

GELEIADA DE GOIABA

Ingredientes:

Sementes de goiaba
açúcar.
Suco de limão coado

Técnica de Preparo

Ferver as sementes cobertas com água por 5 minutos.

Bater no liquidificador, até que a mucilagem se solte das sementes.

Passar em peneira, para separar o caldo das sementes, e medir o volume.

Acrescentar parte iguais do caldo da fruta obtido e açúcar, e levar ao fogo para apurar.

Colocar suco de limão coado até o pH atingir 3,5 e aguardar o ponto de gelejada

O ponto de gelejada pode ser verificado colocando uma colher no sentido horizontal e verificar as fases. Inicialmente está rala e escorre da colher. Depois, fica mais grossa e começa a cair em gotas. Está no ponto quando cai em placas.

Quando atingir o ponto de gelejada, despejar ainda fervendo nos vidros pré aquecidos, limpar a boca do vidro e tampar, rosqueando as tampas até o fim e inverter os vidros, deixando-os emborcados e apoiados sobre as tampas, por pelo menos 3 minutos para esterilizá-las internamente. Caso a temperatura da gelejada esfrie para abaixo de 90° C, durante o envase, fazer um reforço levando os vidros para ferver por 5 minutos em banho-maria, em panela forrada com grade ou panos, com água cobrindo bem os vidros.

Levar os vidros de gelejada para resfriar em recipiente com água quente (60 a 70 graus), colocado inclinado na pia e deixar escorrer água fria dentro, mas não diretamente sobre os vidros, para evitar choque térmico e a quebra dos mesmos.

Retirar os vidros de gelejada da água, para secarem mais rapidamente, quando a temperatura estiver suportável, ao serem colocados em contato direto com o pulso.

Depois de secos, rotular os vidros identificando o produto, ingredientes, a data de fabricação e de validade.