

Илья Мельников

Варенье, джем, повидло



Кулинария

Илья Мельников

Варенье, джем, повидло

«Мельников И.В.»

Мельников И. В.

Варенье, джем, повидло / И. В. Мельников — «Мельников И.В.»,
— (Кулинария)

В этой книге мы собрали для Вас рецепты джемов, варений, повидла, желе и других заготовок ягод и фруктов на зиму. Сладкие домашние заготовки могут быть и самостоятельным десертом к столу, дополнять другие блюда и служить начинками для выпечки. Остается только освоить технологию их приготовления, т. е. следовать всем советам и рекомендациям, сопровождающим каждый рецепт, – и успех Вам обеспечен.

© Мельников И. В.

© Мельников И.В.

Содержание

Варенье	5
Варенье из яблок	5
Варенье из груш	6
Конец ознакомительного фрагмента.	7

Илья Мельников

Варенье, джем, повидло

Варенье

Варенье из яблок

Яблоки очищают от кожицы и семенного гнезда и нарезают дольками толщиной 20 мм. Для того, чтобы дольки не потемнели, их следует держать в 0,1%-ном растворе лимонной кислоты. Для получения раствора необходимо взять на 1 л воды 1 г кислоты. Затем дольки яблок бланшируют в кипящей воде не более 10 минут, после чего охлаждают в холодной воде. Яблоки с нежной мякотью нужно бланшировать 6 минут в сахарном сиропе 30% концентрации при температуре 85 градусов.

Приготовление сиропа.

Для приготовления сиропа нужно взять 340 г сахара и 790 г воды на 1 л сиропа. Воду, в которой бланшировались яблоки, фильтруют и на ней готовят сахарный сироп 50%-ной концентрации (на 1 л сиропа 600 г воды и 600 г сахара), горячим (80 градусов) сиропом заливают яблоки, сложенные в эмалированный таз и выдерживают перед первой варкой 6 часов.

Варят варенье в 4 приема. На 1 кг яблок берут 1,5 кг сахара. Сахар, который остался после приготовления сиропа, делят на четыре части и добавляют в начале каждой варки в виде сиропа 60%-ной концентрации. Для того, чтобы приготовить этот сироп, нужно взять 780 г сахара и 520 г воды на 1 л сиропа. Перед первой варкой дольки откидывают на дуршлаг, в сироп добавляют четвертую часть сиропа 60%-ной концентрации и уваривают 10 минут. В конце уваривания в кипящий сироп помещают откинутые дольки, таз снимают с огня и оставляют на 8 часов. Таким же образом проводят вторую, третью и четвертую варки. В конце первой варки температура кипения сиропа должна быть 102 градуса, в конце второй – 103, в конце третьей – 104. В конце четвертой варки варенье уваривают до готовности.

Готовность варенья определяют так: если капля сиропа, опущенная на блюдце, при остывании не расплывается, варенье готово.

Если варенье расфасовывают с герметической укупоркой, то в конце четвертой варки температура кипения должна быть 105 градусов. Горячее варенье расфасовывают в нагретые сухие банки, закрывают прокипяченными крышками, герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

Если варенье расфасовывать без герметической укупорки, то температура кипения его в конце варки должна быть 108 градусов.

Варенье из груш

Для варенья нужно выбрать немного недозревшие груши с плотной тканью, так как мягкие груши развариваются и форма кусочков не сохраняется. Отобранные груши вымыть, очистить от кожицы, удалить семенное гнездо, нарезать дольками, мелкие груши можно использовать целиком. Затем груши бланшируют в кипящей воде 10 минут и охлаждают.

До бланширования нарезанные груши держат в 0,1%-ном растворе лимонной кислоты (1 г кислоты на 1 л воды). Подготовленные дольки поместить в эмалированный таз или в кастрюлю и залить горячим сахарным сиропом 50%-ной концентрации (600 г воды и 600 г сахара на 1 л сиропа). Температура сиропа должна быть 80 – 85 градусов. Для сиропа взять воду, в которой груши бланшировались. В нее добавить сахар, прокипятить 10 минут, добавить лимонную кислоту из расчета 2 г на 1 л сиропа, профильтровать и вновь довести до кипения. После заливки груш сиропом выдержать 6 часов.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.