

Receitas à base de maracujá





Governador do Estado
Carlos Moisés da Silva

Secretário de Estado da Agricultura e da Pesca
Ricardo de Gouvêa

Presidente da Epagri
Edilene Steinwandter

Diretores

Célio Haverroth
Desenvolvimento Institucional

Giovani Canola Teixeira
Administração e Finanças

Humberto Bicca Neto
Extensão Rural e Pesqueira

Vagner Miranda Portes
Ciência, Tecnologia e Inovação



ISSN 1414-5219 (Impresso)
ISSN 2674-9505 (On-line)
Setembro 2020

BOLETIM DIDÁTICO Nº 159

Receitas à base de maracujá

Organizadores

Diego Adílio da Silva
Jerusa Rodrigues Pereira
Anadilse Alexandre Gonçalves



**Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina
Florianópolis
2020**

Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina (Epagri)
Rodovia Admar Gonzaga, 1.347, Itacorubi, Caixa Postal 502
CEP 88034-901, Florianópolis, Santa Catarina, Brasil
Fone: (48) 3665-5000, fax: (48) 3665-5010
Site: www.epagri.sc.gov.br

Editado pelo Departamento Estadual de Marketing e Comunicação (DEMC)

Editoração técnica: Márcia Varaschin
Revisão textual: Laertes Rebelo
Diagramação: Vilton Jorge de Souza
Figura da capa: Aires Mariga (Epagri)

Primeira edição: setembro de 2020
Tiragem: 500 exemplares
Impressão: Gráfica CS

É permitida a reprodução parcial deste trabalho desde que citada a fonte.

Ficha catalográfica

SILVA, D.A., PETRY, H.B.; PEREIRA, J.R.; GONÇALVES, A.A.
(Organizadores). **Receitas à base de maracujá**, Florianópolis, 2020. 40p. (Epagri. Boletim Didático, 159).

Passiflora edulis Sims, Agregação de valor, Autoabastecimento; Alimentação saudável, Agroindustrialização

ISSN 1414-5219 (Impresso)
ISSN 2674-9505 (*On-line*)



Autores

Diego Adílio da Silva

Engenheiro-agrônomo, Extensionista rural, Responsável pelo Programa Fruticultura na Unidade de Gestão Técnica 8 (Litoral Sul Catarinense)

Fone: (48) 3529-0306

diegosilva@epagri.sc.gov.br

Henrique Belmonte Petry

Engenheiro-agrônomo, Pesquisador, Estação Experimental de Urussanga - EEUR

Fone: (48) 3403-1379

henriquepetry@epagri.sc.gov.br

Jerusa Rodrigues Pereira

Pedagoga, Extensionista social, Escritório Municipal de Treze de Maio.

Fone: (48) 3631-9491

jerusapereira@epagri.sc.gov.br

Anadilse Alexandre Gonçalves

Assistente social, Extensionista social, Chefe/Gestor do Centro de Treinamento de Araranguá - Cetrar.

Fone: (48) 3529-0305

anadilse@epagri.sc.gov.br

Agradecimentos

Nossos agradecimentos aos gerentes regionais de Criciúma e Tubarão, Edson Borba Teixeira e Gustavo Gimi Santos Claudino, por apoiar a elaboração desta publicação.

Aos colegas do Centro de Treinamento de Araranguá – Cetrar e da Gerência Regional de Criciúma – GRGR, por contribuir na elaboração e na degustação de algumas das receitas contidas neste documento.

Por fim, agradecemos a todos que de alguma forma estiveram envolvidos e contribuíram para a realização deste boletim didático.

Apresentação

O maracujá é um ingrediente versátil na culinária e na gastronomia. Vai bem com receitas doces e salgadas.

Além dos benefícios nutricionais citados neste boletim didático, seu sabor inconfundível agrada à maioria dos brasileiros por sua característica tropical, leve e azedinha, que torna qualquer receita mais saborosa.

O maracujá *in natura* é a base de todas as receitas descritas nesta publicação, que tem como objetivo promover o seu consumo para a melhoria da alimentação e valorizar este fruto brasileiro produzido pela agricultura familiar.

Adicionalmente, este trabalho visa aguçar o espírito empreendedor de algumas famílias rurais para agregar valor ao fruto, diversificando a fonte de renda do meio agrícola catarinense.

As receitas a seguir foram preparadas e testadas para você com muito carinho.

Escolha sua preferida e bom apetite!

Maracujá, além de gostoso, é saudável!

A Diretoria Executiva

Sumário

Suco de maracujá	10
Geleia de maracujá.....	12
Geleiado de maracujá com pitaia.....	14
Geladinho de maracujá	16
Bolo de maracujá.....	18
Cocada de maracujá	20
Mousse de maracujá	21
Pão rústico de maracujá	23
Sagu de maracujá	25
Tapioca de maracujá.....	27
Pudim de maracujá.....	29
Filé de tilápia ao molho de maracujá	30
Risoto de maracujá.....	32
Risoto de frango ao maracujá.....	34

Anexos

Anexo I – Cuidados e a esterilização dos vidros e tampas para acondicionar a geleia e o geleiado.....	36
Anexo II – Pectina caseira de maracujá.....	38

SUCO DE MARACUJÁ



O suco natural de maracujá é fácil de fazer e fica uma delícia. Há duas maneiras de fazer o suco do maracujá: utilizando a polpa da fruta integral ou congelada.

O suco é a base para muitas receitas desta cartilha.

Ingredientes com a fruta

1 litro de água

150 gramas de polpa

Açúcar a gosto

Preparo

Lavar os frutos de maracujá, cortar ao meio, retirar a polpa e sementes e pesar. Levar ao liquidificador com a água. Pulsar algumas vezes para não triturar as sementes que poderão ser utilizadas no preparo de outras receitas desta cartilha.

Coar o suco em uma peneira e adoçar a gosto.

Consumir em seguida.



Ingredientes com a polpa congelada

1 litro de água

150 gramas de polpa

Açúcar a gosto

Preparo

Cortar a polpa congelada em pedaços pequenos e pesar. Em um liquidificador colocar os pedaços e a água. Bater até dissolver bem, adoçar a gosto.

Consumir em seguida.

Dicas

- A intensidade do sabor varia de acordo com o paladar de cada um. Se necessário, acrescentar mais polpa na sua receita;

- Para fazer o suco concentrado utilizar menor quantidade de água com a polpa.

GELEIA DE MARACUJÁ



A geleia é feita com o suco da fruta. Após pronta, a geleia deve ter aspecto transparente e ser “levemente gelatinosa” em função da pectina da fruta.

Preparar com antecedência e esterilizar vidros e tampas, conforme Anexo I.

Ingredientes da geleia

1 litro de suco de maracujá sem açúcar conforme a receita nesta cartilha

400 gramas de açúcar branco

Sementes de $\frac{1}{2}$ maracujá (confira abaixo a dica de preparo)

Preparo

Em uma panela alta colocar o suco de maracujá, o açúcar e as sementes. Levar ao fogo e mexer com colher de bambu até o açúcar se dissolver.

Durante a fervura é necessário retirar a espuma ou escuma que vai se acumulando na superfície do suco. Este procedimento evita que a geleia fique amarga.

O tempo para a geleia apurar é de aproximadamente 40 minutos. Nesse período precisa-se mexer algumas vezes a geleia. Quando ela começar a encorpar, é necessário testar o ponto da geleia com frequência para ela não passar do ponto.

Após o ponto, retirar a geleia do fogo e ainda quente colocar nos vidros e tampar. Virar o vidro de “cabeça para baixo” para dar pressão e ficar bem vedado. Deixe esfriar.

Rotular o vidro com nome da geleia e a data de fabricação.

Armazenar em local adequado. Validade de 3 a 4 meses.

Rendimento: 1 litro de suco rende aproximadamente 300 gramas de geleia.



Dicas

- Alguns tipos de teste para identificar o ponto da geleia:

Teste 1: Com a colher de bambu, mexer a geleia e levantar. Se a geleia se desprender da colher de forma líquida, ainda não estará no ponto. Se a geleia cair em gotas elásticas ou em placas, estará no ponto;

Teste 2: Em uma xícara de água gelada colocar uma colher de chá de geleia quente. Se a geleia se dissolver, não estará no ponto. Se a geleia ficar firme na água, estará no ponto.

Preparo das sementes

Retirar as sementes e polpa de meio maracujá. Levar ao liquidificador com um copo de 240ml de água. Utilizar a função pulsar para não quebrar as sementes. Coar em uma peneira e utilizar as sementes no preparo da geleia.

Confira o vídeo do preparo da geleia no link abaixo:

https://www.facebook.com/Epagri/posts/3401864313163286?comment_id=3406731709343213

GELEIADO DE MARACUJÁ COM PITAIA



O geleado é feito com o suco e pedaços da fruta. Após pronto, seu aspecto é cremoso e “levemente gelatinoso” em função da pectina da fruta.

A pitaia é uma fruta que tem um sabor bem sutil. O maracujá irá dar sabor, ressaltando sua cor avermelhada.

Com antecedência preparar e esterilizar vidros e tampas, conforme Anexo I

Ingredientes do geleado

550 gramas de pitaia vermelha com casca (aproximadamente 03 pitaias médias)

450ml de suco de maracujá sem açúcar, conforme a receita nesta cartilha

400 gramas de açúcar branco

250ml de pectina caseira de maracujá conforme a receita nesta cartilha (Anexo II)



Preparo da pitaia

O geleiado será preparado com a polpa e a casca das pitaias. A casca é macia e não irá interferir no gosto nem no aspecto do geleiado.

As pitaias deverão ser bem lavadas. Com uma faca, aparar as pontas das cascas. Retirar as cascas e picar miúdo. A polpa deverá ser picada também.

Preparo do geleiado

Em uma panela alta colocar o suco de maracujá, a polpa e casca da pitaia, o açúcar e a pectina. Levar ao fogo e mexer com colher de bambu até o açúcar se dissolver.

Durante a fervura, é necessário retirar a espuma ou escuma que vai se acumulando na superfície. Este procedimento evita que o geleiado fique amargo.

O tempo para a geleiado apurar é de aproximadamente 40 minutos. Nesse período precisa-se mexer algumas vezes. Quando começar a encorpar, é necessário testar o ponto do geleiado com frequência para não passar do ponto.

Após o ponto, retirar a geleiado do fogo e ainda quente colocar nos vidros e tampar. Virar o vidro de “cabeça para baixo” para dar pressão e ficar bem vedado. Deixe esfriar.

Rotular o vidro com nome do geleiado e a data de fabricação.

Armazenar em local adequado. Validade de 3 a 4 meses.

Rendimento: Aproximadamente 400 gramas de geleiado.

Dica

- O ponto do geleiado é semelhante ao da geleia (confira a página 13)

GELADINHO DE MARACUJÁ



O geladinho agrada crianças e adultos. Gostoso e fácil de fazer, é uma maneira criativa de consumir o maracujá.

Ingredientes

1 litro de suco natural de maracujá sem açúcar, conforme a receita nesta cartilha

1 caixinha de leite condensado

1 colher de chá de extrato de baunilha (opcional)

Preparo

Bater no liquidificador todos os ingredientes por dois minutos.

Colocar a mistura em saquinhos de “chup-chup” utilizando um funil.

Também podem ser usadas formas de picolé ou copinhos descartáveis.

Levar ao congelador.



Dicas

- Para fazer o geladinho, utilizar o suco em temperatura ambiente;
- A baunilha suaviza a acidez do maracujá sem tirar o seu sabor.

Dica extra

- Esta receita pode ser consumida como bebida. Neste caso, não é necessário levar ao congelador. Apenas utilizar suco bem gelado. Servir em seguida.

BOLO DE MARACUJÁ

Um bolo saboroso e fácil de fazer no liquidificador



Ingredientes da massa

3 ovos

270 gramas de açúcar

180ml de suco de maracujá sem açúcar (confira a receita na página 10)

120ml de óleo

180 gramas de farinha de trigo

1 pitada de sal

2 colheres de chá de fermento químico.

Ingredientes da calda

120ml de suco de maracujá sem açúcar

90 gramas de açúcar

120ml de água

Sementes de ½ maracujá (confira a receita na página 13 (geleia de maracujá))

10 gramas de amido de milho (aproximadamente ½ colher de sopa)

Preparo da massa

Em um liquidificador colocar os ovos, o açúcar, o óleo o suco e bater até misturar. Acrescentar a farinha de trigo e o sal, bater mais um pouco até homogeneizar a massa. Colocar o fermento e misturar com a ajuda de uma espátula, tipo pão duro.

Colocar a massa em forma untada e levar para assar em forno pré-aquecido a 180°C por aproximadamente 40 minutos.

Após assado, virar o bolo no prato e colocar sobre ele a calda quente.

Servir em seguida.

Preparo da calda

Em uma panela colocar o suco, o açúcar e as sementes, mexer até dissolver o açúcar e levar ao fogo para apurar por 10 minutos. Dissolver o amido na água e acrescentar na calda, cozinhar por mais cinco minutos.

Despejar a calda ainda quente sobre o bolo.

Dica

Se quiser, pode deixar a calda branca para decorar o bolo, acrescentando duas colheres de creme de leite na calda após finalizada. Não precisa cozinhar.

COCADA DE MARACUJÁ

Esta cocada fica sequinha por fora e cremosa por dentro



Ingredientes

120ml de suco de maracujá concentrado e sem açúcar

120 gramas de açúcar

200 gramas de coco fresco ralado

200 gramas de leite condensado

Preparo

Colocar em uma panela o suco e o açúcar. Mexer até dissolver o açúcar. Levar ao fogo para ferver por cinco minutos. Neste tempo o suco irá incorporar e formar uma calda. Testar a calda ao levantar a colher e ela cair em forma de fio.

Desligar o fogo. Colocar o coco ralado na panela e misturar bem na calda. Levar ao fogo e mexer algumas vezes até a água do coco secar. Acrescentar o leite condensado. Cozinhar por mais seis minutos e mexer até desgrudar do fundo da panela.

Desligar o fogo e ainda quente modelar as cocadas com a ajuda de duas colheres. Colocar as cocadas em superfície lisa ou em uma forma antiaderente para esfriar.

MOUSSE DE MARACUJÁ

Uma sobremesa deliciosa e fácil de fazer. Aqui a receita é para fazer um mousse mais firme para virar, mas se você preferir um mousse cremoso, não adicionar a gelatina.



Ingredientes do mousse

2 caixinhas de leite condensado

2 caixinhas de creme de leite

400ml de suco concentrado de maracujá sem açúcar

2 sachês de gelatina sem sabor



Preparo

Dissolver a gelatina seguindo as instruções da embalagem e reservar. Em um liquidificador, juntar o leite condensado, o creme de leite, o suco e a gelatina. Bater todos os ingredientes até virar um creme bem liso. Transferir para uma forma untada com óleo, ou colocar em um refratário e levar à geladeira por 5 horas. Virar o mousse em um prato e decorar com a calda de maracujá.

Ingredientes da calda

Polpa de 2 maracujás
4 colheres sopa de açúcar

Preparo

Cortar os maracujás ao meio e, com uma colher, raspar a polpa em uma panela. Acrescentar o açúcar e ferver por 10 minutos para encorpar. Deixar esfriar para colocar sobre o mousse.

PÃO RÚSTICO DE MARACUJÁ

Receita preparada em duas etapas: fermento e massa



Ingredientes do fermento

10 gramas de fermento biológico

2 colheres de sopa de açúcar

200ml de água morna

Preparo

Em uma bacia colocar a água, acrescentar de maneira uniforme sobre a água o açúcar e por último o fermento.

Cobrir a bacia com um pano e deixar crescer por 10 minutos, para as bactérias se ativarem.

Ingredientes da massa

200ml de suco de maracujá sem açúcar (confira a receita na página 10)

2 colheres de sopa de banha

2 colheres de sopa de açúcar

1 ovo

1/2 colher de chá de sal

Farinha de trigo para amassar, aproximadamente 900 gramas

1 colher de sopa de óleo vegetal

Preparo

Após o fermento ativado, acrescentar o suco, a banha, o açúcar, o ovo e o sal. Mexer os ingredientes. Por último, adicionar o trigo que deve ser colocado e misturado aos poucos até a massa desgrudar das mãos.

Em seguida, sovar um pouco a massa até ela ficar macia.

Separar a massa em quatro partes iguais. Em superfície untada com um pouquinho de óleo, modelar os pães a gosto. Colocar os pães em forma untada com banha, cobrir com uma toalha e deixar crescer até dobrar de volume por aproximadamente 30 minutos. Este tempo pode variar conforme a temperatura ambiente.

Levar os pães para assar em forno pré-aquecido em temperatura de 180°C por 40 minutos.

Devem ser retirados da forma ainda quentes e cobertos com uma toalha para que fiquem macios. Deixar para embalar após 06 horas.

Os pães podem ser congelados. Para descongelar deixe em temperatura ambiente ou levar ao micro-ondas.

Rendimento

4 pães médios

SAGU DE MARACUJÁ

O sagu com gostinho de mousse de maracujá



Ingredientes

1 ½ xícara de suco de maracujá concentrado sem açúcar (confira a dica na página 11)

1 xícara de sagu

½ xícara de açúcar

9 xícaras de água, sendo duas para o molho e sete para o cozimento.

200 gramas de leite condensado

200 gramas de creme de leite

Preparo

Em um recipiente, colocar o sagu e duas xícaras de água. Deixar de molho por aproximadamente duas horas. Após o sagu estar macio, escorrer a água.

Em uma panela, colocar as sete xícaras de água e o açúcar, mexendo até dissolver o açúcar. Levar ao fogo. Quando ferver, acrescentar o sagu e mexer algumas vezes até o sagu cozinhar e ficar transparente.

Colocar o suco e deixar ferver por cinco minutos. Acrescentar o leite condensado e o creme de leite. Mexer e desligar o fogo.



Dicas

- A xícara utilizada nesta receita é a duralex transparente;
- Se quiser temperar o sagu com especiarias como canela em pau e cravo, acrescentar no início do cozimento a quantidade a seu gosto.

TAPIOCA DE MARACUJÁ



Prática e nutritiva, a tapioca serve para pratos doces e salgados. Aqui a tapioca tem cor, sabor e o cheiro de maracujá.

Ingredientes

2 xícaras de polvilho doce

1 xícara de suco concentrado de maracujá sem açúcar

Leite condensado ou geleia de maracujá



Preparo

Em uma travessa, colocar o polvilho e acrescentar aos poucos o suco de maracujá até umedecê-lo levemente. O ponto se dará quando você sentir uma leve umidade nas mãos.

Aqueça uma frigideira antiaderente. Coloque quatro colheres da tapioca em uma peneira média. Quando a frigideira estiver quente, peneirar rapidamente a tapioca na frigideira de forma homogênea.

Quando a tapioca estiver levantando nas bordas, virar a tapioca.

Colocar o recheio a gosto: leite condensado e/ou geleia.

Dobrar a tapioca e servir ainda quente.

Dica

- Quando a tapioca está na frigideira sendo cozida é que percebemos o ponto ideal. Se ao cozinhar ela quebrar e esfarelar é falta de umidade, neste caso, de suco no polvilho. Descartar esta tapioca. Acrescentar mais umidade na massa e repetir o processo.

Com a prática você irá perceber o ponto ideal.

PUDIM DE MARACUJÁ



Ingredientes

4 ovos

1 lata ou caixa de leite condensado

A mesma medida da lata de polpa de maracujá sem sementes

1 xícara de açúcar

½ xícara de água

1 colher de sementes de maracujá tostadas rapidamente

Preparo

Com o açúcar e a água, faça o caramelo e espalhe bem na parte interna da fôrma de pudim e reserve;

Misture os ovos, a polpa de maracujá e o leite condensado no liquidificador e bata por 2-3 minutos, coloque na fôrma e leve para cozinhar em banho-maria por 45 minutos a uma hora.

Deixe esfriar e leve à geladeira por algumas horas ou até o dia seguinte. Vire em um prato, coloque as sementes de maracujá por cima e sirva gelado.

FILÉ DE TILÁPIA AO MOLHO DE MARACUJÁ



Ingredientes

4 filés de tilápia
Sal e pimenta a gosto
Manteiga ou azeite para grelhar

Preparo

Tempere os filés com sal e pimenta e reserve;
Aqueça uma frigideira antiaderente. Coloque os filés e grelhe os dois lados.
Retire, coloque em um prato e sirva com molho de maracujá.



Ingredientes do molho de maracujá

- 1 colher de manteiga
- 1 colher de farinha de trigo
- ½ xícara de polpa de maracujá com sementes
- ½ xícara de água
- 1 colherinha de sal
- 1 colherinha de açúcar

Preparo

Leve ao fogo a polpa de maracujá e a água e ferva para soltar as sementes; Coe, reserve o líquido e lave bem as sementes.

Em uma frigideira ou panela antiaderente, toste as sementes mexendo sempre para obter crocância. Reserve.

Aqueça uma panela de fundo grosso e coloque a manteiga para derreter, acrescente a farinha de trigo e mexa com um batedor de claras para não queimar;

Abaxe o fogo, coloque aos poucos o suco de maracujá quente e mexa vigorosamente. Continue colocando suco e mexendo até ficar bem cremoso e na consistência fina.

Cozinhe mais um pouco, acrescente o sal e o açúcar.

Coloque as sementes de maracujás tostadas e mexa.

Sirva quente por cima dos filés de tilápia grelhados.

RISOTO DE MARACUJÁ



Ingredientes

500 gramas de arroz especial para risoto

150ml vinho branco seco

Polpa com sementes de 01 maracujá grande

1 colher de sobremesa de açafrão da terra moído

2 colheres rasas de alho triturado

4 colheres rasas de cebola cortada em cubinhos bem pequenos

3 colheres de azeite ou óleo

2 colheres de manteiga

100 gramas de queijo parmesão ralado na hora

Água fervente ou Caldo (feito com legumes como cenoura cebola e salsão).

Sal

Pimenta

Açafrão da terra ou cúrcuma em pó

**Preparo**

Aqueça uma panela média, acrescente o óleo e refogue o alho e a cebola. Quando a cebola estiver transparente, acrescente o arroz especial para risoto e refogue-o bem, porém sem queimar. Coloque o vinho de uma só vez e mexa vigorosamente até todo o líquido evaporar.

Junte algumas conchas de caldo ou água fervente, mexa para não grudar. Continue acrescentando a água aos poucos e mexendo até ficar quase no ponto al dente*.

Acrescente o açafrão.

Coloque a polpa de maracujá e continue mexendo até homogeneizar bem.

Coloque água, se necessário.

Acerte o sal e pimenta a gosto.

Quando estiver bem homogeneizado e o arroz al dente, finalize com a manteiga picadinha, e o queijo ralado. Misture muito bem e sirva.

Dica

- *Al dente é o ponto do risoto quando o arroz estiver bem cremoso por fora e ainda uma pequena crocância por dentro.

RISOTO DE FRANGO AO MARACUJÁ



Ingredientes

500 gramas de arroz especial de risoto

150ml de vinho branco seco

1,5kg de sobrecoxa de frango

2 colheres de alho triturado

4 colheres de cebola de cabeça picada em cubinhos bem pequenos.

3 colheres de azeite ou óleo

1/2 xícara de polpa de maracujá sem sementes

2 xícaras de manteiga

100 gramas de queijo parmesão ralado na hora

Sal

Pimenta

Açafrão da terra ou cúrcuma em pó

Temperos verdes



Preparo

Retire a pele e os ossos das sobrecoxas e corte em cubinhos

Com os ossos faça um caldo acrescentando água, cebola e cenoura em cubos grandes. Deixe ferver bem, vai usar somente a água desse preparo.

Tempere os cubos de frango com sal, pimenta e suco de maracujá. Reserve por 20 minutos.

Aqueça uma panela média, coloque o azeite e refogue o alho e a cebola.

Quando estiverem refogados, coloque o frango, deixe dourar de um lado, vire, deixe dourar do outro lado, retire e reserve.

Com a gordura que sobrou na panela coloque o arroz, mexa até refogar bem.

Acrescente o vinho e continue mexendo até evaporar.

Coloque 2 ou 3 conchas de caldo ou água fervente e mexa bem.

Continue colocando caldo aos poucos e mexendo bem para ficar cremoso.

Nos últimos minutos devolva o frango já refogado ao risoto, acrescente o açafrão, mexa, coloque caldo ou água se necessário, acerte sal e pimenta.

Quando o arroz estiver al dente* finalize com a manteiga e o queijo parmesão ralado na hora, tempere verde a gosto e mexa bem.

Sirva imediatamente.

Dica

- *Al dente é a expressão usada para o ponto do risoto que é descrita como cremoso por fora e uma pequena crocância por dentro do grão e o torna agradável ao paladar.

ANEXO I

Cuidados e a esterilização dos vidros e tampas para acondicionar a geleia e o geleiado

Vidros

Os vidros podem ser reutilizados, mas livres de rachaduras e fissuras.

Preparo

Lavar bem os vidros, retirar restos de rótulos e a ferrugem das bordas, caso necessário.

Esterilização: Existem duas maneiras de fazer a esterilização dos vidros:

1 - Após os vidros lavados colocá-los em uma forma grande. Leve ao forno em temperatura de 180°C por 15 minutos para serem esterilizados. Após este tempo deixe esfriando naturalmente no forno ou retire a forma com cuidado para não pegar corrente de ar.



2 - Após os vidros lavados, colocá-los em uma panela sobre um pano de prato para eles não fiquem diretamente em contato com o fundo da panela. Cubra-os completamente com água e deixe ferver por 20 minutos. Retire os vidros com cuidado com a ajuda de um pegador ou colher grande.



Tampas

As tampas precisam ser novas.

Preparo

Lavar bem as tampas.

Esterilização: Após limpas colocar as tampas em uma panela com água e levar para ferver por 15 minutos.



ANEXO II

PECTINA CASEIRA DE MARACUJÁ

A pectina é um gelificante que dá consistência gelatinosa aos doces como as geleias e os geleados. Está presente na parte branca da casca do maracujá chamada de albedo.



Ingredientes

Maracujás amarelos

Preparo

Lavar os frutos de maracujá, cortar ao meio, retirar a polpa e sementes e reservar para fazer o suco (confira a receita na página 10).

Colocar as cascas em uma panela, cobrir com água e levar para cozinhar. Quando estiverem cozidas, retirar as cascas para esfriar e reservar a água do cozimento. Com uma colher retirar da casca amarela o albedo que é a parte branca, colocar o albedo no liquidificador, cobrir com a água do cozimento e acrescentar mais água se necessário. Bater até dissolver, peneirar ou passar em um pano fino. O líquido é a pectina, para armazenar acondicionar em garrafas bem fechadas e guardar na geladeira. Etiquetar com nome e a data de fabricação.

Validade

2 a 3 meses na geladeira

Como utilizar a pectina

Para cada litro de suco ou quilo de polpa acrescentar 250 a 300ml de pectina na preparação da receita.

Dica interessante

O maracujá é uma fruta rica em pectina, mas outras frutas não são. Saiba como identificar se a fruta é rica ou pobre em pectina.

Teste do álcool 92°

Colocar em uma xícara duas colheres de sopa de álcool 92° e duas colheres de sopa de suco da fruta. Mexer e observar. Se o suco ficar uma gelatina firme, a fruta é rica em pectina, se não, a fruta é pobre em pectina e é necessário acrescentar pectina na preparação da receita.





www.epagri.sc.gov.br



www.youtube.com/epagritv



www.facebook.com/epagri



www.twitter.com/epagrioficial



www.instagram.com/epagri



linkedin.com/company/epagri



<http://publicacoes.epagri.sc.gov.br>