Tempo di frutta: attrezzature e strumenti per le confetture

frutta-strumenti-sottovuoto-marmellate-6-62c6e881

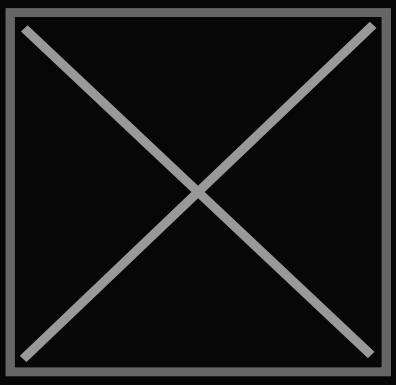
La primavera porta con sé la voglia di cucinare, di essere più attivi e riscoprire le meraviglie della natura, come i coloratissimi frutti di stagione: mele, pere, kiwi e soprattutto le amatissime fragole. Il loro colore vivo, acceso, caldo, la loro consistenza soda, granulosa, il loro sapore dolce, fresco ne fanno un frutto utilizzato assiduamente sia al bar che in cucina. L'abbinamento con sapori e colori differenti è davvero semplice grazie a questo fantastico frutto. Insalate e champagne, tartare e caipiroska: la primavera è senza dubbio la sua stagione! C'è poi chi ama utilizzarla in modo tradizionale, nei dolci e soprattutto per creare gustose confetture.

SAPORI DI CASA



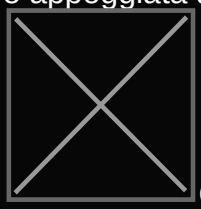
La confettura è quella ricetta che sa di casa, che riporta alla mente la familiarità, il sapore e la fragranza che solo la nonna sapeva emanare in tutta la cucina. E utilizzare una confettura "home made", ad esempio per farcire i croissant, può fare la differenza. Esistono oggi molti strumenti che ne facilitano la produzione, sia casalinga che professionale, che evitano l'utilizzo di grossi macchinari e ne permettono una produzione genuina. Prima fra tutte la pentola Kilner dotata di una griglia che garantisce la bollitura, e quindi la sterilizzazione, dei barattoli riempiti di confettura. Il processo di bollitura è infatti la parte più complessa dell'intero processo, ma con una pentola creata e realizzata apposta con questo scopo sarà tutto più semplice, specie perché la si può impiegare su qualunque tipo di fonte di calore, induzione compresa.

LA SCELTA DEL BARATTOLO

Oltre alla pentola, sono ovviamente necessari altri strumenti. Primo fra tutti il barattolo giusto. Quello che vi suggeriamo è il Lock-Eat. Si tratta di un modello Luigi Bormioli, quindi made in Italy, pensato per le cotture sottovuoto e per la conservazione di sott'oli, sott'aceti, salamoie e prodotti sotto sale, oltre che ovviamente per confetture e marmellate. Guarnizioni e leve sono incluse nei barattoli e la chiusura è ermetica. I Lock-Eat nascono per permettere le vasocotture quindi resistono ad alte temperature, ma allo stesso tempo permettono una conservazione sicura e anche ricca di stile. Se amate le confetture senza residui di frutta, quindi senza semi, vi sarà necessario anche un panno speciale per filtrarle. Utilizzarlo è davvero molto semplice. Basta preparare una pentola, appoggiarvi sopra un imbuto, come quello firmato Westmark in plastica, creato apposta per questo scopo, coprirlo con il panno e assicurarsi che i residui vi si fermino mentre il liquido coli all'interno. Aiutandovi con un cucchiaio sarà più semplice l'operazione di filtraggio. Una volta utilizzato, lavatelo semplicemente in lavatrice e riutilizzatelo ancora.

LA CONSERVAZIONE SOTTOVUOTO

Se vi fossero infine avanzati dei frutti al termine della produzione, vi consigliamo di conservarli meglio e più a lungo, grazie al kit per il sottovuoto domestico Click It. Semplicissimo da utilizzare, permette di mettere in sacchetti appositi la frutta in eccesso e rallentarne il processo di maturazione grazie alla privazione d'aria nel sacchetto. Come? Semplicemente azionando la pompetta manuale inclusa nel kit e appoggiata agli appositi tappi.

Questa rubrica è a cura di **RG commerciale**.

Info e contatti:
www.rgmania.com
info@rgmania.com