

Algunas recomendaciones

- ◆ Emplear sólo frutas de estación.
- ◆ Evitar frutos verdes o muy maduros, puesto que no dan buena consistencia en los dulces.
- ◆ Si se desean dulces más acaramelados realizar una cocción lenta.
- ◆ Por el contrario la cocción rápida permite obtener productos con mayor sabor a fruta.



LIPA, Laboratorio de Investigación en
Productos Agroindustriales. Facultad de Cs.
Agrarias y Forestales UNLP. Calle 60 y 119.
La Plata, Buenos Aires, Argentina.

Teléfono: (0221) 4236758 Int. 441

Correo: lipa@agro.unlp.edu.ar

Elaboración de dulce de frutas



**Facultad de
Ciencias Agrarias y
Forestales
Universidad
Nacional de La Plata**

Elaboración de dulce de frutas

Materiales:

Olla , espátula , cuchara , tabla , cuchillo balanza, frascos de vidrio con tapa a rosca metpalica, tapas nuevas, embudo, cucharón, plato de loza, fuente de calor y paño limpio.



Ingredientes para 800 gramos de dulce:

- ♦ Fruta de estación 1 kg.
- ♦ Azúcar 600 g.
- ♦ Jugo de ½ limón.
- ♦ 1 clavo de olor.

Tiempo de elaboración:

2 horas.



Elaboración:

Paso 1: Lavar las frutas con abundante agua potable y pelar en caso de ser necesario.

Paso 2: Triturar la fruta y mezclar con el azúcar (en el caso de frutos firmes como manzana, membrillo, es necesario realizar previamente una cocción en agua (suficiente para cubrir la fruta). Agregar los ingredientes restantes y cocinar a fuego moderado revolviendo con la cuchara.



Nota: Para mejorar la consistencia de los dulces se puede juntar las semillas de los frutos en



una pequeña bolsa de tela y colocarlas dentro de la olla durante la cocción.



Paso 3: Para saber cuando el dulce está listo colocar media cucharadita en un plato de loza previamente



enfriado en freezer. Luego de esperar unos segundos y al inclinar el plato verticalmente el dulce no debe fluir.

Paso 4: Lavar los frascos y esterilizarlos sumergiéndolos en una olla con agua hirviendo durante 1 minuto. Las tapas se esterilizan con alcohol. Envasar el dulce con ayuda del embudo y cucharón cuando aun esté bien caliente, limpiar los bordes de los frascos con un paño limpio y colocar las tapas. Invertir los frascos por unos 10-20 minutos para evitar la condensación de agua en la tapa y finalmente etiquetar colocando el tipo de producto y su fecha de elaboración. Conservar en un lugar fresco.

