

GELÉIA DE TOMATE

Ingredientes

01 litro de purê de tomate

½ quilo de açúcar cristal

Técnica de Preparo

Levar todos os ingredientes ao fogo até o ponto de geléia.

Quando atingir o ponto de geléia, 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 geléia 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, e água cobrindo bem os vidros.

Levar os vidros de geléia 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 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.

Rendimento – 500 gramas de geléia