

Doces de frutas (pêra, framboesa, clementina)

Ingrédients

- 500g de purê de pera ou tangerina ou framboesa
- 15g de pectina NH para geleias de pera e framboesa
- 20g de pectina NH para geleias de tangerina
- 75g de açúcar (1)
- 380g de açúcar (2)
- 100g de glicose

Préparation

1. Nova guloseima para o Natal, as geleias de fruta!
2. Aqui eu fiz geleias de pera, tangerina e framboesa na versão expressa, com pectina, fica pronto em poucos minutos.
3. Você pode, é claro, fazê-las com as frutas de sua escolha, mas pode ser necessário ajustar a quantidade de pectina em consequência.
4. A receita é realmente simples, ainda mais rápida se você usar purês de frutas prontos, é claro.
5. Em todos os casos, alguns minutos de preparação, algumas horas de paciência e você poderá se deliciar!
6. Tempo de preparo: 20 minutos Para 6 pequenos pacotes de geleias para presentear: Purês de frutas: Primeiro, prepare o purê de frutas: Para as peras, descasque-as e corte-as em pedaços.
7. Coloque-as em uma panela e cozinhe em fogo baixo até obter uma textura bem macia, que se desmanche facilmente.
8. Bata no liquidificador de imersão, depois passe para o restante da receita.
9. Para as tangerinas: descasque-as e bata no liquidificador de imersão.
10. Em seguida, passe a mistura pelo coador para retirar as cascas e os fios brancos.
11. Para as framboesas: devido à época, usei um purê de framboesa comprado.
12. Na temporada, você pode batê-las e passar a mistura na peneira para retirar os pequenos grãos.
13. Aqueça o purê de frutas até 40°C.
14. Adicione a pectina e o açúcar (1) misturados, mexendo bem, depois leve à ebulição.
15. Neste ponto, adicione o açúcar (2) e a glicose.
16. Continue a cozer, mexendo regularmente até atingir 105°C.
17. Adicione o suco de meio limão fora do fogo, mexa bem e despeje imediatamente em uma forma.
18. Usei pequenas formas de bolo de silicone, mas você também pode despejar em um aro de inox clássico.
19. Deixe endurecer por algumas horas.
20. Em seguida, corte as geleias e role no açúcar, se desejar.
21. Deixe secar à temperatura ambiente durante a noite.
22. Então, divirta-se!