

POLPADA ARTESANAL DE MORANGOS

Ingredientes

3 quilos de morangos

1,5 quilos de açúcar

Materiais para embalar

11 vidros de 300 ml

11 tampas metálicas novas

Técnica de prepari

Escolher e limpar os morangos, retirando partes estragadas, cabinhos e folhas.

Pesar e lavar muito bem.

Cortar os morangos inteiros em quatro partes. Acrescentar o açúcar e levar ao fogo forte.

Iniciada a fervura, abaixar o fogo e deixar concentrar até chegar no ponto, retirando a espuma formada com o auxílio de uma escumadeira.

Para saber se está no ponto, fazer o teste do pires, colocando pequena quantidade da polpada em um pires gelado e deixar esfriar. Se formar uma película que se enrugue quando empurrada pelo dedo, está no ponto.

Despejar a polpada, fervente e no ponto, nos vidros previamente lavados e escaldados; rosquear bem as tampas, fechando bem 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 polpada 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 polpada 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 polpada 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 final – 11 vidros de polpada

Peso líquido por vidro – 300 gramas