



December 2020

Bakery Life

L'AVVENTO IN CUCINA



Confettura di cachi



Confettura di cachi



INGREDIENTI:

2 kg di polpa di Cachi
1,5 limoni
600 zucchero semolato o di canna

a scelta
1 baccello di Vaniglia

PROCEDIMENTO

Prendere i cachi morbidi non troppo maturi, togliere il picciolo e la buccia. Grattugiare sopra la scorza di un limone e spremere il succo di tre metà di limone. Mettere sul fuoco, a fiamma media (io ho messo la metà della potenza massima del mio fornello), quando raggiunge il bollore lasciare cuocere per 5 minuti. mi raccomando ha bisogno di arrivare a bollore con la fiamma media, se mettete la potenza al massimo, rischiate che la polpa si bruci.

Per una confettura extra fine (come piace a me) passate tutto nel passaverdure (o nel mio caso con il minipimer)

A questo punto aggiungere lo zucchero (io ne ho messo un po' meno, ma per garantire una maggior conservazione e una consistenza più compatta vi consiglio di tenere i 600 gr indicati) e i granelli di vaniglia (che si ottengono tagliando per il lungo il baccello di vaniglia e strisciando con il coltello piegato sull'interno della bacca stessa, è una polpa marrone scuro).

Lasciare cuocere a fiamma bassa per almeno 45 minuti (mentre cenate così ottimizzate il tempo).

in base alla consistenza che desiderate potete poi toglierla dal fuoco o lasciarla ancora un po', più cuoce più si addensa.

io nelle confetture non aggiungo mai la pectina, in quanto ritengo che lo zucchero sia abbastanza per gelificare.

Quando sarà come la desiderate mettetela molto calda nei vasi precedentemente sterilizzati (in acqua bollente per 30 minuti) e riempiteli fino al colmo in modo che poi chiudendoli con un tappo ermetico quasi fuoriesca, questo per garantire il sottovuoto. Una volta chiusi girateli a tappo in giù e lasciateli raffreddare per tutta la notte. Quei barattoli che la mattina dovessero fare clik clak sono da mettere in frigo e consumare presto.

Gli altri si mantengono per almeno 6 mesi, se non avete una famiglia che la mangia calda=)

Con questa quantità a me è venuto circa 1 kg di confettura

ora non vi resta che prendere il pane tagliarlo a metà, farcirlo e fare merenda!

PANE IN ACCOMPAGNAMENTO

Tartarughine o bocconcini al latte

