Sirop de afine

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 lichidul strecurat, îndepărtând spuma. Verifică o probă răcită și oprește când obții concentrația dorită.

5. Toarnă siropul în sticle curate. După răcire, păstrează-l la frigider. Pentru congelare, folosește 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: Gem de afine