Gem de afine fără pectină

Timp de preparare: 15 min · Timp de gătire: Până la consistența dorită · La rece: Macerare: Peste noapte, la frigider · Porții: 1



INGREDIENTE

- 5 kg afine
- 3 kg zahăr
- 250 ml suc de lămâie — cantitatea pentru întregul lot

PREPARARE

1. Spală și curăță afinele. Cântărește fructele și zahărul.
2. Seara, pune zahărul peste fructe. Lasă la macerat peste noapte, la frigider, până se formează suc.
3. A doua zi, strecoară fructele și păstrează separat lichidul. Împarte sucul de lămâie între fructe și lichid; cantitatea din ingrediente este pentru întregul lot.
4. Fierbe separat fructele scurse, amestecând des și îndepărtând spuma. Verifică pe o farfurie rece; gemul se mai îngroașă după răcire.
5. Toarnă gemul în borcane curate. După răcire, păstrează-l la frigider sau congelează-l în recipiente potrivite.

Gemul și siropul se pregătesc din același lot, așa că ingredientele se cântăresc o singură dată. Cantitatea de suc de lămâie este pentru întregul lot. Durata fierberii depinde de vas, de cantitatea de fructe și de sucul separat. Pentru păstrarea în cămară, este necesară o metodă de conservare validată pentru această compoziție. Ghid de păstrare

Sursă: Din același lot: Sirop de afine · Foto: După gust