparazione delle marmellate e delle gelatine. I frutti troppo maturi o rovinati non sono adatti a queste preparazioni. Vanno benissimo, invece, i **frutti surgelati**. Soprattutto nei periodi in cui il raccolto è abbondante potete tranquillamente surgelare la frutta senza aggiunta di zucchero. I frutti surgelati vi permetteranno di preparare deliziose marmellate e gelatine fatte in casa: basta pesare i frutti **ancora surgelati** e scongelarli utilizzando anche il succo per la vostra ricetta.

Che cos'è la pectina?

La pectina è una sostanza naturale contenuta in quasi tutta la frutta. Preparando le marmellate in casa, aggiungete ai frutti la pectina contenuta nel gelificante in polvere. Dopo un rapido riscaldamento, la pectina e la miscela di zucchero, frutti e acidità formano una struttura densa, la gelatina, che si solidifica raffreddandosi: questo è il cosiddetto processo di gelificazione. **Le pectine contenute nei gelificanti in polvere Dr. Oetker provengono esclusivamente dalle mele o dagli agrumi.**

Che cos'è la prova di gelificazione?

La prova di gelificazione indica se la solidificazione della massa di frutta è sufficiente. Per eseguire la prova, versate su un piattino (preferibilmente freddo) 1-2 cucchiaini da tè di marmellata bollente. Se si addensa o si solidifica, la marmellata o la gelatina risulterà abbastanza consistente nel vasetto. Per ottenere una maggiore densità, vi consigliamo di aggiungere alla marmellata bollente il succo di 2-3 limoni e di rifare la prova prima di riempire i vasetti. Nei vasetti il processo di gelificazione può durare una settimana e oltre.

Prodotti professionali firmati Dr. Oetker

GELFIX CLASSIC 1 : 1 – per marmellate di frutta all'antica

Per preparare marmellate e gelatine classiche, dovete calcolare all'incirca la stessa quantità di frutta e di zucchero. Una busta di **Gelfix Classic** è sufficiente per 1000 g di frutta preparata e 1150 g di zucchero. Per le gelatine, la quantità di succo e di zucchero è indicata sulla busta. Se preferite, potete utilizzare anche zucchero di canna o zucchero grezzo.



GELFIX EXTRA 2 : 1 – per marmellate extra-fruttate

Per preparare marmellate e gelatine particolarmente ricche di frutta, ma meno dolci, dovete calcolare all'incirca due parti di frutta o di succo di frutta e una parte di zucchero. In altri termini, per una busta di **Gelfix Extra**, 1000 g di frutta preparata e 500 g di zucchero per le marmellate, 7,5 dl di succo di frutta e 400 g di zucchero per le gelatine. Anche in questo caso potete utilizzare zucchero di canna o zucchero grezzo.



GELFIX SUPER 3 : 1 – per marmellate più leggere e ricche di frutta

Per preparare marmellate leggere, ma pur sempre ricche di frutta, vi occorrono solo 350 g di dolcificante per 1000 g di frutta preparata o 900 ml di succo. Potete scegliere tra lo zucchero, il fruttosio, il sorbitolo o un dolcificante liquido (per una busta di Gelfix Super e 1000 g di frutta preparata, calcolate 25 ml di dolcificante liquido). **A seconda del dolcificante utilizzato, le marmellate preparate con Gelfix Super sono indicate anche per i diabetici.**



ABC delle marmellate

Come ottenere il succo per le gelatine di frutta

Seguite le indicazioni del fabbricante del vostro apparecchio: occorre evitare di spremere a lungo i frutti, perché il succo rischia di diventare troppo acquoso e di gelificare difficilmente.

Sono particolarmente indicati i seguenti metodi:

- ☺ Mediante un estrattore a vapore, estraete il succo di frutta **senza** aggiunta di zucchero e fate raffreddare.
- ☺ Con la pentola a pressione, estraete il succo di piccole quantità di frutta **senza** aggiunta di zucchero (con il setaccio e, eventualmente, l'accessorio per raccogliere il succo) e fate raffreddare.
- ☺ Tagliuzzate la frutta a volontà, cuocetela con un po' d'acqua fino a quando non sarà tenera. Passate il succo attraverso un colino e fate raffreddare.
- ☺ Spremete gli agrumi (p. es. arance, limoni).

Non si adattano particolarmente alle gelatine:

- ☹ I succhi di frutta ottenuti con le centrifughe elettriche non sono particolarmente indicati per le gelatine perché possono diventare torbidi e più molli come consistenza. Inoltre, le particelle di cellulosa in sospensione nel succo rendono la struttura granulosa.

La tabella qui sotto vi indica la quantità di frutta preparata (a grossi pezzi) necessaria per ottenere 1 litro circa di succo di frutta*:

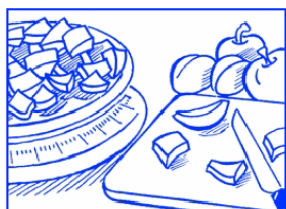
Amarene	1600 g
Fragole	1300 g
Lamponi	1800 g
Mele	1800 g
Mele cotogne	2300 g
More	1500 g
Pere	2700 g

Pesche	1700 g
Rabarbaro	1500 g
Ribes nero	1700 g
Ribes rosso	1500 g
Sambuco	1800 g
Uva	1700 g
Uva spina	1800 g

Se non volete estrarre il succo a casa, potete anche preparare le vostre gelatine con Gelfix Extra e Gelfix Super usando i succhi o i nettari di frutta in vendita nei negozi (ad eccezione del succo d'uva).

* Le quantità indicate cambiano a seconda del metodo utilizzato per ottenere il succo e della qualità della frutta.

ABC delle marmellate

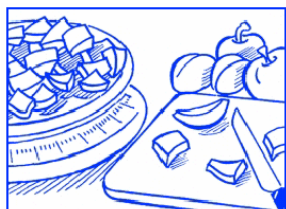


PRELIMINARI

Lavate con cura la frutta e fatela sgocciolare bene. Eliminate le parti rovinate e i gambi, i semi, i noccioli, ecc.

Sminuzzate la frutta o riducetela in purea, **pesatela**.

Per le gelatine: tagliuzzate la frutta in grossi pezzi, snocciolatela e, eventualmente, eliminate i gambi e i piccioli, estraendone il succo. **Misurate** il succo una volta che si è raffreddato!



PREPARAZIONE

Con Gelfix Classic 1:1

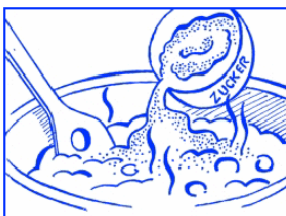
Mescolate **prima** il gelificante in polvere con 2 cucchiaini da tavola della quantità di zucchero necessario. In una grossa pentola aggiungete **quindi** questa miscela alla frutta o al succo di frutta.

Con Gelfix Extra 2:1 e Gelfix Super 3:1

Non è necessario mescolare prima gli ingredienti! Aggiungete **direttamente** il gelificante in polvere al dolcificante prescelto e incorporate il tutto alla frutta o al succo di frutta.



Portate la massa a ebollizione a fuoco vivo **senza smettere di rimestare**.



Con Gelfix Classic 1:1

Aggiungete **ora** il resto dello zucchero alla massa di frutta bollente e portate di nuovo il tutto a ebollizione.

Con tutti i prodotti Gelfix

Cuocete a **fuoco vivo per almeno 3 minuti** senza smettere di rimestare. Prima di riempire i vasetti, fate una **prova di gelificazione!**



RIEMPIMENTO DEI VASETTI

Riempite immediatamente **fino all'orlo** i vasetti preparati e chiudeteli. **Capovolgete i vasetti per 5 minuti circa, appoggiandoli sul coperchio.**

Il processo di gelificazione può durare 1 settimana e oltre!

ABC delle marmellate

Trucchi & Consigli

- Per preparare la frutta vi servono delle ciotole, un setaccio, un coltello ben affilato e un tagliere.
- **Le fragole non devono essere lavate sotto l'acqua corrente**, perché i frutti potrebbero perdere il succo e l'aroma. Per lo stesso motivo, preparate e pulite con cura i **lamponi**.
- **Preparate piccole quantità per volta**. Le quantità abbondanti richiedono tempi di cottura più lunghi e la cottura della marmellata non è omogenea: ne risentono la consistenza e il colore.
- Soltanto gli ingredienti **pesati con precisione** garantiscono risultati perfetti. Le quantità indicate nelle ricette si riferiscono ai frutti già preparati.
- Per la cottura, utilizzate una **pentola grande**, se possibile in acciaio inossidabile. Per evitare che la marmellata fuoriesca, riempite la pentola soltanto a metà. Vi serve anche un cucchiaino di legno, una schiumarola e, se possibile, un imbuto a bocca larga.
- Durante la cottura, **rimestate continuamente** con il cucchiaino di legno per evitare che la marmellata si attacchi al fondo della pentola e per facilitare l'evaporazione del liquido.
- Con la **frutta ricca di proteine** (come le fragole) qualche volta è necessario schiumare le marmellate. Infatti la **schiuma** naturale che si forma altera l'aspetto e la conservazione delle marmellate (che inglobano aria).
- Come regola generale è indispensabile lavorare in **condizioni igieniche perfette** sia alla preparazione che alla cottura della frutta, sia nell'utilizzo degli elettrodomestici. Anche la minima sporcizia può causare il rapido deteriorarsi delle vostre preparazioni.
- Dopo la cottura, le marmellate e le gelatine possono essere profumate con un po' di **grappa o di liquore** di vostra scelta. L'aggiunta di grappa o di liquore in quantità ridotta (fino a 3 cucchiaini da tavola) non influenza il processo di gelificazione. Per quantità maggiori, riducete in proporzione la frutta o il succo di frutta.
- Scegliete dei vasetti di marmellata muniti di un coperchio a vite **Twist-off®** (con un rivestimento protettivo sul bordo interiore). La consistenza, l'aroma e il colore naturale delle marmellate si conserveranno così perfettamente. I coperchi Twist-off® evitano che le marmellate si prosciughino e si sviluppino dei microrganismi. I fogli di cellophane non offrono una protezione abbastanza sicura a lungo termine.
- Le marmellate e le gelatine devono essere versate in **vasetti perfettamente puliti**: il bordo deve essere pulito prima della chiusura del vasetto. Dopo aver riempito e chiuso i vasetti, **capovolgeteli immediatamente sul coperchio per 5 minuti circa**. Così l'aria non penetrerà nel vasetto e la qualità delle marmellate non subirà alcuna alterazione.
- Conservate **al fresco e al riparo dalla luce**, le vostre marmellate mantengono il loro colore e gelificheranno perfettamente.
- I vasetti di marmellata avviati devono essere conservati in frigorifero. Una volta aperti i vasetti, la struttura solida delle marmellate e delle gelatine si altera e può provocare la formazione di succo.
- L'aggiunta di ingredienti grassi (noci o fiocchi di noci di cocco) o di altri piccoli supplementi (foglie di menta o di melissa) dopo la cottura riduce la durata di conservazione delle marmellate.