

# La canditura della frutta e verdura secondo il Maestro Leonardo Di Carlo

- per ottenere i migliori risultati la frutta non deve essere troppo matura (si sfalderebbe)
- bucare la buccia con spilli o spiedini
- mettere a bagno per 24 ore (agrumi 48 ore) per togliere l'amaro e dilatare le fibre.

## **cottura della frutta:**

- mettere a freddo acqua e frutta insieme, portare a leggero bollore e lasciare cuocere il tempo necessario. La frutta si punge con uno spillo: se penetra bene è pronta.
- togliere l'acqua di cottura senza toccare la frutta con le mani
- versare sulla frutta sciroppo bollente a 36° Brix (1 litro di acqua, 600 g zucchero)
- mettere la frutta in una pentola con rubinetto, aggiungere lo sciroppo fino a che sia completamente sommersa. Dopo 24 ore togliere lo sciroppo, unire dello zucchero semolato e riportare a bollore fino a prendere altri max 7° brix, rimettere sulla frutta e lasciare ancora 24 ore. Ripetere questa operazione ogni 24 ore fino ad arrivare in totale a 70° brix. Il tempo sarà di circa 8 giorni
- Una volta arrivata a 70° brix la frutta sarà pronta per la conservazione in vasi asciutti e puliti.
- sgocciolare la frutta o la verdura e porla nei vasi di vetri
- portare a bollore 1 litro di sciroppo della canditura con 100, max 150 g di glucosio, quindi versare sulla frutta fino a coprire tutto.
- chiudere bene i vasi e pastorizzare in acqua bollente per 20 - 40 minuti (dipende dalla grandezza el vaso)

## **PREPARAZIONE SCIROPPO PER CANDITURA**

### **1 giorno**

1 litro di acqua e 600 g di zucchero semolato: portare tutto a bollore (36° brix) versare sulla frutta già cotta e sistemata sull'apposita griglia, coprire con pellicola a contatto e lasciare riposare 24 ore a temperatura ambiente

### **2 giorno**

prelevare lo sciroppo senza toccare la frutta, aggiungere 100 g di zucchero semolato e portare a bollore fino a 40-41 ° brix, quindi versare lo sciroppo bollente sulla frutta. coprire con pellicola a contatto e lasciare riposare per 24 ore a temperatura ambiente

### **3 giorno**

prelevare lo sciroppo senza toccare la frutta, aggiungere 100 g di zucchero semolato e portare a bollore fino a 45 ° brix, quindi versare lo sciroppo bollente sulla frutta. coprire con pellicola a contatto e lasciare riposare per 24 ore a temperatura ambiente

### **4 giorno**

prelevare lo sciroppo senza toccare la frutta, aggiungere 100 g di zucchero semolato e portare a bollore fino a 50 ° brix, quindi versare lo sciroppo bollente sulla frutta. coprire con pellicola a contatto e lasciare riposare per 24 ore a temperatura ambiente

## 5 giorno

prelevare lo sciroppo senza toccare la frutta, aggiungere 100 g di zucchero semolato e portare a bollore fino a 55° brix, quindi versare lo sciroppo bollente sulla frutta. coprire con pellicola a contatto e lasciare riposare per 24 ore a temperatura ambiente

## 6 giorno

prelevare lo sciroppo senza toccare la frutta, aggiungere 100 g di zucchero semolato e portare a bollore fino a 60° brix, quindi versare lo sciroppo bollente sulla frutta. coprire con pellicola a contatto e lasciare riposare per 24 ore a temperatura ambiente

## 7 giorno

prelevare lo sciroppo senza toccare la frutta, aggiungere 100 g di zucchero semolato e portare a bollore fino a 65° brix, quindi versare lo sciroppo bollente sulla frutta. coprire con pellicola a contatto e lasciare riposare per 24 ore a temperatura ambiente

## 8 giorno

prelevare lo sciroppo senza toccare la frutta, aggiungere 100 g di zucchero semolato e portare a bollore fino a 70° brix, quindi versare lo sciroppo bollente sulla frutta. coprire con pellicola a contatto e lasciare riposare per 24 ore a temperatura ambiente

## 9 giorno

sistemare la frutta negli appositi barattoli, poi portare a bollore l'ultimo sciroppo con un 10% di sciroppo di glucosio 44DE (71-72° brix) versare nel barattolo il prodotto ottenuto e chiudere subito. Quindi pastorizzare in acqua bollente per 20 - 40 minuti a seconda della grandezza del barattolo ; raffreddare in acqua corrente

**NOTE:** Misurare la densità dello sciroppo sempre a 20°C I giorni di canditura dipendono dalla grandezza e dal tipo di frutta da candire.

**IMPORTANTE:** in fase di cottura dello sciroppo non aumentare drasticamente la densità dei gradi brix altrimenti lo sciroppo farà fatica a penetrare nel frutto. Max 7° per cottura

### Due considerazioni:

- 1) Se non avete il rifrattometro per misurare i gradi Brix tenete conto che, da quando il liquido arriva a bollore, dovete proseguire la bollitura per 6' max 8' per avere il giusto grado di aumento della densità.
- 2) Ricordatevi che è meglio metterci un giorno in più che uno in meno.
- 3) Quando sarete verso i 60° brix ve ne potrete accorgere perché quando metterete lo zucchero nel liquido non affonderà subito ma resterà per poco tempo in superficie.
- 4) Utilizzate il cestello per il vapore per candire le scorze, basta che leghiate uno spago da cucina ed inserirete/solleverete le scorze in 30''
- 5) Un metodo alternativo alla punzecchiatura delle scorze è il freezer. Mettete le bucce in freezer per almeno 12h e poi procedete come da ricetta. Il freddo romperà le fibre ed otterrete lo stesso effetto, in più è un sistema molto comodo per le scorze di arancia che potrete così accumulare mano a mano che le mangiate.

6) Alla fine del procedimento la frutta dovrà essere bella traslucida.

Una volta sterilizzata la frutta candita nel vasetto potete tranquillamente conservarla per un anno e più.

Chiedetevi poi come mai in quella che acquistate ci sono ingredienti chimici e nella vostra no.

Il sapore dei vostri canditi sarà squisito :-)