

RODAJAS DE NARANJA CONFITADA

Haremos un almíbar tanto por tanto de azúcar y agua y le agregaremos un 20% de glucosa líquida, esto ayuda a que el gajo quede entero, además al ser la glucosa anticristalizante ayuda a que no se empanize el azúcar con el paso del tiempo.

Esto lo herviremos cada día y volcaremos encima de la fruta, dejaremos enfriar lentamente hasta el día siguiente. El proceso debe ser lento, tanto para conseguir un perfecto confitado como para evitar la cristalización de los azúcares. Cada día a la misma hora repetiremos el proceso, en frío antes de hervir el almíbar, mediremos los grados brix con un refractómetro, repetiremos el proceso hasta que el almíbar esté a 70 grados brix. En ese momento, esterilizaremos tarros hirviéndolos por 20 minutos, llenaremos con la fruta confitada hasta el borde del tarro (que no quede aire) y volveremos a hervir el tarro cerrado 25 minutos más.

Es importante cortar las naranjas en rodajas finas, cuanto mas gordas mas desagradables de comer serán.

La cantidad de naranja al gusto, pero es importante hacer muchísimo almíbar, mas vale que nos sobre, ya que el almíbar irá reduciendo y si nos quedamos sin luego es muy complicado de hacer mas y que tenga los mismos grados brix que el que teníamos.

Este proceso solo sirve para rodajas de cualquier citrico, para piel o fruta entera es un poco distinto y lo tenéis en el curso de Panettone ;).