

POLPADA DE MAMÃO COM ABACAXI

Ingredientes

- ✓ 720 g de mamão (1 mamão de tamanho médio)
- ✓ 750 g de abacaxi (1 unidade média)
- ✓ 950 g de açúcar (6 copos tipo americano pequeno)

Materiais para embalar

- ✓ 2 vidros de 300 ml
- ✓ 1 vidro de 550 ml
- ✓ 3 tampas metálicas novas

Técnica de prepari

- ✓ Lavar, descascar e cortar as frutas, retirando as sementes do mamão e o miolo do abacaxi.
- ✓ Cortar as frutas em cubos e levá-las para cozinhar com uma xícara de água, até amolecerem bem.
- ✓ Bater no liquidificador.
- ✓ Misturar o açúcar à massa de frutas e levar ao fogo, deixando cozinhar, até chegar na consistência desejada.
- ✓ Colocar o doce fervente ($T \geq 90^{\circ}\text{C}$) nos vidros previamente lavados e escaldados, enchendo até 0,5 cm da borda.
- ✓ Tampar bem, rosqueando as tampas até o fim.
- ✓ Inverter imediatamente os vidros e deixá-los apoiados sobre as tampas (emborcados), por 3 minutos.
- ✓ 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.
- ✓ Transferir o caldeirão com os vidros para debaixo de uma torneira semi-aberta, de modo que a água caia lentamente no recipiente, mas não diretamente sobre os vidros, evitando que se quebrem com o choque térmico.
- ✓ Deixar a água da torneira circular para resfriar os vidros.
- ✓ Retirar os vidros da água quando a temperatura dos mesmos estiver suportável ao serem colocados em contato com o pulso, para secarem rapidamente.
- ✓ Depois de secos, rotular os vidros, identificando o produto e colocando as datas de fabricação e validade.

Rendimento: 2 vidros de 300 ml
1 vidro de 550 ml

Resultados: O pH do produto foi 3,0; no entanto pode variar em função do teor de maturação de cada fruta. Caso o pH esteja maior que 4,5, adicionar suco de limão coado, até abaixar para pelo menos 4,0.

Consistência boa.