

MERMELADAS PARA MOUSSES

TABLA DE COCCIÓN DEL AZÚCAR

LA FRUTA SEGÚN SU GRADO DE PECTINA

COMO CONSERVAR LA FRUTA

INTRODUCCION

Considero que en pastelería, las mermeladas han sido una parte muy importante en todos los trabajos de los reposteros. Inclusive recuerdo que elaboramos las frutas de París, mermeladas naturales con pectina, como coagulante.

Hoy, lamentablemente el empresario (que no el trabajador) ha bajado la calidad a niveles vergonzosos. Alegando costo, pero sin tener en cuenta su identidad.

Siempre criticamos a las grandes superficies de sus precios pero ahora hemos dejado la especialidad y nuestra calidad, QUE TANTO NOS IDENTIFICO, PARA VENDER LO MISMO HE INCLUSIBE PEOR.

Una mermelada natural, si hacemos el cálculo del costo, comprobaremos que es más barata que cualquier producto, que nos venden para cubiertas o rellenos, donde nos cobran el azúcar, agua y espesantes.

El sabor que aporta a un dulce una mermelada natural es incomparable con esas burdas imitaciones.

Teniendo en cuenta la posibilidad de la congelación. Podremos tener fruta congelada y elaborarnos nuestras propias mermeladas y mezclas.

Tan solo se puede reforzar en algunas su color. Pues empalidecen con el azúcar y cocción. Caso la fresa o fresón.

Fijaros en las proporciones de azúcar por kilo de fruta o vegetal y os da, la idea de lo barato del producto resultante y además el peso que aporta al pastel.

Aumentando su valor añadido.

Y, ni qué decir del sabor, textura y personalización del dulce.

Algunos no desean y extraen las semillas. Personalmente procuro dejar estas, salvo cuando son para bañar en exterior. Pero esto remarca más lo natural del producto.

Como en todo este curso, publico unas cuantas para vuestro uso y hacer que os animéis y probar el resultado.

Gracias a todos por vuestro interés y comentarios.

Un abrazo y quedo a vuestra disposición.

CLAUDIO JARA DONGIL

Maestro panadero-pastelero

TABLA DE LAS DIFERENTES FASES DE COCCION DEL AZUCAR

<u>DENOMINACION</u>	<u>TEMPERATURA</u>	<u>BAUMÉ</u>	<u>DENSIDAD</u>
Napa o velo	100 °	28 °	1'2407
Hebra fina	101 °	29 °	1'2407
Hebra espesa	103 °	31 °	1'2736
Perla fina	105 °	33 °	1'2964
Perla fuerte	106 °	35 °	1'3200
Punto de bola	115 °	39 °	/
Bola fuerte	121 °	41 °	/
Lámina	125 °	/	/

Frutas idóneas para producir gelatina

Frutos ricos en ácidos y en pectina	Frutas ricas en pectina pero deficientes en ácidos	Frutas ricas en ácidos pero deficientes en pectina	Frutas pobres de ácidos y de pectina
Manzanas ácidas Manzanas selváticas Moras de zarza Grosellas Uva espina Uva de Levante Limones Naranjas Ciruelas agrias	Higos verdes Plátanos verdes Manzanas baja acidez Peras verdes Sandia Ciruelas dulces Cerezas dulces	Granadas Fresas Ruibarbo Uva vinífera Albaricoque maduro Piña Guindas	Frambuesas Melocotones Higos maduros Peras maduras Frutos excesivamente maduros

Valores de pectina contenidos en fruta

Frutas	Valor pectina
Albaricoques	6'92
Cerezas	1'70
Membrillos	5'62
Manzanas	3'18-7'61
Moras	1'44
Peras	0'48
Ciruelas	4'19-6'55
Ciruelas Claudias	11'27
Uvas	1'05

La cantidad idónea en pectina en el producto acabado debe ser 1'2%, de ser superior sería demasiado consistente.

PREPARACIÓN DE LAS CONFITURAS

La preparación de estas no se diferencia mucho de las mermeladas; solo que hay que mantener los trozos de fruta en la forma característica, por esto el agitador de la caldera irá más lentamente. Y se calentará lentamente la mezcla azúcar pulpa de modo que el azúcar penetre gradualmente en el fruto en trozos.

Las confituras no se preparan en forma sólida, sino que son confeccionadas pastosas y en recipientes metálicos o de vidrio. Después, al término de la cocción el producto va directamente, de la caldera a la envasadora.

ELABORACION DE MERMELADAS Y JALEAS

PREPARACION DE LA FRUTA, LAS FLORES, LA VERDURA

- Seleccionar, lavar y secar los ingredientes
- Enteros, en pedazos, en puré o en zumo
- Al natural o macerados en azúcar

COCCION

- Azúcar + ingredientes
- Azúcar + agua + ingredientes
- Adición
- Control de la cocción
- Adición de licor al final de la cocción

ENVASADO

- Distribución en frascos
- Cierre de los frascos
- Etiquetado

ALMACENADO

Observaciones: hay dos formas artesanas de cocción:

1^a elaborar un jarabe agua y azúcar (también se puede sustituir por zumo de frutas). Calentar lentamente hasta el punto perla fina (33º en el pesa jarabes). Al alcanzar este punto añadir la fruta, y se desprenderá abundante vapor (el contenido de agua en la fruta). Remover, verificar la consistencia y espumar al final de la cocción.

2^a consiste en cocer el azúcar y la fruta a la vez. Se debe poner unas horas antes a macerar en el azúcar para extender mejor el sabor.

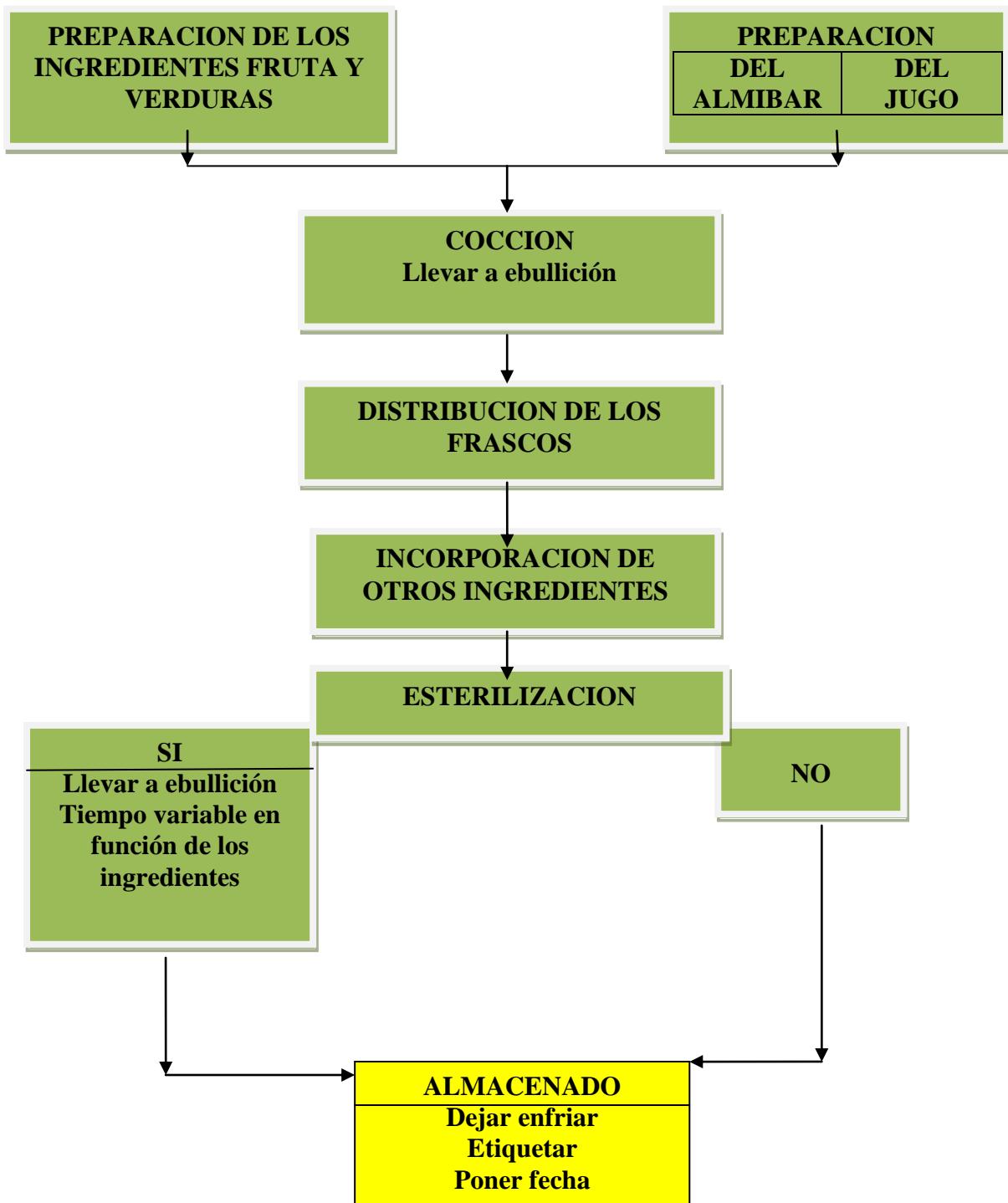
Una fruta poco dulce necesitará mayor cantidad de azúcar. Es conveniente probar antes de cocer para saber su grado de dulzor

ADVERTENCIA

FALTA DE AZÚCAR = RIESGO DE FERMENTACIÓN

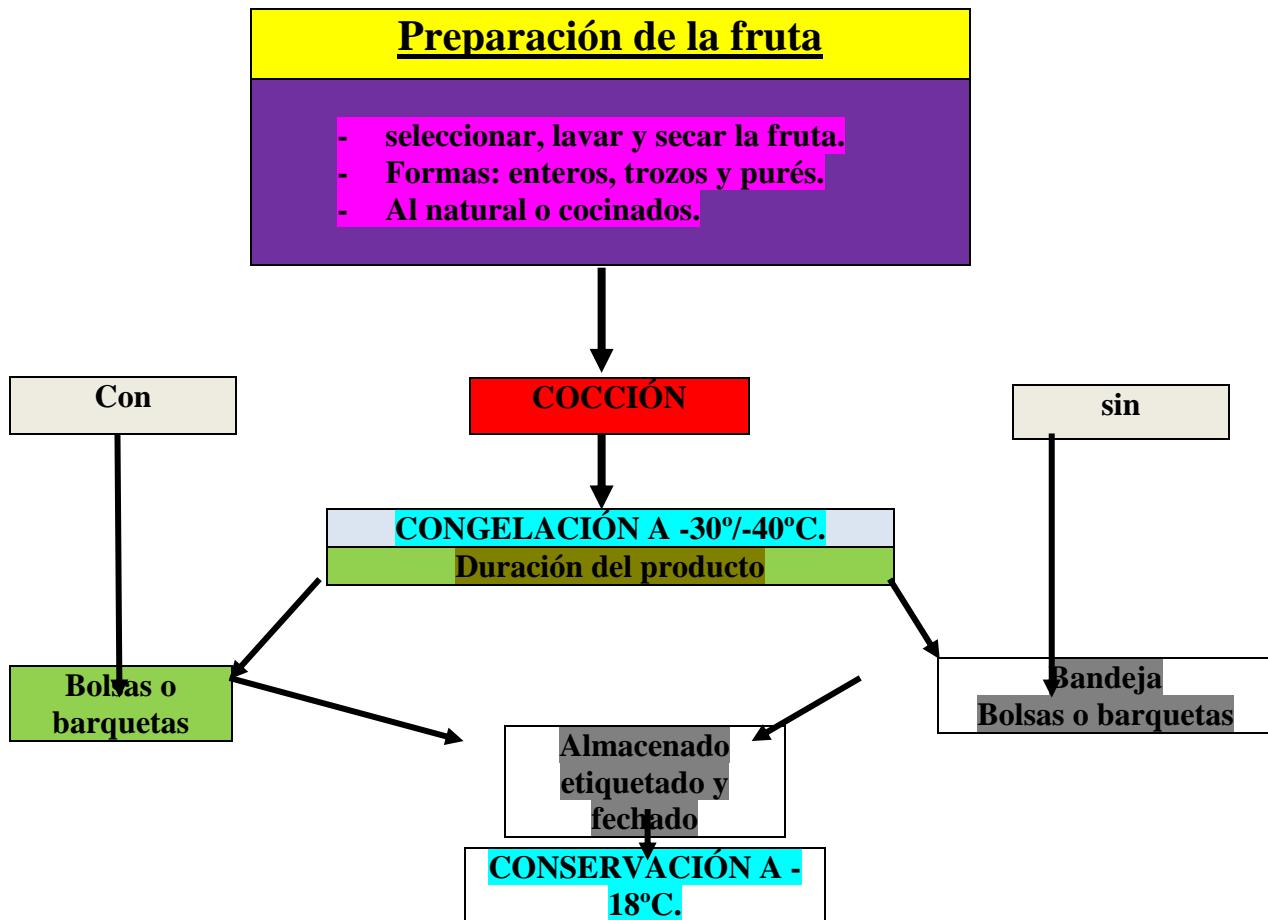
EXCESO DE AZÚCAR = RIESGO DE CRISTALIZACIÓN

CONSERVACION



Conservación de la fruta

Congelación de la fruta para pasteleros



Las frutas y verduras están formadas por tejidos celulares de alto contenido en agua.

Este es el motivo que al ser congelados a -40°C / -50°C, se conservan sin que sufra el producto ninguna alteración y conserve todas sus propiedades. Después es posible conservar a -18°C.

Importante.- la fruta debe ser escogida entre la más entera y fresca. Lavada, deshuesada y seca. Colocar extendida en bandeja. Verduras troceadas escaldadas en agua hirviendo. Quitar las hojas y tallos.

Congelar a -40°C y después conservar a -18°C.

Tabla de congelación

Clase fruta	Cantidad	Temperatura Congelación y conservación	Tiempo	Zumo Limón	Azúcar	Duración
Albaricoque	2 Kg.	-40/-18°C	3 horas	Uno	Rebozar	6 meses
Arándanos	2 Kg.	-40/-18°C	4 horas		Rebozar	1 año
Zanahorias	2 Kg.	-40/-18°C	4 horas			8 meses
Grosellas negras	2 Kg.	-40/-18°C	4 horas		Rebozar	8 meses
Cerezas	2 Kg.	-40/-18°C	4 horas		Rebozar	6 meses
Fresas	2 Kg.	-40/-18°C	4 horas			6 meses
Frambuesas	2 Kg.	-40/-18°C	4 horas			6 meses
Grosellas	2 Kg.	-40/-18°C	4 horas			4 meses
Judías	2 Kg.	-40/-18°C	4 horas			6 meses
Castañas	2 Kg.	-40/-18°C	5 horas			6 meses
Melón troceado	2 Kg.	-40/-18°C	4 horas	Uno	350 gr.	6 meses
Moras	2 Kg.	-40/-18°C	4 horas		Rebozar	1 año
Mirtilllos	2 Kg.	-40/-18°C	4 horas			6 meses
Pimientos rojos	2 Kg.	-40/-18°C	4 horas			6 meses
Ciruelas	2 Kg.	-40/-18°C	3 horas	Uno		4 meses
Ruibarbo	2 Kg.	-40/-18°C	3 horas		Rebozar	6 meses

Aclaraciones:

- Albaricoques: deshuesar, pinchar las mitades.
- Zanahorias: pelar, trocear y escaldar 3 minutos, refrescar.
- Judías verdes finas: cortar los extremos, lavar y escaldar 7 minutos, refrescar.
- Castañas: cortar en la parte lisa, cubrir de agua, una pizca de sal, cocer durante 5/10 minutos. Pelar y secar.
- Melón fresco: pelar, quitar las pepitas y trocear. Mezclar con el azúcar.
- Pimientos rojos: cortar en cuartos, quitar el tronco y pepitas, hacer tiras.
- Cortar al medio y deshuesar,
- Ruibarbo de tallos rojos: cortar la parte inferior del tallo y trocear el resto, en palitos, escaldar en agua hirviendo, 1 minuto y refrescar. Rebozar en azúcar.

FORMULA BASE DE MERMELADAS

MERMELADAS

Fruta	Cantidad	Azúcar	Glucosa	Coagulante
Moras	0'700 gr.	0'250 gr.	0'100 gr.	0'020 gr.
Frambuesas	0'700 gr.	0'300 gr.	0'150 gr.	0'030 gr.
Níspero	0'700 gr.	0'200 gr.	0'100 gr.	0'020 gr.
Kiwi	0'700 gr.	0'200 gr.	0'200 gr.	0'030 gr.
Fresón	0'700 gr.	0'300 gr.	0'200 gr.	0'030 gr.
Higos	0'700 gr.	0'100 gr.	0'100 gr.	0'020 gr.
Limón	0'700 gr.	1'200 gr.	0'200 gr.	0'050 gr.
Naranja	0'700 gr.	0'700 gr.	0'100 gr.	0'050 gr.

PROCESO

- 1º** Calentar la fruta y la glucosa hasta que cueza 5 minutos, para eliminar humedad.
- 2º** Incorporar el azúcar y el coagulante, mezclando enérgicamente con el batidor.
- 3º** Cuando vuelva a hervir de nuevo retirar y dejar enfriar.
- 4º** **Para aplicar a las mousses mantener la cantidad de hojas de gelatina 6 por litro de nata y 400 gr. de mermelada.**

MERMELADAS BASE MOUSSE

ARÁNDANOS-PERA

Arándanos y Pera

<u>Ingredientes</u>	<u>p/p. Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Precio</u>
Arándanos		0'750 gr.	
Peras		0'250 gr.	
Azúcar		1'000 gr.	
Coagulante		0'010 gr.	
vino blanco dulce		1 vaso.	

PROCESO

Cocer todos los ingredientes, hasta la ebullición. Añadir el vino y volver a cocer des espumar y enfriar.

MERMELADAS BASE MOUSSE

FRAMBUESAS-GROSELLAS

Frambuesas y grosellas

<u>Ingredientes</u>	<u>p/p. Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Precio</u>
Frambuesas		0'500 gr.	
Grosellas		0'500 gr.	
Azúcar		0'900 gr.	
Coagulante		0'010 gr.	
zumo de limón		2 unidades.	

PROCESO

Triturar todos los ingredientes, añadir el zumo y macerar 24 horas. Cocer hasta la ebullición, espumar y enfriar.

MERMELADAS BASE MOUSSE

FRAMBUESAS- MANAZANA

Frambuesa y manzana

<u>Ingredientes</u>	<u>p/p. Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Precio</u>
Manzanas		1'000 gr.	
Frambuesas		1'500 gr.	
Azúcar		1'300 gr.	
Coagulante		0'010 gr.	
Zumo de limón		2 unidades.	

PROCESO

Lavar, cortar en rodajas finas, la manzana. Cocerlas con $\frac{1}{2}$ L. de agua, hasta punto de patata cocida. Colar y recoger el jugo. Juntar todo con el limón, azúcar y coagulante. Cocer, espumar y enfriar.

MERMELADAS BASE MOUSSE

FRESA-KIWI

Fresa y kiwi

<u>Ingredientes</u>	<u>p/p. Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Precio</u>
Fresas pequeñas		0'500 gr.	
Kiwis		0'500 gr.	
Azúcar		0'900 gr.	
Coagulante		0'010 gr.	
Zumo de limón		1 limón.	

PROCESO

Pelar y trocear la fruta. Mezclar todos los ingredientes. Cocer, espumar y enfriar.

MERMELADAS BASES MOUSSE

FRESA-NARANJA

Fresa y naranja

<u>Ingredientes</u>	<u>p/p. Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Precio</u>
Fresa		0'500 gr.	
Naranjas		0'500 gr.	
Azúcar		0'900 gr.	
Coagulante		0'010 gr.	
Zumo de limón		1 unidad.	
Naranja, ralladura a la juliana		1 unidad.	

PROCESO

Pelar y cortar, triturar, mezclar todo y cocer. Espumar y enfriar.

MERMELADAS BASES MOUSSE

MANZANA-NARANJA

Manzana y naranja

<u>Ingredientes</u>	<u>p/p. Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Precio</u>
Naranjas pulpa		0'500 gr.	
Manzanas		0'500 gr.	
Azúcar		1'000 gr.	
Coagulante		0'010 gr.	
Canela en rama		1 madera.	
Zumo de limón		1 unidad.	
Vainilla		½ vaina.	

PROCESO

Sacar a la juliana dos naranjas. Extraer la pulpa de las naranjas. Trocear y caramelizar con un poco de azúcar las manzanas. Añadirles la canela. Mezclar todo. Cocer, extraer la canela y la vainilla. Espumar y enfriar.

BASES MOUSSE MERMELADAS

PLATANO-MIEL-ESPLIEGO

Plátano, miel y espliego

<u>Ingredientes</u>	<u>p/p. Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Precio</u>
Plátanos		1'000 gr.	
Miel		0'600 gr.	
Espliego		0'010 gr.	
Ron añejo		1 vaso.	
Coagulante		0'010 gr.	
Limón zumo		1 unidad.	
Lima zumo		1 unidad.	

PROCESO

Pelar y rociar con limón y lima, los plátanos. Triturarlos, juntarlos todo, con un vaso de agua.

Cocer, espumar, añadir el ron seguir cociendo y enfriar.

MERMELADAS BASES MOUSSE

FRESAS

Fresas

<u>Ingredientes</u>	<u>p/p. Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Precio</u>
Fresa		0'900 gr.	
Azúcar		1'000 gr.	
Coagulante		0'010 gr.	
zumo de limón		½ unidad.	

PROCESO

Cocer todos los ingredientes, hasta la ebullición. Espumar y enfriar.

Observaciones:

La misma fórmula base sirve para: Frambuesa, arándanos, grosellas, frutos rojos (grosellas, frambuesas y fresas).

MERMELADAS BASES MOUSSE

ZARZAMORA- MANZANA

Zarzamora y manzana

<u>Ingredientes</u>	<u>p/p. Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Precio</u>
Zarzamora		1'800 gr.	
Manzana ácida		0'250 gr.	
Azúcar		2'700 gr.	
Mantequilla		1 nuez	

PROCESO

Cocer a fuego lento las zarzamoras con 150 ml. De agua, para ablandar.

Cocer las manzanas lentamente hasta ablandar, hacer puré.

Añadir todos los ingredientes cocer y espumar. Enfriar y guardar.

Observaciones:

MERMELADA BASE MOUSSE

CIRUELAS

Ciruelas Clauadias

Ingredientes:

<u>Ingredientes</u>	<u>p/p. Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Precio</u>
Ciruelas Cláudias		1'000 gr.	
Azúcar		1'000 gr.	
Mantequilla		1 nuez	

PROCESO

Cocer a fuego lento las ciruelas 150 ml. de agua, para ablandar y pelar.
Añadir todos los ingredientes cocer, espumar y deshuesar. Enfriar y guardar.

Observaciones:

La misma fórmula, sirve para las claudias negras.

MERMELADA BASE MOUSSE ZARZA MORA Y MANZANA

ZARZAMOORA

<u>Ingredientes</u>	<u>p/p. Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Precio</u>
Zarzamora		1'800 gr.	
Manzana ácida		0'250 gr.	
Azúcar		2'700 gr.	
Mantequilla		1 nuez	

PROCESO

Cocer a fuego lento las zarzamoras con 150 ml. De agua, para ablandar.

Cocer las manzanas lentamente hasta ablandar, hacer puré.

Añadir todos los ingredientes cocer y espumar. Enfriar y guardar.

Observaciones:

MERMELADA BASE MOUSSE

HIGOS

Higos frescos

<u>Ingredientes</u>	<u>p/p. Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Precio</u>
Higos limpios		0'450 gr.	
Manzanas limpias		0'225 gr.	
Azúcar		0'450 gr.	
Cáscara de limón rallada		1 limón.	
Zumo de limón		3 unidades.	

PROCESO

Ablandar las manzanas, y añadir todos los ingredientes.
Cocer y espumar. Enfriar y guardar.

Observaciones:

MERMELADA BASE MOUSSE

HIGOS SECOS-MANZANA

Higos secos y Manzanas

<u>Ingredientes</u>	<u>p/p. Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Precio</u>
Higos secos picados		0'900 gr.	
Manzana ácida pelada y picada		2'700 gr.	
Azúcar		2'300 gr.	
Agua		1'700 gr.	
Limones zumo y ralladura		3 unidades.	
Nuez moscada		0'003 gr.	
Canela		0'003 gr.	
Clavo		0'002 gr.	

PROCESO

Cocer todo junto lentamente llegar a ebullición y espumar.

Observaciones:

MERMELADA BASE MUSSE

CEREZAS

Cerezas

<u>Ingredientes</u>	<u>p/p. Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Precio</u>
Cerezas limpias y sin hueso		0'900 gr.	
Azúcar		1'000 gr.	
Naranjas ralladura y zumo		2 unidades.	

PROCESO

Cocer a fuego lento todo. Espumar y enfriar.

Observaciones:

MERMELADA BASE MOUSSE

CEREZAS-GROSELLAS

Cerezas y grosellas

<u>Ingredientes</u>	<u>p/p. Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Precio</u>
Cerezas limpias y sin hueso		1'800 gr.	
Grosellas		0'500 gr.	
Azúcar		1'500 gr.	
Mantequilla		1 nuez	

PROCESO

Cocer a fuego lento hasta ebullición, espumar. Enfriar y guardar.

Observaciones:

Se puede sustituir las grosellas por piña, el resto igual.

MERMELADA BASE MOUSSE

CEBOLLA-PASAS-VINO

Cebolla, pasas, manzana y vino tinto

<u>Ingredientes</u>	<u>p/p. Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Precio</u>
Cebollas		1'000 gr.	
Azúcar		0'150 gr.	
Pasas		0'150 gr.	
Manzanas		2 unidades.	
Vino tinto		1/4 L.	
Vinagre		50 cl.	
Granadina		50 cl.	
Mantequilla		0'100 gr.	
sal y pimienta .		Al gusto	

PROCESO

Cortar la cebolla en aros finos. Erogarlas con la mantequilla, sal-pimentar. Añadir el azúcar. Tapar y cocer a fuego lento, remover y añadir Las pasas, manzanas, vino tinto, vinagre y granadina. Cocer a fuego lento. Remover bien y continuo, hasta evaporar. Guardar.

Observaciones:

Las pasas se pueden sustituir: frambuesas, grosellas o arándanos.

MERMELADA BASE MOUSSE

LIMON

LIMON

<u>Ingredientes</u>	<u>p/p. Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Precio</u>
Limón pelado		1'000 gr.	
Azúcar		2'000 gr.	
Canela en rama		3 unidades.	
Mantequilla		1 nuez.	

PROCESO

1º Cocer con la fruta con el azúcar y canela.

2º Cocer y añadir la mantequilla.

Observaciones: para la mousse añadir 6 hojas de gelatina por cada 400 gr. de mermelada.

MERMELADA BASE MOUSSE

NARANJA

NARANJA

<u>Ingredientes</u>	<u>p/p. Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Precio</u>
Naranja peladas		1'000 gr.	
Azúcar		1'000 gr.	
Mantequilla		1 nuez	
Coagulante		0'010 gr.	

PROCESO

Cocer la fruta con el azúcar. Añadir la mantequilla. E incorporar coagulante.

Observaciones: para la mousse incorporar 6 hojas de gelatina por cada 400 gr. de mermelada.

SALSA PARA BROCHETAS

SALSA KIWI

<u>Ingredientes</u>	<u>P. p / Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Kiwi		0'400 gr.	
Azúcar		0'200 gr.	
Limón pelado y troceado		1 unidad.	
Agua		½ vaso.	
Miel		4 c. s.	
Licor Kiwi		1 copa.	
Nata líquida		0'200 gr.	

PROCESO

- 1º** Cocer el azúcar con los kiwis y el limón sin semillas y el agua.
- 2º** Añadir la miel y el licor. Cocer y colar.
- 3º** Bañar las brochetas en la salsa caliente.
- 4º** Pasar por la nata líquida.

Observación: Brochetas de Naranja, Fresón y Moras.

SALSA DE CHOCOLATE

SALSA DE CHOCOLATE PARA PLATANO A LA BRASA

<u>Ingredientes</u>	<u>P. p / Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Chocolate bíter picado		0'200 gr.	
Azúcar morena		0'200 gr.	
Agua		½ vaso.	
Cáscara de limón		1 unidad.	
Canela		1 madera.	
Nata líquida		¼ L.	
Zumo de naranja		2 unidades.	

PROCESO

- 1º Cocer el azúcar con el agua, limón y canela.
- 2º Añadir el chocolate y mover hasta estar bien deshecho.
- 3º Mantener caliente. Mojar las brochetas.
- 4º Macerar la fruta en el zumo de naranja.
- 5º Bañar el plátano con la salsa de chocolate.

SALSA DE PERA

SALSA DE PERA WILLIAMS

<u>Ingredientes</u>	<u>P. p / Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Pera conferencia puré		0'500 gr.	
Azúcar		0'200 gr.	
Agua		½ vaso.	
Canela		1 canela.	
Zumo de limón		1 unidad.	
Licor pera Williams		1 copa.	
Nata líquida		0'200 gr.	

PROCESO

1º Cocer 15 minutos, el azúcar con el agua y canela.

2º Añadir el zumo y la copa de licor.

3º Incorporar el puré, cocer y colar.

4º Bañar la brocheta y mojar en nata líquida.

OBSERVACIÓN: brochetas de manzana, pera y plátano.

SALSA DE FRAMBUESA

SALSA DE LICOR Y **FRAMBUESA**

<u>Ingredientes</u>	<u>P. p / Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Azúcar		0'200 gr.	
Frambuesas		0'400 gr.	
Agua		½ vaso.	
Zumo de limón		1 unidad.	
Licor de frambuesas		1 copa.	
Miel		2 c. s.	
Nata líquida		0'200 gr.	

PROCESO

- 1º** Cocer todo durante 15 minutos.
- 2º** Añadir la copa de licor.
- 3º** Colar todo.
- 4º** Cocer y añadir la miel.
- 5º** Bañar las brochetas. Y por último pasar por la nata líquida.

Observación: brochetas mixtas de kiwi y fresón.

PLATANO A LA BRASA

<u>Ingredientes</u>	<u>P. p / Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Hojas de aluminio		6 hojas	
Plátanos pelados		6 unidades.	
Azúcar moreno		18 c. s.	
Mantequilla trozos tamaño		6 nueces.	
Vainilla y canela en polvo		Al gusto	

PROCESO

- 1º Poner en las hojas los plátanos.
- 2º La mantequilla, azúcar, vainilla y canela.
- 3º Envolver y cerrar las puntas.
- 4º Asar en la barbacoa durante 10 minutos.

Observación: servir o con salsa de chocolate **o crema inglesa o natilla.**