



ELABORACIÓN DE DULCE Y JALEA DE MEMBRILLO

LABORATORIO DE INVESTIGACIÓN EN
PRODUCTOS AGROINDUSTRIALES

DULCE DE MEMBRILLO

MATERIALES e INGREDIENTES

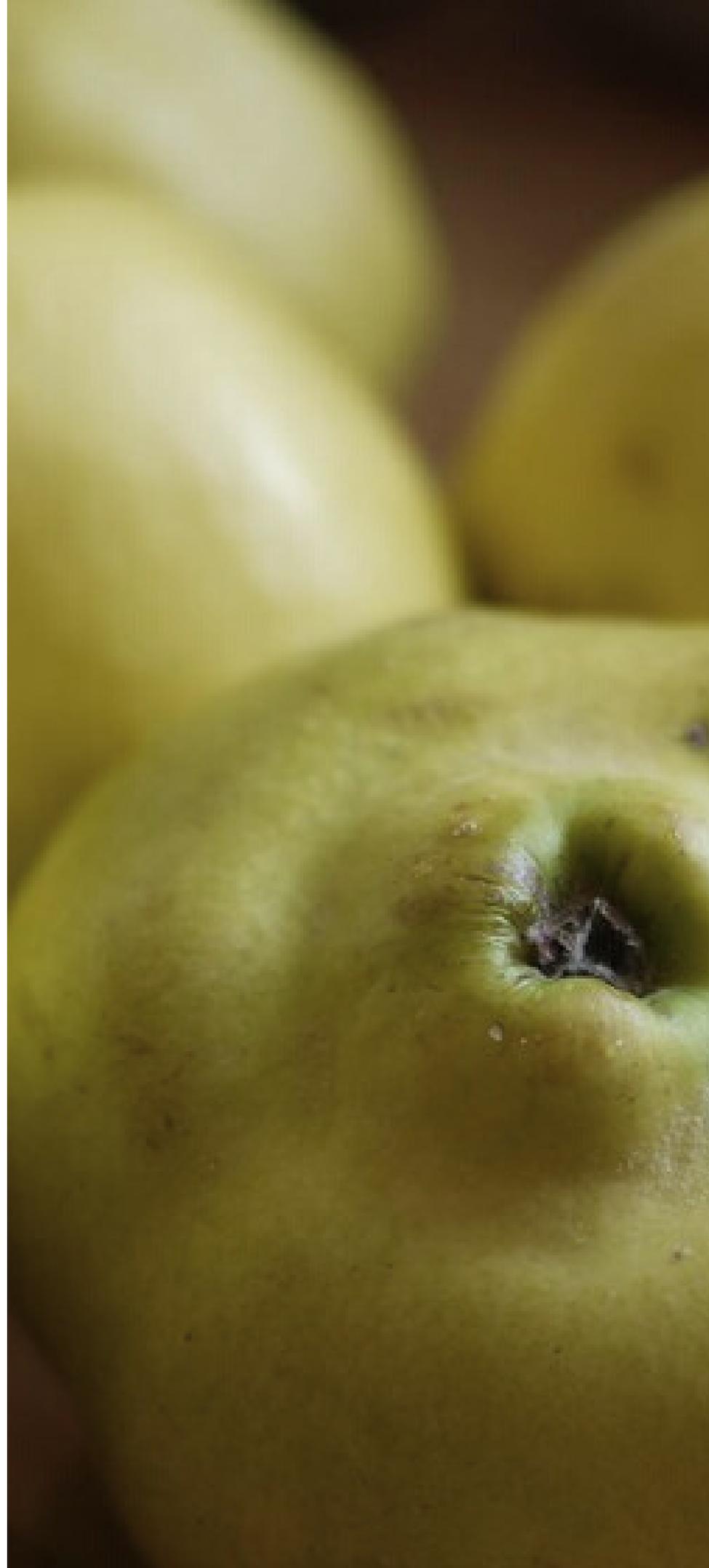
MATERIALES

Agua potable
Tabla
Cuchillo
Pelador
Cuchara
Olla
Fuente de calor
Procesadora
Molde metálico o plástico
Film

INGREDIENTES (2,5kg. de dulce)

Membrillos maduros, de buena
calidad y tamaño parejo: 3kg.
Agua: 4 litros
Limones: 2
Azúcar: 2 kg.

TIEMPO DE ELABORACIÓN: 2h.



DULCE DE MEMBRILLO

ELABORACIÓN

Paso 1 | Lavar los membrillos bajo el chorro de agua. Quitar los extremos superior e inferior y cortarlos en 8 partes.

Paso 2 | Colocarlos en la olla con el agua. Agregar el jugo de los dos limones y la piel de medio limon. Llevar a fuego fuerte hasta que hierva y luego a fuego medio hasta que los membrillos se ablanden (1 hora y media). Quitar la espuma si apareciera durante la cocción. Retirar del calor y dejar que se entibien inmersos en el agua (cuanto más tiempo mejor quedará luego la jalea).



DULCE DE MEMBRILLO

ELABORACIÓN

Paso 3 | Retirar los membrillos del agua, filtrar el agua de cocción a través de una tela fina y reservarla para elaborar jalea. Pelar y quitarle los centros a los membrillos. Triturar la pulpa hasta que parezca un puré. Pesar la pulpa y agregar 800 gramos de azúcar por kg de pulpa de membrillo).



DULCE DE MEMBRILLO

ELABORACIÓN

Paso 4 | Mezclar el azúcar con la pulpa en una olla y cocinar revolviendo durante aproximadamente 2h. El punto final se observa cuando al marcar un surco en la masa del dulce con la cuchara cuesta que éste vuelva a unirse. En este punto dejar enfriar un poco (aproximadamente hasta 70°C y volcar en un molde recubierto con film. Dejar reposar por 24h. y desmoldar. Espolvorear con azúcar y dejar en lugar fresco y seco.





JALEA DE MEMBRILLO

MATERIALES e INGREDIENTES

MATERIALES

Colador y tela para filtrar el agua de cocción
Olla amplia / Fuente de calor
Frascos de vidrio/tapas
Cuchara de madera

INGREDIENTES

Agua de cocción de los membrillos
Centro y semillas extraídos de los frutos
Azúcar 700g por cada litro de agua de cocción



JALEA DE MEMBRILLO

ELABORACIÓN

Paso 1 | Mezclar el agua de cocción de los membrillos con el azúcar en una olla. Colocar las semillas en una red de tela de algodón y ponerla en la olla.

Paso 2 | Cocinar a fuego fuerte hasta que hierva y luego mantener la cocción a fuego moderado hasta que espese. Retirar espuma si apareciera. Esterilizar los frascos hirviendo 1 minuto. Retirarlos del agua y escurrirlos. La jalea está lista cuando toma consistencia y color. Probar tomando una muestra y colocando en un platito hasta que se enfríe.

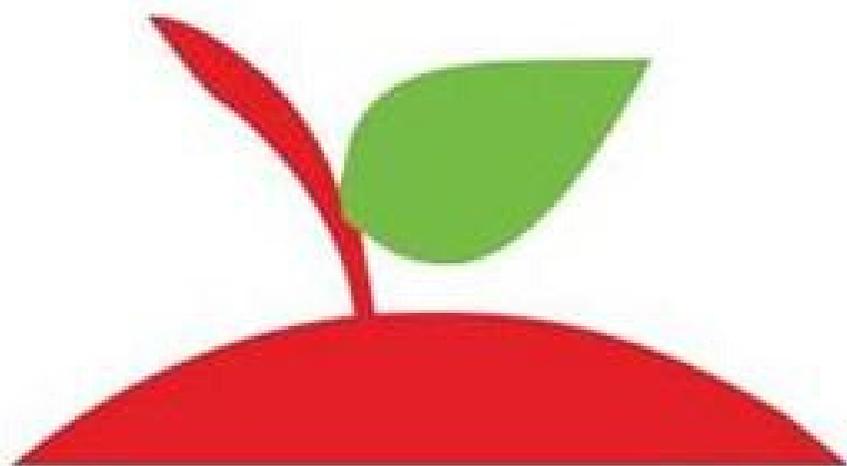


JALEA DE MEMBRILLO

ELABORACIÓN

Paso 3 | Retirar del calor y llenar los frascos hasta 1 cm del borde, tapar e invertir el frasco hasta que esté tibio. Finalmente coloca los frascos en su posición final y dejar que gelifique mientras se enfría.

Rendimiento de la jalea: Por cada 3 litros de líquido de cocción y 2,1kg. de azúcar se obtienen aprox. 2kg. de jalea.



LIPPA

**Laboratorio de Investigación
en Productos Agroindustriales**

