

La canditura della frutta in generale:

Norme generali:

1. La frutta dura va congelata per almeno 12h per ammorbidirne le fibre, successivamente va scongelata a t.a. , poi bollita fino a quando uno stuzzicadenti non la attraverserà con facilità e poi immersa nello sciroppo
2. La frutta delicata si congela ma poi va scongelata direttamente in uno sciroppo, preparato a scelta con metodo Morandin o Di Carlo, con l'aggiunta di sciroppo di glucosio a 44D.E. nella dose del 15% su ogni kg. di zucchero e si cuoce, se necessario, direttamente lì. Non comprate frutta delicata troppo matura, nel caso vogliate utilizzarla come sospensione per un grande lievitato, altrimenti rischiate che a fine canditura il prodotto risulti troppo morbido e delicato. Lo stesso dicasi per la bollitura, io mango, papaya, ananas&C non li faccio nemmeno bollire se voglio un prodotto finale bello sodo.
3. Ecco alcuni esempi:

Scorza di limone/arancia/cedro:

Non deve essere assolutamente lasciata la polpa attaccata alla buccia poiché a 50 Brix la parte bianca trasforma la sua pectina e lo sciroppo gelifica. Dopo aver congelato le bucce le faccio scongelare mettendole in acqua per 48h con cambi di acqua ogni 12h. Poi le cuocio fino a quando uno stecchino non le perfora con facilità, faccio raffreddare e inizio la canditura, con sciroppo senza glucosio. In generale questo procedimento vale per tutti gli agrumi.

Zenzero:

Deve essere pelato e tagliato nel senso delle fibre (longitudinale).

Dopo averlo congelato lo faccio scongelare in acqua, faccio bollire e cuocio fino a che si lasciano infilzare, faccio raffreddare e inizio la canditura con sciroppo senza glucosio.

Cedro:

Bucato e congelato, scongelato ed una volta cotto lo immergo in acqua ghiacciata per rompere ulteriormente le fibre, poi parto con la canditura.

Albicocche:

Bucate e congelate, una volta scongelate devono essere cotte.

Una volta raggiunta la cottura salgono a galla. Metto nello sciroppo e procedo con la canditura.

Zenzero:

sbuccio e taglio a fette nel senso longitudinale con spessore di ½ centimetro, congelo, scongelato e cuocio.

Pesca noce:

non la congelo, la buco e la cuocio per pochi minuti e poi parto con la canditura.

Fichi d'india:

bucati interi con la buccia, congelati, scongelati e cotti.

Ananas:

è possibile procedere a candire i piccoli ananas completi di ciuffo, procedere come per i fichi d'india.

Amarene/ciliegie:

snocciolate, congelate, scongelate nello sciroppo con glucosio e poi candite.

Fragole:

congelare le fragole e scongelare successivamente nella miscela di sciroppo e zucchero + l'aggiunta del 15% di sciroppo di glucosio a 44 D.E. su kg di zucchero. Bollire poi al max per 2' e proseguire con la canditura.

Ananas, mango e papaya:

procedo come per le fragole candite.

Ricordate sempre di non aumentare eccessivamente i gradi brix tra una canditura e l'altra, max 7°!!! Se fate al canditura due volte al giorno è meglio salire di soli 4° alla volta. Eccessivi rialzi dei gradi brix comportano una non perfetta canditura, meglio un giorno in più che uno in meno.

Ricordatevi che alla fine della canditura dovete imbarattolare con l'aggiunta di sciroppo di glucosio tra il 10 ed il 15% sul peso dello sciroppo e dovete sterilizzare i barattoli a bagnomaria con tempi che vanno dai 20' ai 40' per barattoli da 500g ->2kg.

Per qualunque altro dubbio leggetevi gli altri file sulle canditure.

Per misurare i gradi brix compratevi un rifrattometro che trovate su Amazon sui 30€ che vada da 0° a 90° https://www.amazon.it/GrandBeing-Rifrattometro-Misurazione-Rilevazione-Produzione/dp/B01HZ7MQ0M/ref=sr_1_1?ie=UTF8&qid=1498050985&sr=8-1&keywords=refrattometro+brix

e ricordatevi che la misurazione va fatta sempre a freddo 20° e va ripetuta tutte le volte prima che iniziate a ribollire la miscela in quanto, a seguito del processo osmotico, i gradi brix saranno scesi ;-)

Erwin