

- ✚ Elaboración de Dulce de Membrillo: (Receta obtenida del apunte de la materia de P.I.C.A. "Confituras y Confitados 1")

a. Ingredientes

1kg	Membrillos
850gr	Azúcar
opcional	Frutos secos
1,5gr	Ácido ascórbico

b. Mise en place

1	Seleccionar y lavar los membrillos con la solución desinfectante.
2	Preparar los moldes.
3	Lavar y preparar cuchillos, sacabocado y las ollas.
4	Buscar tamizadora.

c. Paso a paso

1. Cortarlos en cuartos o en octavos a mano o maquinado.
2. Pelar y eliminar semillas.
3. Cocinar en un mínimo de agua hirviendo durante 10 minutos o hasta alcanzar una consistencia aceptablemente blanda. Y aplastar con el pisa papas.
4. Colocar en olla o pailas preferentemente no más de 4 kilos por tanda por no demorar el proceso más de una hora. Adicionar en ácido ascórbico 1,5 gr/kg.
5. Cocer a fuego moderado unos minutos hasta obtener una pasta que se "suelta".
6. Adicionar solo la mitad del azúcar.
7. Continuar la cocción revolviendo continuamente hasta verificación de cráteres que expulsan el vapor de la masa (alrededor de 40 minutos después de iniciada la concentración).
8. Adicionar la otra mitad del azúcar.
9. Revolver hasta que la pasta vuelva a "soltarse" e iniciar el control del punto.
10. Llegar a punto dejando caer una gota en un vaso con agua fría (heladera) y observar que la gota llegue al fondo sin deshacerse.
11. Agregar si se desea frutos secos o abrigantados (nueces, almendras, etc.) y homogeneizar.
12. Envasar lo más caliente que se pueda en bandejas plásticas o moldes y rasar.
13. Dejar enfriar en reposo.
14. Guardar para conservar en ambiente seco y preferentemente al abrigo de la luz.

NOTA: Puede desmoldarse o no de las bandejas plásticas. Es recomendable si se usa almendras o nueces, darles un calentamiento de horno moderado durante 15 minutos o utilizar 1 minuto de microondas a máxima potencia para quitar humedad y evitar problemas en el dulce. El espolvoreado de azúcar en superficie es una opción personal no necesaria. Si se desea dulce "rubio" seguir los pasos indicados y si se desea "dulce rojo" agregar todo el azúcar al inicio del proceso.