



# Fruttapec

*Il piacere  
di fare la  
marmellata*



*Raccolta ricette Nr. 7*



*La qualità è la miglior ricetta*

## 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.



• Leggere attentamente tutta la ricetta e disporre a portata di mano gli attrezzi necessari e gli ingredienti già dosati, prima di accingersi alla preparazione della confettura.

• 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 ha la duplice funzione di garantire la giusta consistenza della confettura e di assicurarne 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 di confettura 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.

• Quando la ricetta prevede l'uso della bacca di vaniglia, si consiglia, per un gusto più intenso, di inciderla nel senso della lunghezza, estrarre i semi con l'aiuto di un coltello ed aggiungerli alla frutta.

• Quando la ricetta prevede l'aggiunta di frutta secca, si consiglia, durante la gelificazione, di capovolgere i vasetti ogni 15-30 minuti, al fine di evitare che la frutta secca salga in superficie.



• Si consiglia di accostare la confettura piccante di albicocche ad un piatto di formaggi vari.

• E ricordate...il **numero verde 800-829170** permette di collegarsi in orario d'ufficio direttamente con la **Cucina cameo** per avere suggerimenti e consigli in diretta!



*La qualità è la miglior ricetta*





## Confettura di susine e noci

### **Ingredienti:**

900 g susine, 100 ml vino rosso, 100 g gherigli di noci.

### **Preparazione:**

Lavare, mondare e tagliare a pezzettini le susine. Tagliare grossolanamente i gherigli di noci. Mettere le susine in una pentola alta con il vino rosso.

Quindi preparare la confettura nel seguente modo:

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

Mescolarvi bene il **Fruttapec 1:1**. Portare ad ebollizione e far bollire 1 minuto circa, 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.*

Mescolare il **Fruttapec 2:1** 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 i gherigli di noci e mescolare per 1 minuto, facendo dissolvere la schiuma.

Valutare la consistenza della confettura, quindi versarla ancora bollente in vasetti sterilizzati. Chiudere ermeticamente e capovolgere per 5 minuti. Qualora durante la gelificazione i gherigli di noci dovessero salire in superficie, capovolgere i vasetti ogni 15-30 minuti.

## Confettura di pesche e fichi con pistacchi

### **Ingredienti:**

650 g pesche, 350 g fichi, succo di 1 limone, 50 g pistacchi.



### **Preparazione:**

Lavare, mondare e tagliare a pezzettini le pesche ed i fichi. Tritare i pistacchi grossolanamente. Mettere pesche e fichi in una pentola alta con il succo di limone.

Quindi preparare la confettura nel seguente modo:

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

Mescolarvi bene il **Fruttapec 1:1**. Portare ad ebollizione e far bollire 1 minuto circa, 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.*

Mescolare il **Fruttapec 2:1** 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 i pistacchi e mescolare per 1 minuto, facendo dissolvere la schiuma.

Valutare la consistenza della confettura, quindi versarla ancora bollente in vasetti sterilizzati. Chiudere ermeticamente e capovolgere per 5 minuti. Qualora durante la gelificazione i pistacchi dovessero salire in superficie, capovolgere i vasetti ogni 15-30 minuti.





## Confettura di zucca e mele

### *Ingredienti:*

300 g zucca, 700 g mele, succo di 1 limone,  $\frac{1}{2}$  cucchiaino di cannella in polvere.

### *Preparazione:*

Sbucciare la zucca, privarla dei semi, tagliarla a fettine e cuocerla per 5-10 minuti al vapore oppure in una pentola con 1 bicchiere di acqua. Scolarla, lasciarla raffreddare, quindi passarla al passaverdura. Lavare, mondare e grattugiare le mele. Mettere il tutto in una pentola alta con il succo di limone.

Quindi preparare la confettura nel seguente modo:

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

Mescolarvi bene il **Fruttapec 1:1**. Portare ad ebollizione e far bollire 1 minuto circa, 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.*

Mescolare il **Fruttapec 2:1** 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 per 1 minuto, facendo dissolvere la schiuma.

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

Chiudere ermeticamente e capovolgere per 5 minuti.

## Confettura di kiwi e pompelmi gialli

### *Ingredienti:*

500 g kiwi, 500 g pompelmi gialli.



### *Preparazione:*

Sbucciare e passare i kiwi al passaverdura. Sbucciare i pompelmi, tagliarli a pezzettini e passarli al passaverdura. Mettere il tutto in una pentola alta.

Quindi preparare la confettura nel seguente modo:

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

Mescolarvi bene il **Fruttapec 1:1**. Portare ad ebollizione e far bollire 1 minuto circa, 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.*

Mescolare il **Fruttapec 2:1** 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 ancora per 1 minuto, facendo dissolvere la schiuma.

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

Chiudere ermeticamente e capovolgere per 5 minuti.



# Confettura di fragole e aceto balsamico



## **Ingredienti:**

850 g fragole, 100 ml vino bianco, 50 ml aceto balsamico.

## **Preparazione:**

Lavare, mondare e tagliare le fragole a pezzettini. Mettere la frutta in una pentola alta con il vino bianco.

Quindi preparare la confettura nel seguente modo:

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

Mescolarvi bene il **Fruttapec 1:1**. Portare ad ebollizione e far bollire 1 minuto circa, 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.*

Mescolare il **Fruttapec 2:1** 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 l'aceto balsamico e mescolare per 1 minuto, facendo dissolvere la schiuma.

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

Chiudere ermeticamente e capovolgere per 5 minuti.

# Confettura di ciliegie e banane



## **Ingredienti:**

700 g ciliegie, 300 g banane, succo di 1 limone.

## **Preparazione:**

Lavare, mondare, snocciolare le ciliegie e tagliarle a pezzettini. Sbucciare le banane e tagliarle a pezzettini. Mettere la frutta in una pentola alta con il succo di limone.

Quindi preparare la confettura nel seguente modo:

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

Mescolarvi bene il **Fruttapec 1:1**. Portare ad ebollizione e far bollire 1 minuto circa, 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.*

Mescolare il **Fruttapec 2:1** 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 per 1 minuto, facendo dissolvere la schiuma.

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

Chiudere ermeticamente e capovolgere per 5 minuti.



## Confettura di pesche noci e caffè



### **Ingredienti:**

1 kg pesche noci, 1 bacca di vaniglia, 2 cucchiaini di caffè solubile.

### **Preparazione:**

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

Quindi preparare la confettura nel seguente modo:

#### **con 1 busta di Fruttapec 1:1**

e 1 kg di zucchero.

Mescolarvi bene il **Fruttapec 1:1**. Portare ad ebollizione e far bollire 1 minuto circa, mescolando in continuazione. Aggiungere solo ora, gradatamente, lo zucchero ed il caffè e riportare ad ebollizione.

#### **con 1 busta di Fruttapec 2:1**

e 500 g di zucchero.

Mescolare il **Fruttapec 2:1** con lo zucchero ed il caffè, aggiungere il tutto 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 per 1 minuto, facendo dissolvere la schiuma.

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

Chiudere ermeticamente e capovolgere per 5 minuti.

## Confettura piccante di albicocche



### **Ingredienti:**

700 g albicocche, 300 g succo d'arancia non zuccherato, 30 g peperoni lombardi.

### **Preparazione:**

Lavare, mondare e tagliare le albicocche a pezzettini. Lavare e mondare i peperoni, togliere i semi e tagliare i peperoni a pezzettini. Mettere il tutto in una pentola alta con il succo d'arancia.

Quindi preparare la confettura nel seguente modo:

#### **con 1 busta di Fruttapec 1:1**

e 1 kg di zucchero.

Mescolarvi bene il **Fruttapec 1:1**. Portare ad ebollizione e far bollire 1 minuto circa, 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.

Mescolare il **Fruttapec 2:1** 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 per 1 minuto, facendo dissolvere la schiuma.

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

Chiudere ermeticamente e capovolgere per 5 minuti.



# Confettura di mirtilli e mele con spezie



## **Ingredienti:**

800 g mirtilli, 200 g mele, 100 ml succo di pompelmo rosa,  
1 cucchiaino raso di cannella in polvere, 1 cucchiaino di chiodi di garofano macinati,  
4 cucchiaini di rum (a piacere).

## **Preparazione:**

Lavare, mondare e passare i mirtilli al passaverdura. Mondare, sbucciare e grattugiare le mele. Mettere la frutta in una pentola alta con il succo di pompelmo.

Quindi preparare la confettura nel seguente modo:

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

Mescolarvi bene il **Fruttapec 1:1**. Portare ad ebollizione e far bollire 1 minuto circa, mescolando in continuazione. Aggiungere solo ora, gradatamente, lo zucchero e le spezie e riportare ad ebollizione.

Far bollire per 3 minuti a fuoco vivace, sempre mescolando.

Togliere la pentola dal fuoco e mescolare per 1 minuto, facendo dissolvere la schiuma.

Per un gusto particolare, si possono aggiungere 4 cucchiaini di rum a fine cottura.

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

Chiudere ermeticamente e capovolgere per 5 minuti.

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

Mescolare il **Fruttapec 2:1** con lo zucchero e le spezie, aggiungere il tutto a freddo alla frutta e portare ad ebollizione.

# Gelatina di melagrana



## **Ingredienti:**

con **Fruttapec 1:1**, 800 ml succo di melagrana  
con **Fruttapec 2:1**, 750 ml succo di melagrana

## **Preparazione:**

Passare i chicchi di melagrana nel passaverdura e filtrare, poco per volta, il passato in un telo da cucina. Mettere il succo così ottenuto in una pentola alta.

Quindi preparare la gelatina nel seguente modo:

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

Mescolarvi bene il **Fruttapec 1:1**. Portare ad ebollizione e far bollire 1 minuto circa, mescolando in continuazione. Aggiungere solo ora, gradatamente, lo zucchero e riportare ad ebollizione.

Far bollire per 3 minuti a fuoco vivace, sempre mescolando.

Togliere la pentola dal fuoco e mescolare ancora per 1 minuto, facendo dissolvere la schiuma.

Valutare la consistenza della gelatina, quindi versarla ancora bollente in vasetti sterilizzati.

Chiudere ermeticamente e capovolgere per 5 minuti.

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

Mescolare il **Fruttapec 2:1** con lo zucchero, aggiungerlo a freddo al succo e portare ad ebollizione.



## Confettura di more con cioccolato



### **Ingredienti:**

1 kg more, succo di 1 limone, 40 g cioccolato fondente tritato.

### **Preparazione:**

Lavare e mondare le more, passarle al passaverdura e metterle in una pentola alta con il succo di limone.

Quindi preparare la confettura nel seguente modo:

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

Mescolarvi bene il **Fruttapec 1:1**. Portare ad ebollizione e far bollire 1 minuto circa, 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.*

Mescolare il **Fruttapec 2:1** 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 cioccolato fondente e mescolare per 1 minuto, facendo dissolvere la schiuma.

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

## Confettura di ribes e pere



### **Ingredienti:**

500 g ribes, 500 g pere, succo e scorza grattugiata di 1 arancia, 2 stecche di cannella.

### **Preparazione:**

Lavare, mondare e passare al passaverdura il ribes. Lavare, mondare e grattugiare le pere. Mettere la frutta in una pentola alta con il succo e la scorza dell'arancia.

Quindi preparare la confettura nel seguente modo:

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

Mescolarvi bene il **Fruttapec 1:1**. Portare ad ebollizione e far bollire 1 minuto circa, mescolando in continuazione. Aggiungere solo ora, gradatamente, lo zucchero e le stecche di cannella e riportare ad ebollizione.

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

Mescolare il **Fruttapec 2:1** con lo zucchero e le stecche di cannella, aggiungere il tutto a freddo alla frutta e portare ad ebollizione.

Far bollire per 3 minuti a fuoco vivace, sempre mescolando.

Togliere la pentola dal fuoco, rimuovere le stecche di cannella e mescolare ancora per 1 minuto, facendo dissolvere la schiuma.

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

## *Cara amica,*

ti piace la marmellata? Con **cameo Fruttapec** farla con le tue mani diventa un gioco da ragazzi: che tu sia già esperta o che tu non abbia mai provato a preparare una marmellata, **cameo Fruttapec** ti regala tutto il piacere di ottenere squisite marmellate con facili gesti ed in poco tempo! Perché **cameo Fruttapec** contiene la pectina, un gelificante ricavato dalle mele e dagli agrumi, che consente di ridurre a soli 3 minuti la bollitura della frutta, conservandone così il sapore ed il colore.

Con **cameo Fruttapec** puoi preparare le confetture più classiche, di fragole, pesche, albicocche o arance, ma anche sbizzarrirti a creare gli accostamenti più sfiziosi.

Questa **raccolta di ricette "Fruttapec, il piacere di fare la marmellata"** ti propone tanti spunti per trasformare i semplici frutti golosi e colorati che la natura ti offre in vere delizie del palato, da gustare in famiglia o con gli amici.

**cameo Fruttapec** esiste in tre varianti:

### **Fruttapec 1:1**

Ideale per la preparazione tradizionale della confettura, con pari quantità di frutta e zucchero. 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**

Ideale per chi preferisce confetture meno dolci e dal gusto di frutta ancora più intenso. 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**

Ideale per chi predilige confetture a ridotto contenuto di zucchero. 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.

Le confetture proposte in questo ricettario prevedono solo l'utilizzo del **Fruttapec 1:1** e **Fruttapec 2:1**. Per ricevere gratuitamente nuove ricette con l'utilizzo del **Fruttapec 3:1**, contatta il numero verde **cameo** oppure collegati al sito [www.cameo.it](http://www.cameo.it).

**cameo Fruttapec, la marmellata come vuoi tu!**



