



EMATER-MG

Frutas Cristalizadas (Mamão, Abacaxi, Figo, Laranja-da-terra)



FRUTAS CRISTALIZADAS

(Mamão, Abacaxi, Figo e Laranja-da-terra)

Fruta cristalizada é o produto preparado com frutas, nas quais se substitui parte da água de sua constituição por açúcares.

O “segredo” do cristalizado está no seu ponto de saturação, ou seja, na impregnação do açúcar na fruta, na etapa final do processo de cristalização.

A saturação acontece por meio da troca do suco da fruta pelo açúcar contido no xarope, durante as etapas de concentração. No ponto de saturação, o xarope apresenta-se denso, escorrendo com dificuldade, e as frutas têm aspecto brilhante e transparente e textura macia. Nesse momento é preparado um xarope novo, passando-se, então, à etapa final de cristalização.

Para garantir o padrão de qualidade dos doces artesanais, o produtor precisa conhecer e aplicar as Boas Práticas de Fabricação, que determinam os procedimentos adequados à fabricação de alimentos e abrangem aspectos relacionados ao meio ambiente; às instalações, aos equipamentos e utensílios; ao manipulador; à matéria-prima, às embalagens e tecnologias de produção dos doces.

MAMÃO CRISTALIZADO

Formulação

- 2 quilos de mamão verde ou “de vez”
- 3 quilos de açúcar cristal.
- 3 litros de água.

1ª etapa

- Selecionar mamão verde ou “de vez”, recém-colhido.
- Lavar em água corrente.
- Sanitizar os frutos em solução de cloro a 100mg/l, por 20 minutos.
- Descascar, retirar as sementes, cortar o mamão em pedaços médios e uniformes.
- Fazer uma solução, utilizando 5 litros de água para ½ colher de sopa de cal virgem, e colocar os pedaços de mamão, deixando-os repousar por 15 minutos; a cal deverá ser colocada em um saquinho de tecido.
- Retirar os pedaços de mamão da solução de cal, lavar cuidadosamente em água corrente e deixar numa vasilha com água pura por meia hora.
- Retirar os pedaços de mamão da água e furar as laterais com garfo.
- Cozinhar o mamão com água, até amaciá-lo.
- Preparar o xarope, utilizando 2 kg de açúcar e 2 litros de água, deixando ferver por 5 minutos; coar o xarope.
- Voltar o xarope para o fogo e concentrar até o ponto de fio.
- Colocar o mamão quente no xarope quente, deixar ferver até que os frutos fiquem translúcidos e reservar para o dia seguinte.

2ª etapa – Concentração

- Aquecer o doce, drenar o xarope e conservar a panela tampada para não esfriar.
- Concentrar o xarope retirado, deixar ferver até o ponto de bala mole e despejar novamente sobre o doce quente.

Obs.: Acrescentar xarope novo concentrado, se o nível do xarope não cobrir todos os pedaços do doce.

3ª etapa

- Aquecer o doce, verificar o ponto do xarope e repetir o processo de concentração, se necessário.

4ª etapa

- Verificar se o doce está em condições de completar a cristalização, apresentando aspecto brilhante e transparente, textura macia, boa concentração do xarope. Se necessário, repetir o processo descrito na 3ª etapa, até que o doce esteja totalmente saturado.

5ª etapa– Cristalização

- Preparar um xarope novo, utilizando 1 quilo de açúcar e 1 litro de água, e deixar fervendo até atingir consistência média.
- Aquecer o doce com a panela tampada, para eliminar o açúcar aderido às paredes da panela, e drenar o xarope, utilizando peneira ou escorredor.
- Colocar os doces escorridos no xarope novo aos poucos, de 4 a 6 pedaços de cada vez.
- Deixar ferver até que os pedaços de mamão fiquem mais claros,

perdendo momentaneamente a transparência.

- Retirar imediatamente o tacho do fogo, inclinando-o com a ajuda de um suporte. Colocar os pedaços do fruto na parte superior do tacho, bater o xarope até a mudança de cor e regar cada pedaço por 1 ou 2 vezes.
- Retirar rapidamente os doces do tacho, colocar em peneira ou tela para esfriar e, em seguida, transferir para tabuleiros forrados com papel impermeável.
- Continuar o processo, colocando um pouco de água quente no tacho para dissolver o xarope cristalizado, aguardar novamente o ponto de calda média e acrescentar os pedaços do fruto.

ABACAXI CRISTALIZADO

Formulação

- 3 abacaxis-pérola, tamanho médio (2 quilos depois de limpos)
- 3 quilos de açúcar
- 2 litros de água

Tecnologia de Fabricação

1ª etapa

- Escolher abacaxis firmes, íntegros, com ótimo grau de maturação.
- Lavar os abacaxis em água corrente, com auxílio de uma escova.
- Sanitizar em solução de cloro a 100mg/l, por 20 minutos.
- Retirar a coroa, cortar as extremidades do abacaxi e fatiar em rodela uniformes, de 3,5 centímetros.
- Descascar as rodela ou fatias e

retirar o miolo.

- Lavar as fatias e deixar de molho em água pura por meia hora.
- Escorrer a água e colocar as fatias frias em água fervente e deixar cozinhar por 5 minutos. Deixar o abacaxi esfriar na água de cozimento, trocar a água por outra fria e reservar por cinco minutos.
- Escorrer a água e cortar o abacaxi, em 4 ou 6 pedaços, conforme o diâmetro das fatias.
- Preparar um xarope, utilizando 2 quilos de açúcar e 1 litro de água, deixar ferver por 5 minutos e coar.
- Concentrar o xarope até o ponto de bala mole.
- Acrescentar os pedaços frios de abacaxi ao xarope quente e deixar ferver por cinco minutos.
- Retirar do fogo e reservar até o dia seguinte.

2ª etapa -- Concentração

- Aquecer o doce, sem deixar ferver.
- Drenar o xarope para outra panela e conservar o doce tampado para não esfriar.
- Concentrar o xarope drenado, deixar ferver até o ponto de bala mole, colocar novamente sobre o doce quente e reservar para o dia seguinte.

3ª etapa

- Aquecer o doce, verificar o ponto de xarope e, se estiver ralo, repetir o processo de concentração. Deixar em repouso até o dia seguinte.

4ª etapa

- Verificar se o doce está no ponto

de saturação para completar a cristalização, isto é, boa concentração do xarope, aspecto brilhante, impregnação total de açúcar no fruto. Se necessário, repetir o processo descrito na 3ª etapa até que o doce esteja totalmente saturado.

5ª etapa – Cristalização

- Preparar um xarope novo, utilizando 1 quilo de açúcar e 1 litro de água, deixar ferver até atingir consistência média e completar a etapa de cristalização dos doces.

FIGO CRISTALIZADO

Formulação

- 1 quilo de figo
- 3 quilos de açúcar
- 4 litros de água para o xarope

Tecnologia de Fabricação

1ª etapa

- Colher figos verdes, uniformes em relação ao tamanho e à coloração, no ponto em que o ostíolo apresentar coloração vermelha.
- Lavar os frutos em água corrente.
- Sanitizar em solução de cloro a 100mg/l, por 20 minutos.
- Fazer a limpeza dos figos, colocando uma porção de frutos em um saco de plástico contendo 100 gramas de sal, apoiar o saco sobre uma bancada e atritar os figos, até ficarem lisos e limpos.
- Lavar os figos em água corrente até retirar todo o sal.
- Limpar o cabo (pedúnculo) de cada figo, com auxílio de faca afiada.

- Fazer um corte em forma de cruz em cada fruto, no ostíolo, parte oposta ao pedúnculo.
- Aferventar os figos até ficarem macios, em água suficiente para cobrir os frutos.
- Retirar do fogo e reservar os figos em cubas brancas de plástico.
- Esperar esfriar, trocar a água várias vezes ao dia, até completar o curtimento.
- Preparar um xarope médio, utilizando 2 kg de açúcar e 3 litros de água, e deixar ferver até o ponto de fio.
- Aquecer os figos e verificar se estão suficientemente cozidos.
- Juntar os figos aquecidos ao xarope e ferver até que os frutos fiquem translúcidos.
- Reservar para o dia seguinte.

2ª etapa – Concentração

- Aquecer o doce, drenar o xarope, conservando a panela tampada para não esfriar.
- Concentrar o xarope retirado, deixar ferver até o ponto de bala mole, despejar sobre os frutos, cobrindo-os totalmente, e reservar para o dia seguinte

3ª etapa

- Aquecer o doce, verificar o ponto do xarope, repetir o processo de concentração, se necessário, e reservar para o dia seguinte.

4ª etapa

- Verificar se o doce está no ponto de saturação para completar a cristalização, isto é, boa concentração do xarope, aspecto

brilhante, impregnação total de açúcar no fruto. Se necessário, repetir o processo descrito na 3ª etapa, até que o doce esteja totalmente saturado.

5ª etapa – Cristalização

- Preparar um xarope novo, utilizando 1 kg de açúcar e 1 litro de água, deixar ferver até atingir a consistência média e completar o processo de cristalização dos doces.

LARANJA- DA-TERRA CRISTALIZADA

(limão-cravo, laranja-da-terra, toranja, lima de umbigo)

Formulação

- 20 laranjas tamanho médio
- 4 quilos de açúcar
- 5 litros de água para xarope

Tecnologia de Fabricação

1ª etapa

- Selecionar frutos recém-colhidos, de maturação homogênea e íntegros.
- Fazer a pré-limpeza em água corrente, com auxílio de uma escova.
- Sanitizar em solução de cloro a 100mg/l, por 20 minutos.
- Ralar ou lixar superficialmente a casca para retirar imperfeições e sumo, retirando os pedúnculos, se necessário.
- Lavar e partir os frutos ao meio, no sentido longitudinal.
- Fazer o pré-cozimento dos frutos, em água suficiente para cobri-los, até que fiquem ligeiramente macios.
- Aguardar o resfriamento dos frutos,

retirar o bagaço e as sementes.

- Fazer o curtimento dos albedos para retirar o amargor, durante 2 a 3 dias, trocando água fria quatro vezes ou mais, durante todos os dias.

2ª etapa

- Aquecer os frutos (albedos), verificar se estão suficientemente macios e reservar.
- Preparar um xarope, utilizando 3 quilos de açúcar e 4 litros de água, e coar.
- Concentrar o xarope até o ponto de fio.
- Acrescentar os frutos quentes ao xarope quente, deixar ferver até que os frutos fiquem translúcidos e reservar para o dia seguinte.

3ª etapa – Concentração

- Aquecer o doce, sem deixar ferver.
- Drenar o xarope para outra panela e conservar o doce tampado para não esfriar.
- Concentrar o xarope drenado até o ponto de bala mole, colocar novamente o xarope sobre o doce quente e reservar para o dia seguinte. Se necessário, aumentar a quantidade de xarope para cobrir totalmente os frutos.

4ª etapa

- Aquecer o doce, drenar o xarope e concentrar novamente até o ponto de bala mole. Cobrir os frutos com o xarope e reservar para o dia seguinte.

5ª etapa

- Verificar se o doce está no ponto de saturação, isto é, aspecto brilhante, textura macia, impregnação total de açúcar no fruto, boa concentração do xarope. Se necessário, repetir o processo descrito na etapa anterior, até que o doce esteja totalmente saturado.

6ª etapa – Cristalização

- Preparar um xarope novo, utilizando 1 kg de açúcar e 1 litro de água, deixar ferver até atingir consistência média e completar o processo de cristalização dos doces.

Embarcar os doces depois de frios.

Rotular e armazenar em local fresco, seco e ao abrigo da luz.

Economista doméstica

Maria da Graça Lima Bragança

Departamento Técnico – Emater–MG

Economista doméstica

Carmelinda Maria de Souza

Foto: Alexandre Soares

Agosto de 2012

Série Ciências Biológicas

Tema Bem-estar Social

Área Processamento de Alimentos