

**Мармелад
«Грейпфрут - апельсин»
Форма 14 на 14 см**



Инструменты, которые понадобятся для приготовления:

1. Мерные стаканы
2. Сотейник
3. Силиконовые лопатки
4. Поднос или ровная доска
5. Рамка 14 на 14 см

Оборудование, которое понадобится для приготовления:

1. Миксер
2. Электронные весы
3. Щуп

Ингредиенты, которые понадобятся для приготовления:

1. Сок апельсина с сегментами
2. Сок грейпфрута с сегментами
3. Сахар
4. Глюкозный сироп
5. Яблочный пектин
6. Лимонная кислота
7. Вода

Сборка и приготовление:

1. Приготовить мармелад «апельсин-грейпфрут».
2. Обтянуть рамку пищевой пленкой и смазать края и дно формы.
2. Вылить пюре в рамку 14 на 14см.
4. Оставить на 12-16 часов при комнатной температуре.
5. Как только остынет – накрыть пленкой.
6. Нарезать ножом квадраты нужной формы и обвалять в сахаре.

	Наименование продуктов	гр	Приготовление
1	Сок апельсина с сегментами	125	Растворить в воде лимонную кислоту. Перемешать 1/3 сахара с пектином. Смешать в сотейнике пюре, сахар и глюкозный сироп и нагреть до 50 градусов. Всыпать дождиком хорошо перемешанный сахар с пектином. Непрерывно мешая, уварить до 107 градусов. Снять с огня, влить перемешанную лимонную кислоту с водой и проварить еще 30 секунд. Вылить пюре в рамку и оставить стабилизироваться.
2	Сок грейпфрута с сегментами	125	
3	Сахар	270	
4	Глюкозный сироп	55	
5	Яблочный пектин	7	
6	Лимонная кислота	3	
7	Вода	3	