

Fruttapec

*Tanti frutti per
un'unica passione.*

La Marmellata



Raccolta ricette Nr. 6



La qualità è la miglior ricetta



cameo Fruttapec 2:1

cameo

riduce a 3 minuti la bollitura della frutta

Fruttapec

Per preparare
le confetture

Per 1 kg di FRUTTA
e 500g di ZUCCHERO
(ogni busta)

2:1

3 buste

A glass jar filled with orange jam, with a spoon resting on top, is shown in front of the box.

cameo Fruttapec 1:1

cameo

riduce a 3 minuti la bollitura della frutta

Fruttapec

Per preparare
le confetture

Per 1 kg di FRUTTA
e 1 kg di ZUCCHERO
(ogni busta)

1:1

contiene 3 buste

A glass jar filled with orange jam, with a spoon resting on top, is shown in front of the box.

Suggerimento d'impiego

Cara amica,

siamo lieti di proporti una raccolta delle confetture più richieste e amate dalle nostre consumatrici, selezionate tra tutte le ricette pubblicate nel corso degli anni.

Come potrai scoprire sfogliando il ricettario, le ricette consentono di preparare confetture golose, molto belle da vedere e, in qualche caso, particolarmente originali e sfiziose, ideali quindi non solo per preparare una golosa scorta di marmellate per tutto l'anno, ma anche per farne un regalo sorprendente e di sicuro successo.

Grazie a **cameo Fruttapec**, preparare la marmellata con le tue mani diventa un gioco da ragazzi: **cameo Fruttapec** contiene 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.



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. E' 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. E' indicato per tutti i tipi di frutta, ad eccezione di banane, limoni, castagne, melone ed anguria.

Con un pizzico di fantasia ti potrai così sbizzarrire, preparando ogni volta una confettura o gelatina diversa, a seconda dei tuoi gusti.

Buon divertimento!





Confettura di fragole e carote

Ingredienti:

650 g *fragole*, 200 g *carote*, 150 ml *succo di limone*,
tucchiaino di noce moscata macinata

Preparazione:

Lavare, mondare le fragole e tagliarle a pezzettini. Mondare, lavare le carote e grattugiarle. Mettere frutta, succo di limone e noce moscata 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 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.

Fantasia di primavera



Ingredienti:

400 g *fragole*, 300 g *pesche noci*, 200 g *albicocche*, 100 g *banane*

Preparazione:

Mondare, sbucciare e tagliare la frutta a pezzettini e metterla 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 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 e lamponi

Ingredienti:

700 g *pesche*, 300 g *lamponi*



Preparazione:

Sbucciare le pesche e tagliarle a pezzettini fini. Lavare i lamponi 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 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 rossa al vino

Ingredienti:

500 g *fragole*, 500 g *ciliegie*, succo di mezzo limone, 75 ml *vino bianco*.

Preparazione:

Lavare, mondare la frutta e togliere il nocciolo alle ciliegie. Tagliare la frutta a pezzettini fini. Mettere frutta, succo di limone e vino 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 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 melone e lime

Ingredienti:

650 g polpa di melone, 350 g polpa di lime o limoni verdi,
50 g zucchero, 150 ml acqua

Preparazione:

Sbucciare 3 lime e tagliare la scorza a listerelle sottili, metterla in un pentolino con 50 g di zucchero e l'acqua, portare ad ebollizione e far bollire a fuoco medio per 15 minuti circa. Lasciare raffreddare. Spremere tutti i lime o passarli al passaverdura. Mondare il melone e passare la polpa al passaverdura. Mettere la polpa di melone in una pentola alta con le scorzette e il succo dei lime.

Quindi preparare la confettura nel seguente modo:

con 1 busta di **Fruttapec 1:1**
e 950 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.

con 1 busta di **Fruttapec 2:1**
e 450 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 del bosco

Ingredienti:

250 g mirtilli, 250 g more, 250 g lamponi, 250 g ribes rosso



Preparazione:

Lavare e mondare i frutti di bosco 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 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 pomodori verdi



Ingredienti:
1 kg pomodori verdi

Nota bene: questa confettura può essere preparata esclusivamente con **Fruttapec 1:1** e 1 kg di zucchero.

Preparazione:

Mondare e lavare i pomodori, tagliarli a pezzettini fini e metterli in una pentola alta. 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 10 minuti a fuoco vivace, sempre mescolando.
Togliere la pentola dal fuoco e mescolare per 1 minuto, facendo dissolvere la schiuma.

A piacere aromatizzare con un po' di cannella o chiodi di garofano.
Valutare la consistenza della confettura, quindi versarla ancora bollente in vasetti sterilizzati.
Chiedere ermeticamente e capovolgere per 5 minuti.



Composta di mele, uvetta e pinoli

Ingredienti:
900 g mele, succo di 1 limone, 100 g uvetta, 50 g pinoli, cannella macinata

Preparazione:

Mondare, sbucciare le mele, tagliarle a pezzetti fini e mescolarle con il succo di limone, l'uvetta lavata e asciugata ed i pinoli. 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 per 1 minuto, facendo dissolvere la schiuma.
A piacere aromatizzare con una presa di cannella.
Valutare la consistenza della confettura, quindi versarla ancora bollente in vasetti sterilizzati.
Chiedere ermeticamente e capovolgere per 5 minuti.



Crema di castagne al brandy



Ingredienti:

2 kg castagne (pari a 3 kg di castagne non sbucciate), 800 ml acqua,
2 bustine di vanillina, 100 ml brandy (2 bicchierini)

Nota bene: questa confettura può essere preparata esclusivamente con una busta di Fruttapec 1:1 (per 2 kg di castagne) e 2 kg di zucchero.

Preparazione:

Lavare ed incidere le castagne e cuocerle in abbondante acqua per 1 ora circa. Sbucciare le castagne ancora calde e passarle allo schiacciapate. Mettere la purea raffreddata in una pentola alta e lasciarla raffreddare. Aggiungere 800 ml di acqua fredda e la vanillina. Mescolarvi bene il **Fruttapec 1:1**. Portare ad ebollizione e far cuocere per 1-2 minuti, mescolando in continuazione. Aggiungere solo ora, gradatamente, lo zucchero e riportare ad ebollizione.

Far bollire per 20 minuti a fuoco medio, sempre mescolando. Togliere il composto dal fuoco, mescolarvi il brandy, versarlo ancora bollente nei vasetti sterilizzati e chiudere ermeticamente. Si raccomanda di sterilizzare ulteriormente i vasetti con la crema di castagne, facendoli bollire per 20 minuti circa coperti con acqua calda in una o più pentole alte. Lasciare raffreddare i vasetti nell'acqua prima di estrarli.



Confettura di mele cotogne

Ingredienti:

750 g mele cotogne (in alternativa si possono usare anche le pere cotogne), 750 ml acqua

Preparazione:

Lavare, mondare le mele cotogne e tagliarle a pezzi. Mettere le mele in una pentola alta e aggiungere l'acqua. Fare bollire a fuoco medio per 15 minuti. Lasciare raffreddare e passare il tutto al passaverdura (si ottiene 1 kg circa di passato).

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.



Marmellata di limoni con scorzette

Ingredienti:

900 g polpa di limoni (ben succosi), 50 g scorza di limone,
50 g zucchero, 150 ml acqua



Nota bene: questa marmellata può essere preparata esclusivamente con Fruttapec 1:1 e 950 g di zucchero.

Preparazione:

Ritagliare a listarelle fini 50 g di scorza da 4-5 limoni (togliendo l'albedo). Metterla in un pentolino con 50 g di zucchero e l'acqua, portare ad ebollizione e far bollire a fuoco basso per 10 minuti circa. Lasciare raffreddare.

Sbucciare bene tutti i limoni, tagliarli a pezzi fini e passarli al passaverdura. Mettere la polpa di limoni in una pentola alta e aggiungervi le scorzette. 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 per 1 minuto, facendo dissolvere la schiuma. Valutare la consistenza della marmellata, quindi versarla ancora bollente in vasetti sterilizzati. Chiudere ermeticamente e capovolgere per 5 minuti.

Gelatina di arance con scorzette



Ingredienti:

700-750 ml succo di arance, 50 g scorza d'arancia,
50 g zucchero, 150 ml acqua

Preparazione:

Ritagliare 50 g di scorza a listarelle fini da 3-4 arance (togliendo l'albedo). Metterla in un pentolino con 50 g di zucchero e l'acqua, portare ad ebollizione e far bollire a fuoco basso per 15 minuti circa. Lasciare raffreddare. Spremere le arance. Mettere le scorzette raffreddate in una pentola alta.

Quindi preparare la gelatina nel seguente modo:

con 1 busta di **Fruttapec 1:1**
e 750 g di zucchero.

Aggiungere alle scorzette tanto succo d'arancia da arrivare a un peso totale di 800 g.

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 350 g di zucchero.

Aggiungere alle scorzette tanto succo d'arancia da arrivare a un peso totale di 750 g.

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 gelatina, quindi versarla ancora bollente in vasetti sterilizzati.

Chiudere ermeticamente e capovolgere per 5 minuti.



Consigli e suggerimenti

• Le confezioni di **Fruttapec 1:1** e **Fruttapec 2:1** 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 delle vostre confetture.

• 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.



• Alcune ricette possono essere preparate esclusivamente con il **Fruttapec 1:1**, perché richiedono una maggiore aggiunta di zucchero, sia per una buona riuscita che per un'ottimale conservazione della confettura.

• Quando la ricetta prevede l'aggiunta di scorzette di agrumi, si consiglia una precottura delle scorzette per renderle più digeribili. Si raccomanda di usare solo la scorza esterna, in quanto l'albedo (parte bianca della buccia) è molto amaro.



• Ad eccezione di tutte le altre ricette, la ricetta della confettura di castagne prevede l'uso di 1 sola busta di **Fruttapec 1:1** per 2 kg di castagne e 2 kg di zucchero.

• Poiché mele e pere cotogne sono molto asciutte e dure, per ottenere una confettura uniforme e spalmabile si consiglia una precottura della frutta.

• E ricordate... se i consigli e gli spunti per ottenere squisite marmellate non dovessero bastare, il **numero verde 800-829170** permette di collegarsi in orario d'ufficio direttamente alla **Cucina cameo** per avere un suggerimento in diretta.



La qualità è la miglior ricetta