**РЕЦЕПТУРА И ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРОИЗВОДСТВУ ДОМАШНЕГО ФРУКТОВОГО МАРМЕЛАДА.**

**Пектин для мармелада** позволяет изготовить продукты с нежной консистенцией и хорошими органолептическими свойствами. В своем составе **пектин для мармелада** имеет в своем составе пищевые соли, которые позволяют контролировать момент желирования мармеладной массы. В конце варки для обеспечения желирования массы достаточно добавить только раствор лимонной кислоты.

Такой домашний фруктовый мармелад может быть отлит пластом с последующей резкой или в силиконовые формы. При чём после нарезки, или когда мы вытащим мармелад из формы, его можно обсыпать или сахаром, или фруктовыми кусочками, или порошками фруктов и ягод.

**РЕЦЕПТУРА на 1 кг домашнего мармелада:**

**А** Пюре/сок 300,0 мл

**Б** Пектин для мармелада 20,0 г

Сахар 50,0 г

**В** Сахар 465,0 г

Глюкозный сироп (патока) 300,0 г

**Г** Лимонная кислота6.0 г

Вода 6,0 г

**ИНСТРУКЦИЯ:**

1. Взвесить пектин 20,0 г для мармелада и 50,0 сахар.
2. Перемешать сахар с пектином.
3. Смешать лимонную кислоту 2,0 г с теплой водой 2,0 мл.
4. В емкость внести 300 г пюре/сок и довести до кипения.
5. Внести смесь пектина с сахаром «дождиком» в кипящее пюре/сок
6. При непрерывном помешивании нагреваем смесь до кипения и выдерживаем до полного растворения пектина.
7. Далее медленно внести основную часть сахара 465 г, чтобы не вызвать интенсивного охлаждения массы. Варить до полного растворения сахара.
8. Добавить глюкозный сироп и варить до ….

**Внимание!!!** Как определить, как долго варить.

**Метод 1.**

Варить по рефрактометру до 78% сухих веществ. Но так как не всегда не у всех есть такой прибор. Можно и по-другому.

**Метод 2.**

Варить до температуры 105оС, но, если проверить по рефрактометру до обычно до 78% (это стандарт, принятый в промышленности) не получается.

**Метод 3.**

Более точный метод — это метод по массе. Во время варки нужно иметь под рукой включенные весы. Перед варкой необходимо взвесить ёмкость, в которой будет идти варка. Уваривать массу после внесения глюкозного сиропа (патоки) до выхода готового мармелада – 1,0 кг.

1. Добавить раствор лимонной кислоты (3), хорошо перемешать и быстро разлить по формам.