

*Marmellata
che
passione!*



La qualità è la miglior ricetta

Raccolta ricette Nr. 9

Cara Amica,

*siamo lieti di presentarti il nuovo ed imperdibile ricettario di **cameo Fruttapec**, "Marmellata che passione!", una raccolta di 12 inedite ricette tutte da provare!*

*Marmellate, confetture e gelatine fatte in casa sono una vera delizia e con l'aiuto di **cameo Fruttapec** potrai ridurre a soli 3 minuti i tempi di bollitura della frutta.*

Inoltre puoi trovare tanti suggerimenti nelle video ricette sul sito www.marmellata-confettura.it. Divertiti a preparare tante gustose marmellate, confetture e gelatine con la tua frutta preferita.

cameo Fruttapec, la marmellata come vuoi tu!

The screenshot shows the Fruttapec website interface. At the top, there is a navigation menu with the following items: **cameo**, **Cos'è Fruttapec**, **Preparazione**, **Consigli**, **Videoricette**, and **Tutte le ricette**. Below the menu is the **Fruttapec** logo. To the left of the logo are three boxes of Fruttapec jam: one for strawberries (Fragole), one for orange (Arancia), and one for lemon (Limoncello). To the right of the logo is a video player showing a woman in a kitchen. Below the video player is the text **Videoricette**. At the bottom left, there is a call to action: **Segui le videoricette con un click!** followed by **Lasciati conquistare da cameo Fruttapec!** and a paragraph: **Guarda tutte le videoricette e divertiti a preparare gustose marmellate, confetture e gelatine con la tua frutta preferita. Ogni settimana trovi una nuova puntata con preziosi consigli e suggerimenti per preparare le tue confetture.** At the bottom right, there is a text box with the heading **Marmellata e confettura fatta in casa:** followed by **Cosa è la pectina?** and **Confettura di fragole con cameo Fruttapec**.

cameo Fruttapec è a base di pectina, un gelificante che si ricava dalle mele e dagli agrumi, che permette di ridurre a soli 3 minuti il tempo di bollitura della frutta, mantenendo inalterati il colore ed il sapore della frutta fresca!

Con **cameo Fruttapec** puoi scegliere il grado di dolcezza della tua marmellata, perchè è disponibile in 3 varianti:



Fruttapec 1:1

La sigla **1:1** indica il dosaggio: **1 kg di frutta e 1 kg di zucchero** per ogni busta di **Fruttapec 1:1**. È indicato per tutti i tipi di frutta, ad eccezione di banane, melone ed anguria.

Fruttapec 2:1

La sigla **2:1** indica il dosaggio: **1 kg di frutta e 500 g di zucchero** per ogni busta di **Fruttapec 2:1**. È indicato per tutti i tipi di frutta, ad eccezione di banane, limoni, castagne, melone ed anguria.

Fruttapec 3:1

La sigla **3:1** indica il dosaggio: **1 kg di frutta e 350 g di zucchero** per ogni busta di **Fruttapec 3:1**. È indicato per tutti i tipi di frutta, ad eccezione di banane, limoni, castagne, melone ed anguria.

Consigli e suggerimenti

- Le confezioni di **Fruttapec 1:1**, **Fruttapec 2:1** e **Fruttapec 3:1** contengono un opuscolo con preziose istruzioni in merito all'attrezzatura da utilizzare, alla sterilizzazione dei vasetti, alle dosi degli ingredienti ed alla preparazione e successiva conservazione di confetture e gelatine.
- Presupposti fondamentali per la riuscita e la conservazione di confetture e gelatine sono la giusta proporzione tra pectina e zucchero ed il rispetto dei tempi di bollitura prescritti. La pectina svolge la sua azione gelificante solo in presenza dello zucchero. Lo zucchero garantisce la giusta consistenza della confettura e ne assicura la buona conservazione. Attenersi pertanto con precisione alle dosi, alle temperature e ai tempi di cottura prescritti dalla ricetta.
- La quantità di frutta si riferisce sempre a frutta preparata (lavata, mondata, privata di noccioli e semi, eventualmente sbucciata). La frutta deve essere sana e matura.
- Prima di invasare la confettura valutarne la consistenza, raffreddando velocemente 2-3 cucchiaini su un piattino. Per aumentare la consistenza, aggiungere il succo di 1 limone (50 ml) per ogni kg di frutta, riportare ad ebollizione e far bollire per 1 minuto. Nel caso si usi il **Fruttapec 3:1** non aggiungere il succo di limone, riportare ad ebollizione e far bollire per 2-3 minuti.

Per avere consigli e suggerimenti chiamare la **Cucina Idea cameo** al numero verde **800-829170** (lun-ven 8:30-19:30 e sab 9:00-13:00).

Confettura di fragole e banane

Ingredienti:

800 g *fragole*

200 g *banane*

Preparazione

Lavare, mondare e tagliare le fragole a pezzettini.

Sbucciare e tagliare le banane a pezzettini.

Mettere la frutta in una pentola alta.

Preparare la confettura nel modo indicato di seguito.



Con 1 busta di **Fruttapec 1:1** e 1 kg di zucchero.

Mescolare bene il **Fruttapec** alla frutta.

Portare ad ebollizione e far bollire per 1 minuto, mescolando in continuazione.

Aggiungere solo ora, gradatamente, lo zucchero e riportare ad ebollizione.

Con 1 busta di **Fruttapec 2:1** e 500 g di zucchero con 1 busta di **Fruttapec 3:1** e 350 g di zucchero.

Mescolare il **Fruttapec** con lo zucchero, aggiungerlo a freddo alla frutta e portare ad ebollizione.

Far bollire per 3 minuti a fuoco vivace, sempre mescolando. Togliere la pentola dal fuoco e mescolare, facendo dissolvere l'eventuale schiuma.

Valutare la consistenza della confettura e versarla ancora bollente in vasetti sterilizzati.

Chiudere ermeticamente e capovolgere i vasetti per 5 minuti.

Confettura di more e ciliegie



Ingredienti:

500 g more

500 g ciliegie

Preparazione

Lavare, mondare e passare le more al passaverdura con i buchi grossi.

Lavare, mondare, snocciolare le ciliegie e tagliarle a pezzettini.

Mettere la frutta in una pentola alta.

Preparare la confettura nel modo indicato di seguito.

Con 1 busta di **Fruttapec 1:1** e 1 kg di zucchero.

Mescolare bene il **Fruttapec** alla frutta.

Portare ad ebollizione e far bollire per 1 minuto, mescolando in continuazione.

Aggiungere solo ora, gradatamente, lo zucchero e riportare ad ebollizione.

Con 1 busta di **Fruttapec 2:1** e 500 g di zucchero con 1 busta di **Fruttapec 3:1** e 350 g di zucchero.

Mescolare il **Fruttapec** con lo zucchero, aggiungerlo a freddo alla frutta e portare ad ebollizione.

Far bollire per 3 minuti a fuoco vivace, sempre mescolando. Togliere la pentola dal fuoco e mescolare, facendo dissolvere l'eventuale schiuma.

Valutare la consistenza della confettura e versarla ancora bollente in vasetti sterilizzati.

Chiudere ermeticamente e capovolgere i vasetti per 5 minuti.

Confettura di mirtilli alla vaniglia

Ingredienti:

1 kg mirtilli

1 bacca di vaniglia

Preparazione

Lavare, mondare e passare i mirtilli al passaverdura con i buchi grossi. Incidere la bacca di vaniglia nel senso della lunghezza (per un gusto più intenso estrarre con un coltello i semi della bacca ed aggiungerli alla frutta).

Mettere il tutto in una pentola alta.

Preparare la confettura nel modo indicato di seguito.



Con 1 busta di **Fruttapec 1:1** e 1 kg di zucchero.

Mescolare bene il **Fruttapec** alla frutta.

Portare ad ebollizione e far bollire per 1 minuto, mescolando in continuazione.

Aggiungere solo ora, gradatamente, lo zucchero e riportare ad ebollizione.

Con 1 busta di **Fruttapec 2:1** e 500 g di zucchero con 1 busta di **Fruttapec 3:1** e 350 g di zucchero.

Mescolare il **Fruttapec** con lo zucchero, aggiungerlo a freddo alla frutta e portare ad ebollizione.

Far bollire per 3 minuti a fuoco vivace, sempre mescolando. Togliere la pentola dal fuoco, rimuovere la bacca di vaniglia e mescolare, facendo dissolvere l'eventuale schiuma.

Valutare la consistenza della confettura e versarla ancora bollente in vasetti sterilizzati.

Chiudere ermeticamente e capovolgere i vasetti per 5 minuti.

Confettura di pesche con gli amaretti



Ingredienti:

900 g pesche

100 g amaretti

50 ml succo di limone

Preparazione

Lavare, mondare, snocciolare e tagliare le pesche a pezzettini.

Mettere la frutta e il succo di limone in una pentola alta.

Preparare la confettura nel modo indicato di seguito.

Con 1 busta di **Fruttapec 1:1** e 1 kg di zucchero.

Mescolare bene il **Fruttapec** alla frutta.

Portare ad ebollizione e far bollire per 1 minuto, mescolando in continuazione.

Aggiungere solo ora, gradatamente, lo zucchero e riportare ad ebollizione.

Con 1 busta di **Fruttapec 2:1** e 500 g di zucchero con 1 busta di **Fruttapec 3:1** e 350 g di zucchero.

Mescolare il **Fruttapec** con lo zucchero, aggiungerlo a freddo alla frutta e portare ad ebollizione.

Far bollire per 3 minuti a fuoco vivace, sempre mescolando. Togliere la pentola dal fuoco, aggiungere gli amaretti sbriciolati e mescolare, facendo dissolvere l'eventuale schiuma.

Valutare la consistenza della confettura e versarla ancora bollente in vasetti sterilizzati.

Chiudere ermeticamente e capovolgere i vasetti per 5 minuti.

Come gustarla? Provala con lo yogurt!

Confettura di albicocche e uva

Ingredienti:

700 g albicocche

300 g uva bianca

Preparazione

Lavare, mondare, snocciolare le albicocche e tagliarle a pezzettini.

Lavare, mondare e passare l'uva al passaverdura con i buchi grossi. Mettere la frutta in una pentola alta.

Preparare la confettura nel modo indicato di seguito.



Con 1 busta di **Fruttapec 1:1** e 1 kg di zucchero.

Mescolare bene il **Fruttapec** alla frutta.

Portare ad ebollizione e far bollire per 1 minuto, mescolando in continuazione.

Aggiungere solo ora, gradatamente, lo zucchero e riportare ad ebollizione.

Con 1 busta di **Fruttapec 2:1** e 500 g di zucchero
con 1 busta di **Fruttapec 3:1** e 350 g di zucchero.

Mescolare il **Fruttapec** con lo zucchero, aggiungerlo a freddo alla frutta e portare ad ebollizione.

Far bollire per 3 minuti a fuoco vivace, sempre mescolando. Togliere la pentola dal fuoco e mescolare, facendo dissolvere l'eventuale schiuma.

Valutare la consistenza della confettura e versarla ancora bollente in vasetti sterilizzati.

Chiudere ermeticamente e capovolgere i vasetti per 5 minuti.

Confettura di fragole e succo di mirtilli



Ingredienti:

900 g fragole
100 ml succo di
mirtilli (centrifugato
o filtrato)

Preparazione

Lavare, mondare e tagliare le fragole a pezzettini. Mettere la frutta e il succo di mirtilli in una pentola alta.

Preparare la confettura nel modo indicato di seguito.

Con 1 busta di **Fruttapec 1:1** e 1 kg di zucchero.

Mescolare bene il **Fruttapec** alla frutta.

Portare ad ebollizione e far bollire per 1 minuto, mescolando in continuazione.

Aggiungere solo ora, gradatamente, lo zucchero e riportare ad ebollizione.

Con 1 busta di **Fruttapec 2:1** e 500 g di zucchero con 1 busta di **Fruttapec 3:1** e 350 g di zucchero.

Mescolare il **Fruttapec** con lo zucchero, aggiungerlo a freddo alla frutta e portare ad ebollizione.

Far bollire per 3 minuti a fuoco vivace, sempre mescolando. Togliere la pentola dal fuoco e mescolare, facendo dissolvere l'eventuale schiuma.

Valutare la consistenza della confettura e versarla ancora bollente in vasetti sterilizzati.

Chiudere ermeticamente e capovolgere i vasetti per 5 minuti.

Confettura di mele e ananas al basilico

Ingredienti:

300 g mele

700 g ananas

2 cucchiaini

di basilico tritato

Preparazione

Lavare, mondare e grattugiare le mele. Mondare l'ananas, tagliare la polpa a pezzettini e frullarla. Mettere la frutta in una pentola alta.

Preparare la confettura nel modo indicato di seguito.



Con 1 busta di **Fruttapec 1:1** e 1 kg di zucchero.

Mescolare bene il **Fruttapec** alla frutta.

Portare ad ebollizione e far bollire per 1 minuto, mescolando in continuazione.

Aggiungere solo ora, gradatamente, lo zucchero e riportare ad ebollizione.

Con 1 busta di **Fruttapec 2:1** e 500 g di zucchero con 1 busta di **Fruttapec 3:1** e 350 g di zucchero.

Mescolare il **Fruttapec** con lo zucchero, aggiungerlo a freddo alla frutta e portare ad ebollizione.

Far bollire per 3 minuti a fuoco vivace, sempre mescolando. Togliere la pentola dal fuoco, aggiungere il basilico e mescolare, facendo dissolvere l'eventuale schiuma.

Valutare la consistenza della confettura e versarla ancora bollente in vasetti sterilizzati.

Chiudere ermeticamente e capovolgere i vasetti per 5 minuti.

Come gustarla? Provala con un formaggio stagionato.

Confettura di mele e arance alla cannella



Ingredienti:

650 g mele
350 g arance
mezzo cucchiaino raso
di cannella

Preparazione

Lavare, mondare e grattugiare le mele. Sbucciare e passare le arance al passaverdura con i buchi grossi. Mettere la frutta in una pentola alta.

Preparare la confettura nel modo indicato di seguito.

Con 1 busta di **Fruttapec 1:1** e 1 kg di zucchero.

Mescolare bene il **Fruttapec** alla frutta.

Portare ad ebollizione e far bollire per 1 minuto, mescolando in continuazione.

Aggiungere solo ora, gradatamente, lo zucchero e riportare ad ebollizione.

Con 1 busta di **Fruttapec 2:1** e 500 g di zucchero con 1 busta di **Fruttapec 3:1** e 350 g di zucchero.

Mescolare il **Fruttapec** con lo zucchero, aggiungerlo a freddo alla frutta e portare ad ebollizione.

Far bollire per 3 minuti a fuoco vivace, sempre mescolando. Togliere la pentola dal fuoco, aggiungere la cannella e mescolare, facendo dissolvere l'eventuale schiuma.

Valutare la consistenza della confettura e versarla ancora bollente in vasetti sterilizzati.

Chiudere ermeticamente e capovolgere i vasetti per 5 minuti.

Confettura di clementine e uva

Ingredienti:

700 g clementine

300 g uva

Preparazione

Sbucciare e passare le clementine al passaverdura con i buchi grossi. Lavare, mondare, tagliare l'uva e passarla al passaverdura con i buchi grossi. Mettere la frutta in una pentola alta.

Preparare la confettura nel modo indicato di seguito.



Con 1 busta di **Fruttapec 1:1** e 1 kg di zucchero.

Mescolare bene il **Fruttapec** alla frutta. Portare ad ebollizione e far bollire per 1 minuto, mescolando in continuazione. Aggiungere solo ora, gradatamente, lo zucchero e riportare ad ebollizione.

Con 1 busta di **Fruttapec 2:1** e 500 g di zucchero con 1 busta di **Fruttapec 3:1** e 350 g di zucchero.

Mescolare il **Fruttapec** con lo zucchero, aggiungerlo a freddo alla frutta e portare ad ebollizione.

Far bollire per 3 minuti a fuoco vivace, sempre mescolando. Togliere la pentola dal fuoco e mescolare, facendo dissolvere l'eventuale schiuma.

Valutare la consistenza della confettura e versarla ancora bollente in vasetti sterilizzati. Chiudere ermeticamente e capovolgere i vasetti per 5 minuti.

Marmellata di pompelmo rosa al peperoncino



Ingredienti:

1 kg pompelmo rosa
2 peperoncini rossi

Preparazione

Sbucciare e passare i pompelmi al passaverdura con i buchi grossi. Lavare, mondare e tagliare a listarelle i peperoncini. Mettere il tutto in una pentola alta.

Preparare la confettura nel modo indicato di seguito.

Con 1 busta di **Fruttapec 1:1** e 1 kg di zucchero.

Mescolare bene il **Fruttapec** alla frutta.

Portare ad ebollizione e far bollire per 1 minuto, mescolando in continuazione.

Aggiungere solo ora, gradatamente, lo zucchero e riportare ad ebollizione.

Con 1 busta di **Fruttapec 2:1** e 500 g di zucchero con 1 busta di **Fruttapec 3:1** e 350 g di zucchero.

Mescolare il **Fruttapec** con lo zucchero, aggiungerlo a freddo alla frutta e portare ad ebollizione.

Far bollire per 3 minuti a fuoco vivace, sempre mescolando. Togliere la pentola dal fuoco e mescolare, facendo dissolvere l'eventuale schiuma.

Valutare la consistenza della confettura e versarla ancora bollente in vasetti sterilizzati.

Chiudere ermeticamente e capovolgere i vasetti per 5 minuti.

Come gustarla? Provala con un formaggio stagionato.

Gelatina di arancia allo zenzero

Ingredienti:

2 cucchiaini di zenzero
fresco grattugiato

Con **fruttapec 1:1**
800 ml succo di arancia.

Con **fruttapec 2:1**
750 ml succo di arancia.

Con **fruttapec 3:1**
900 ml succo di arancia.

Preparazione

Sbucciare le arance, passarle al passaverdura e filtrare il passato oppure centrifugarle. Mettere il succo e lo zenzero in una pentola alta.

Preparare la confettura nel modo indicato di seguito.



Con 1 busta di **Fruttapec 1:1** e 800 g di zucchero.

Mescolare bene il **Fruttapec** al succo delle arance. Portare ad ebollizione e far bollire per 1 minuto, mescolando in continuazione. Aggiungere solo ora, gradatamente, lo zucchero e riportare ad ebollizione.

Con 1 busta di **Fruttapec 2:1** e 400 g di zucchero
con 1 busta di **Fruttapec 3:1** e 350 g di zucchero.

Mescolare il **Fruttapec** con lo zucchero, aggiungerlo a freddo alla frutta e portare ad ebollizione.

Far bollire per 3 minuti a fuoco vivace, sempre mescolando. Togliere la pentola dal fuoco e mescolare, facendo dissolvere l'eventuale schiuma. Valutare la consistenza della gelatina e versarla ancora bollente in vasetti sterilizzati. Chiudere ermeticamente e capovolgere i vasetti per 5 minuti.

Confettura di pere e kiwi con liquore alla menta



Ingredienti:

650 g pere
300 g kiwi
50 ml liquore alla
menta

Preparazione

Lavare, mondare e grattugiare le pere. Sbucciare e passare i kiwi al passaverdura con i buchi grossi. Mettere la frutta in una pentola alta e aggiungere il liquore.

Preparare la confettura nel modo indicato di seguito.

Con 1 busta di **Fruttapec 1:1** e 1 kg di zucchero.

Mescolare bene il **Fruttapec** alla frutta. Portare ad ebollizione e far bollire per 1 minuto, mescolando in continuazione. Aggiungere solo ora, gradatamente, lo zucchero e riportare ad ebollizione.












































































































Con 1 busta di **Fruttapec 2:1** e 500 g di zucchero con 1 busta di **Fruttapec 3:1** e 350 g di zucchero.

Mescolare il **Fruttapec** con lo zucchero, aggiungerlo a freddo alla frutta e portare ad ebollizione.

Far bollire per 3 minuti a fuoco vivace, sempre mescolando. Togliere la pentola dal fuoco e mescolare, facendo dissolvere l'eventuale schiuma.

Valutare la consistenza della confettura e versarla ancora bollente in vasetti sterilizzati. Chiudere ermeticamente e capovolgere i vasetti per 5 minuti.

Calendario della frutta

Mese	GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU	LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
ALBICOCHE												
ARANCE												
CACHI												
CILIEGIE												
CLEMENTINE												
FICHI												
FRAGOLE												
KIWI												
LAMPONI												
MANDARINI												
MELE												
MELAGRANE												
MIRTILLI												
MORE												
PERE												
PESCHE												
PESCHE NOCI												
POMPELMI												
PRUGNE												
RIBES												
UVA												



La qualità è la miglior ricetta



cameo s.p.a.

Casella postale 135 - 25015 Desenzano del Garda (BS)