



Marmellata di fragole

Ingredienti :

FRAGOLE 750 GR
ZUCCHERO (FRUTTAPEC) 450 GR
PECTINA 8 GR

	Ingredienti	Quantità	Azione	Regolazione Cottura	Velocità	Tempo	Foro coperchio	Osservazioni
1	Fragole Zucchero Pectina	750 gr 450 gr 8 gr	Inserire nella vasca	 107°C	intermittente OIOI	18 min	Aperto	Mescolare lo zucchero con la pectina.
2			Mettere in vasi da marmellata	—				Assaggiare per verificare..



ASTUZIA DELLO CHEF

Per una cottura più rapida della marmellata, potete far macerare la frutta tagliata a pezzi con lo zucchero per alcune ore.
Utilizzare preferibilmente frutta fresca che contiene naturalmente una forte percentuale di zucchero.