

## Варка домашнего мармелада

### ПО МАССЕ

Во время варки нужно иметь под рукой весы. Перед варкой необходимо взвесить ёмкость, в которой будет идти варка. Уваривать массу после внесения глюкозного сиропа до выхода готового мармелада 1 кг

На 1 кг домашнего мармелада потребуется:

- Пюре (сок) 300 мл
- Сахар 50 гр + пектин 20 гр
- Сахар 465 гр
- Глюкозный сироп (патока) 300 гр
- Лимонная кислота 2 гр+ вода 2 мл

#### Инструкция:

1. Перемешать 50 гр сахара и 20 гр пектина
2. Перемешать лимонную кислоту 2 гр с тёплой водой 2 мл
3. 300 гр пюре довести до кипения
4. Постепенно внести смесь пектина и сахара в кипящие пюре.  
При непрерывном размешивании варить полученную смесь до полного растворения пектина
5. Медленно внести 465 гр сахара в кипящую смесь и варить до полного его растворения, постоянно размешивая.
6. Внести в смесь раствор лимонной кислоты с водой и перемешать
7. Внести глюкозный сироп и варить до готовности
6. Быстро разлить джем по формам и остудить

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

[n.shimanova@ingredients.ru](mailto:n.shimanova@ingredients.ru)