



### *Confiture de Morango*

Tempo de preparo: 2 dias

**Ingredientes para aproximadamente 15 potes:**

2 kg de morangos (nunca congelados)

2 kg de açúcar cristal

2 limões taiti

Pode acrescentar  
purê ou base  
de maçã

### *Confiture de Morango com Purê e Base de Maçã*

**Ingredientes para aproximadamente 25 potes:**

2 kg de morangos (não congelados)

500 ml de Base de Maçã

250 g de Purê de Maçã

3 kg de açúcar cristal

2 limões taiti

Lave os morangos.

Escorra o máximo possível.

Retire os cabinhos.

Corte-os em dois pedaços, quando os morangos forem pequenos; e em 4, se forem grandes.

Em um recipiente adequado, coloque-os em camadas, alternando com camadas de açúcar. Cada camada de morango deve ser molhada com suco de meio limão. Coloque na geladeira.

Deixe descansar em geladeira por 12 horas, mexendo vez ou outra, pois o açúcar acaba afundando.

Após as 12 horas, despeje tudo no caldeirão, ligue o fogo alto e mexa sem parar.

Após levantar fervura, vá retirando a espuma que se forma e sobe rapidamente. Tome cuidado para que a geleia não transborde. Controle o fogo, mantendo-o sempre o mais alto possível.

Assim que você retirar toda a espuma, atento para não ultrapassar 10 minutos de fervura, desligue o fogo e continue mexendo sem parar por aproximadamente 15 minutos para eliminar todo o vapor.

Deixe a geleia descansando descoberta por 12 horas. Cubra apenas com uma touca de cozinha descartável ou com uma telinha para proteger a geleia de insetos. Melhor colocar na geladeira.

Ligue o fogo novamente. Mexa sem parar, deixando ferver por mais aproximadamente 20 minutos. Faça o teste do ponto.

Envase a confiture.

Lembre-se: a Base de Maçã contém pectina; o Purê, não. Portanto, o Purê não deve ser utilizado em grande quantidade, porque pode enfraquecer o poder de gelificação e o sabor do morango, também.

Faça o mesmo procedimento de camadas de açúcar e de morangos descritos na receita acima. Após 12 horas de descanso, acrescente Purê e Base de Maçã e coloque tudo no caldeirão.

Mantenha em fogo alto até ferver. Vá retirando a espuma que se forma, enquanto mexe sem parar. Tome cuidado para que a geleia não transborde. Controle o fogo, mantendo-o sempre o mais alto possível. Deixe ferver por aproximadamente 30 minutos.

Faça o teste do ponto

Envase a confiture





## *Confiture de Laranja com Gengibre*

**Ingredientes para aproximadamente 20 potes:**

10 laranjas bahia bem firmes

3 litros de água ou ate cobrir bem o nivel das laranjas

1 gengibre do tamanho da palma de uma mão

2 limões taiti

3 kg de açúcar cristal

Lave as laranjas.

Escolha uma faca pequena, sem serra e bem afiada. Elimine as extremidades da laranja. Corte cada uma delas em 2. Em seguida, corte cada pedaço em mais 4 pedaços. Você terá então 8 pedaços de laranja.

Comece a fatiar esses pedaços, o mais fino possível. Pense na espessura de uma agulha de costura. Prepare-se, pois esse processo é bastante demorado!

Tente recolher o suco ao cortar as laranjas.

Coloque as fatias em um recipiente com 3 litros de água e deixe na geladeira por 24 horas.

Após as 24 horas, fatie fininho o gengibre, junte às laranjas, despeje o conteúdo no caldeirão. Ligue o fogo baixo e mexa sem parar, sempre raspando no fundo até começar a ferver. Ferva por 30 minutos, mexendo sempre. Lembre-se que o conteúdo não pode aderir ao fundo, pois as cascas das laranjas queimam com facilidade e, queimadas, ficam marrom, o que tingirá toda a geleia de marrom. Por isso, não cometa o erro de parar de mexer ou de aumentar o fogo, pois você perderá toda a geleia, o que será um desperdício de tempo e de esforço.

Acrescente o açúcar, sempre mexendo, até ferver novamente. Ferva por mais 1h30min, sempre em fogo baixo, mexendo sem parar nenhum segundo e preocupando-se com que nenhuma casquinha grude no fundo.

Esta geleia não produz muita espuma.

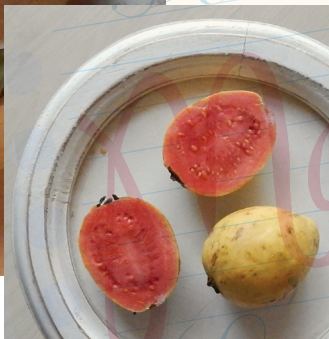
As cascas devem ficar translúcidas, e brilhantes.

Faça o teste do ponto. Após desligar o fogo, continue mexendo por mais 10 minutos, pois as cascas continuam correndo o risco de queimarem no fundo. Envase a confiture.





Copyright © 2017 by Laetitia Letellier C.B. Todos os direitos reservados. Esta receita não deve ser CEDIDA, COMPATILHADA NEM DISPONIBILIZADA pela internet. Esta ação acarretaria um processo imediato na justiça.



#### Ingredientes para aproximadamente 25 potes:

4 goiabas rosas

2 papaias

2 maracujás

3 mangas

2 limões taiti

Aproximadamente 3 kg de açúcar cristal (ou o mesmo peso que as frutas já descascadas)

## Confiture Tropical

### Goiaba Rosa, Manga, Maracujá e Mamão

Lavar as frutas.

Descascar as goiabas, as mangas e os papaias e bater tudo no liquidificador até ficar bem uniforme.

Retirar a polpa do maracujá.

Bater a metade da polpa de maracujá e peneirar bem para não sobrar pontos pretos. Juntar o maracujá batido e o não batido à mistura de frutas.

Colocar tudo no caldeirão, juntando o mesmo peso em açúcar.

Ligue o fogo médio/alto e mexa sem parar até começar a formar espuma. Se estiver aderindo ao fundo, abaixe um pouco o fogo.

Deixe ferver por 30 minutos, sempre retirando a espuma que se formar.

Faça o teste do ponto.

Envase a confiture.

**Dica gourmet:** ideal com tapioca, manjar de coco, arroz doce e mousse de maracujá.

Copyright © 2017 by Laetitia Letellier C.B. Todos os direitos reservados. Esta receita não deve ser CEDIDA, COMPATILHADA NEM DISPONIBILIZADA pela internet. Esta ação acarretaria um processo imediato na justiça.

## Gelée de Jabuticaba

#### Ingredientes para aproximadamente 15 potes:

3 kg de jabuticaba

Açúcar: quantidade condicionada ao mesmo peso do néctar de jabuticaba produzido pela fervura (por exemplo, para 3 litros de suco, 3 kg de açúcar cristal, e assim por diante)

2 limões taiti

Lave bem as jabuticabas.

Coloque-as dentro do caldeirão, cobrindo-as com água até estarem totalmente submersas.

Mantenha o fogo alto até as jabuticabas estourarem completamente - o que deve levar por volta de 20 minutos, a partir do início da fervura.

Use escuradores de macarrão para ajudar a recolher a polpa interna das jabuticabas. Coloque dois escuradores, um sobre o outro, em um caldeirão ou recipiente de diâmetro semelhante e passe todo o preparo de jabuticabas pelos escuradores. Em seguida, use um terceiro escurador para pressionar as jabuticabas, fazendo movimentos para a esquerda e para a direita, até que as cascas fiquem totalmente espremidas e esvaziadas.

Devolva todo o conteúdo (líquido e cascas), ao caldeirão e ferva novamente para extrair a pectina das cascas.

Após o início da fervura, mexa durante aproximadamente 20 minutos e apague o fogo.

Agora sim! Escorra de novo, usando o mesmo procedimento anterior dos escuradores de macarrão e, em seguida, com uma peneira comum, recolha apenas o líquido.

Meça a quantidade de suco e coloque-o no caldeirão com o mesmo peso em açúcar cristal e o suco de dois limões taiti.

Em fogo alto, mexa até ferver. Vá retirando a espuma que se formar e deixe fervendo por aproximadamente 45 minutos. Não se esqueça de fazer o teste do ponto, a partir de 30 minutos de fervura, tomando cuidado para que a geleia não transborde. Controle o fogo, mantendo-o sempre o mais alto possível.





Copyright © 2017 by Laetitia Letellier C.B. Todos os direitos reservados. Esta receita não deve ser CEDIDA, COMPATILHADA NEM DISPONIBILIZADA pela internet. Esta ação acarretaria um processo imediato na justiça.

**Ingredientes para aproximadamente 35 potes:**

500 g de mirtilo (pode ser congelado, mas jamais polpa de fruta)

1 kg de amora (pode ser congelada, mas jamais polpa de fruta)

500 g de framboesa (pode ser congelada, mas jamais polpa de fruta)

500 g de cassis (pode ser congelado, mas jamais polpa de fruta)

500 g de morango

2,5 kg de açúcar cristal

2 limões taiti

## Confiture de Frutas Vermelhas

Atenção: em geral as pessoas gostam de encontrar as “bolinhas” de mirtilo na geleia. Por isso, separe metade dos mirtilos e deixe para colocá-los diretamente no caldeirão. Caso não tenha encontrado o cassis, é possível fazer essa geleia sem ele e sem perder a qualidade. Nesse caso, dobre a quantidade de framboesa, já que ela é azedinha como o cassis.

Coloque as amoras, assim como a outra metade dos mirtilos (já descongelados), no liquidificador e bata levemente, apenas para desmanchá-los um pouco.

Coloque todos os ingredientes no caldeirão junto com o suco dos limões.

Mantenha o fogo alto. Deixe ferver por 25 minutos. Durante a fervura, retire a espuma que eventualmente se formar.

Faça o teste do ponto

Envase a confiture

**Dica gourmet:** esta geleia, muito tradicional e uma das preferidas, combina com todos os tipos de pães. É ótima para rechear bolos e biscoitos, cobrir tortas ou em todos os tipos de queijos brancos, como queijo minas, iogurtes, coalhada fresca e seca, além de sorvetes.

Pode acrescentar purê ou base de maçã

Copyright © 2017 by Laetitia Letellier C.B. Todos os direitos reservados. Esta receita não deve ser CEDIDA, COMPATILHADA NEM DISPONIBILIZADA pela internet. Esta ação acarretaria um processo imediato na justiça.

## Gelée de Maçã com Favas de Baunilha

**Ingredientes para aproximadamente 20 potes:**

3 litros de Base de Maçã

3 kg de açúcar cristal

1 limão taiti

2 favas de baunilha

Coloque a Base de Maçã e o açúcar no caldeirão. Ligue o fogo. Assim que começar a ferver, retire a espuma.

Em seguida, com uma faca, abra as favas de baunilha longitudinalmente e acrescente o seu conteúdo (um pó preto), no caldeirão, raspando as favas com uma colher de café.

Após raspar o pó, jogue as favas no caldeirão.

Acrescente o suco de limão. Continue a fervura por, aproximadamente, 40 minutos, e não se esqueça de fazer o teste do ponto antes do tempo previsto, pois é possível que o ponto seja atingido antecipadamente.

5 minutos antes de desligar o fogo, retire as favas do caldeirão e corte-as em pedacinhos para que sejam distribuídas entre os potes.

Desligue o fogo. Envase.

