



LE BASI DELLE CONFETTURE

77 ricette illustrate passo a passo

Jody Vassallo

fotografie di Clive Bozzard-Hill

19 x 24,5 cm – broccura

collana Il Mio Corso di Cucina

256 pagine, illustrazioni a colori

€ 25 – ISBN 978 88 96621 38 7



«Preparare confetture o altre conserve, come le gelatine, le curds o i chutney è un'attività rilassante e che fa bene all'umore. È molto gratificante mescolare la frutta che sobbolle in un pentolone con un cucchiaino di legno e versarne poi il prezioso contenuto in lindi vasetti di vetro pronti per essere aperti e condivisi con gli amici a colazione, serviti come accompagnamento a un tagliere di formaggi o per dare quel tocco in più a piatti esotici».

Di solito usiamo il termine «marmellata» per indicare qualsiasi composto a base di frutta e zucchero ma in realtà la differenza c'è ed è sancita addirittura da una direttiva dell'Unione Europea. La marmellata è un prodotto a base di agrumi (limone, arancia, mandarino e, più raramente, cedro, pompelmo e bergamotto); si parla invece di confettura se si utilizza qualsiasi altro tipo di frutta. La differenza è data anche dalla percentuale di frutta:

deve essere almeno del 20 per cento per la marmellata, del 35 per cento per la confettura, del 45 per cento per la confettura extra.

Se invece volete preparare un'ottima gelatina per accompagnare i vostri arrostiti o anche solo per una merenda con pane e burro, sappiate che l'unico ingrediente che vi serve è il succo della frutta, senza polpa né buccia.

Questo libro è un manuale indispensabile per il moderno confetturiere: sbizzarritevi a preparare confetture a base di frutta o verdura, e spingetevi fino al confezionamento delle gelatine gommosi, sì, avete capito bene, proprio quelle che mangiavamo da bambini, quelle morbide, piene di gusto e con lo zucchero che scricchiola piacevolmente sotto i denti. Scegliete gli utensili adatti, ingredienti di prima qualità e lanciatevi nel colorato e saporito universo delle conserve.



Guido Tommasi Editore

IL MIO CORSO DI
CUCINA