

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

a. Ingredientes

1kg	Membrillos
500gr	Azúcar
50gr	Glucosa
	Ácido ascórbico
	Ácido cítrico

b. Mise en place

- 1 | Seleccionar y lavar los membrillos con la solución desinfectante.
- 2 | Lavar y preparar los frascos y tapas.
- 3 | Lavar y preparar cuchillos, sacabocado y las ollas.
- 4 | Buscar Lienzo.

c. Paso a paso

1. Cortarlos en octavos o gajos a mano o maquinado.
2. Colocar en olla y agregar agua potable hasta casi cubrirlos. Escaldar a ebullición durante unos 50 minutos y dejar enfriar para poder manipular sin quemarse.
3. Filtrar el jugo a través del lienzo de trama fina para que quede lo más limpio posible (hacerlo en caliente facilita notablemente el drenado). Esta etapa puede hacerse de un día para otro.
4. Medir el jugo obtenido. Agregar Ácido ascórbico 500 miligramos por litro de jugo (0,05 %) y ácido cítrico 2 gr por litro de jugo (0,20 %).
5. Colocar en olla o pailas preferentemente no más de 4 litros por tanda para no demorar el proceso más de una hora. Concentrar a fuego moderado hasta obtener ebullición franca y concentrar para reducir volumen durante unos 20 minutos.
6. Adicionar solo la mitad del azúcar.
7. Continuar la cocción revolviendo continuamente hasta que espese. Alrededor de 40 minutos después de iniciada la concentración.
8. Adicionar la otra mitad del azúcar de la formulación junto con la glucosa.
9. Revolver hasta disolver completamente el azúcar y a los 50 minutos iniciar el control del punto.
10. Llegar a punto de 67 – 68° Brix. Para saber si llegó a este punto debe tomar un poco de la jalea y hacer que gotee en un vaso de agua fría, si la gota llega integra al fondo, se ha conseguido el punto deseado.
11. Envasar tan caliente como se pueda en frascos limpios y secos, cuidando de no ensuciar el borde superior y dejando la mitad del cuello libre como espacio de cabeza.
12. Tapar.
13. Invertir 15 minutos y volver a posición normal (auto pasteurizado) o esterilizar en baño María hirviendo 15 minutos y retirar el agua o retirar los frascos del agua con herramienta adecuada.
14. Dejar enfriar en reposo absoluto y al abrigo de corrientes de aire que pudieran fisurar los frascos.
15. Guardar en lugar fresco y preferentemente en oscuridad.

**NOTA:** No apresurarse a cortar si no hay seguridad del punto. Puede demorar y es normal. Mantenga suave agitación para evitar que se pegue y caramelice dando puntos negros que ensucien la jalea. correcta. Con este método se debería lograr tantos kilos de jalea como de membrillo procesado.