

www.ingredients.ru

Рецепт домашнего джема с улучшенной структурой

На 1 кг домашнего джема потребуется:

- Фрукты (ягоды) 450 гр + вода 80 мл
- Сахар 30 гр + пектин (DZ или DC 200) 5 гр
- Сахар 570 гр
- Лимонная кислота 1,5 гр+ вода 1,5 мл

Инструкция:

1. Перемешать 30 гр сахара и 5 гр пектина
2. Перемешать лимонную кислоту 1,5 гр с тёплой водой 1,5 мл
3. 450 гр измельчённых фруктов (ягод) перемешать с 80 мл воды и довести до кипения
4. Внести смесь пектина и сахара в кипящие фрукты (ягоды)
При непрерывном размешивании варить полученную смесь до полного растворения пектина
5. Внести в смесь раствор лимонной кислоты с водой и перемешать
6. Разлить джем по формам.

8 (910) 483-64-86, 8 (985) 214-12-78 (технолог)
интернет-магазин «МИПОРА»

info@ingredients.ru