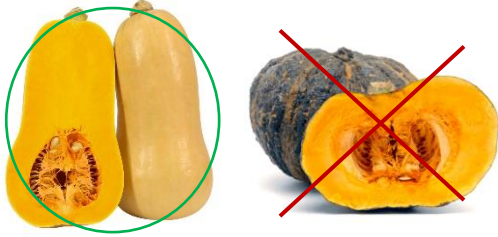


✚ Zapallos en dados confitados: (Receta obtenida del apunte de la materia de P.I.C.A. "Confituras y Confitados 2")

a. Ingredientes



	Calabaza
	Cloruro de calcio al 0,5%
	Azúcar
	Glucosa
	Ácido ascórbico
	Ácido cítrico
opcional	Esencia de vainilla
opcional	Canela
opcional	Frutos secos

b. Mise en place

1	Lavar la o las calabazas con la solución desinfectante.
2	Lavar y preparar los frascos y tapas.
3	Lavar y preparar cuchillos y las ollas.

c. Paso a paso

1. Acondicionamiento del zapallo: seleccionar los zapallos a utilizar. Cortar en rodajas de unos 2 o 3 cm de espesor, luego sacar la cáscara y posteriormente cubetear en tamaños lo más regulares posible. Pesar los cubos preparados y sumergirlos en la solución de cloruro de calcio, durante 12 horas como mínimo.
2. Retirar los cubos, lavar con abundante agua y escurrir.
3. Para el confitado se necesita 1 litro de almíbar por kilo de cubos que se prepara disolviendo 500 gr de azúcar por litro de agua (40 ° Brix). Incorporar los cubos en una bolsa rejilla y llevar a ebullición durante 3 minutos. Agregar 2 gr de ácido cítrico y 0,5 gr de ácido ascórbico por kilo de cubos de zapallo (esto es para evitar oxidaciones y mantener el color claro)
4. Retirar los cubos del almíbar y reforzar con otros 500 gr de azúcar por litro de almíbar. Hervir con los cubos 3 minutos dejando enfriar tapado y reposar un día.
5. Repetir durante dos días el paso anterior tratando de agregar 500 gr de azúcar en cada oportunidad. En el último agregado incorporar la glucosa en dosis de 100 gr por cada kilo de cubos.
6. Controlar probando cubos de zapallo que la superficie esté dura con cierta crocancia y el interior del dado expulse almíbar con poco gusto a zapallo (punto final).
7. Envasado: junto con los frutos escurridos, se puede utilizar el mismo almíbar de cobertura o se prepara un almíbar de partes iguales de azúcar y agua en caliente, al cual una vez tibio, se adiciona la esencia de vainilla y/o canela cuya dosis depende del gusto y aceptación personal.
8. Tapar y hervir los frascos en baño María hirviendo durante 20 minutos y retirar el agua o retirar los frascos con herramienta adecuada.
9. Dejar enfriar al abrigo del aire que pudieran fisurar los frascos.
10. Guardar en lugar fresco y preferentemente en oscuridad.

NOTAS: Se puede utilizar también agua de cal (formando una “lechada” y dejar decantar para utilizar el sobrenadante límpido donde se colocarán los cubos), sin embargo, el uso de cloruro de calcio es más recomendable por modificar muy poco el sabor original y por otra parte es más eficiente como texturizante. En general el gusto agradable de zapallos en almíbar se fija en valores de 45 – 50° Brix a pesar que si se va a comercializar hay que sobrepasar los 58° Brix (en ambas concentraciones, el procedimiento es igual). Si la concentración es muy rápida o intensa, los cubos quedan deformados y contraídos hacia su centro. Si se agrega por deseo nueces y almendras, se deben confitar junto con los zapallos para lograr el mismo equilibrio azucarino. A nivel doméstico suele ser suficiente unos 20 minutos de horno moderado o 30 segundos a plena potencia de un horno de microondas para sacar la humedad de estos frutos.