Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Мармелад из смородины на агаре

31 июля 2018 15:24 · https://open-cook.ru/recipes/marmelad-iz-smorodiny-na-agare



Ну что же, вот мой первый **мармелад**. Готовила его на **агар-агаре** от CakeUp. Очень удобно, что на странице агара есть инструкция по работе с ним, в том числе указание пропорции для кислых продуктов. Текста получилось много, но не пугайтесь, на самом деле все предельно просто оказалось. Просто я хочу, чтобы у все у вас получилось и иногда переусердствую с этим.

Рецепты мармелада на агар-агаре так сильно различаются по технологии, что я бросила это гиблое дело и готовила так как решила сама. От родителей нам досталась красная и белая смородина, потому и мармелад двухслойный, хоть белой было и немного.

Самым сложным и нудным оказалось перебирать смородину и протирать ягодное пюре через сито, все остальное делается довольно просто и быстро.

У меня получился маленький контейнер мармелада, 20 небольших кусочков. В рецепте я указала только объем уже готового ягодного пюре, чтобы вы понимали соотношение пюре и агара. От первоначального объема ягод получилось пюре в два раза меньше, но тут зависит от сочности ягод и того как усердно вы будете протирать их через сито.

У CakeUp указано, что агар-агара идет 1 чайная ложка на 100 мл жидкости для нейтральных продуктов и примерно 1,5 ч.л. для кислых. По инструкции нужно смешать агар с жидкостью, дать ему набухнуть, довести до кипения и варить 2-3 минуты, дать немного остыть, а затем уже смешать с продуктом.

Я, признаться, начиталась, что при использовании агара с кислыми ягодами и фруктами лучше смешать набухший агар с пюре и довести до кипения все вместе, так и сделала. Все получилось хорошо. По инструкции тоже хорошо получается.

Если у вас вышло много пюре из смородины или не четное количество мл и вы не хотите использовать весь объем, то излишки пюре можно просто вылить в кувшин, добавить сахар, чуть нагреть, чтобы сахар растворился, и влить холодную воду (можно газированную) и у вас получится отличный напиток. Так же и с выжимками, оставшимися после протирания ягод. Их можно смешать с небольшим количеством воды и сахара, довести до кипения и варитьминут 5, процедить, смешать затем с остатками пюре (если есть) и водой. Это для тех, кто не любит, когда добро пропадает.

Ингредиенты.

- 100 мл пюре из белой смородины + 50 мл воды для агар-агара
- 200 мл пюре из красной смородины + 70 мл воды для агар-агара
- 50 мл сахара для белой смородины и 100 мл сахара для красной
- 2 ч.л. агар-агара с горкой (или 2 ч.л. без горки + немножко на конце ложки) для белой смородины
- 4 ч.л. агар-агара для красной смородины

Приготовление.

Сначала нужно подготовить ягоды. Их нужно перебрать и промыть. Затем ягоды нужно пюрировать, я использовала для этого блендер. Но если его нет, то можно подавить ягоды в глубокой посуде толкушкой (которой картофельное пюре делают). Затем пюре нужно протереть через сито и отмерить мерной кружкой нужное количество.

У вас получится одна мисочка с пюре из белой смородины и одна с пюре из красной. Удобнее сразу выкладывать пюре в эмалированные мски, чтобы потом в них же нагревать.

В одной чашке смешать 50 мл холодной воды с агаром для белой смородины, в другой 70 мл холодной воды с агаром для красной. Дать агару раствориться и набухнуть. Кто-то сразу использует его, но в основном пишут, что агару нужно дать время. Я оставила его на полчаса.



Когда гара набухнет, добавить сахар в ягодное пюре и на среднем огне довести до кипения.



Добавить агар-агар в ягодное пюре, снова довести до кипения и варить 2-3 минуты.



Контейнер или другую посуду, в которой будете делать мармелад, выложить пищевой пленкой в пару слоев. Снять с огня и дать пюре немного остыть, до 70-80 градусов. Мне лень было доставать термометр и я просто ориентировалась на консистенцию и температуру, когда пюре стало теплым и начало понемногу застывать, перелила его в форму.



Сначала красную смородину, через несколько минут сверху белую. Можно готовить с временным разрывом, т.е. сначала пюре из красной смородины и когда оно уже немного застынет, приготовить пюре из белой смородины с агаром. Это если вы любите идеально ровные слои.



Агар-агар хорош тем, что в отличии от желатина застывает и при комнатной температуре. Но я поставила в холодильник, потому что в наших краях жара. Благодаря пищевой пленке достать мармелад из контейнера или другой формы не составить труда. Нарезать его на небольшие кусочки, ну или как вам захочется, и обвалять в сахаре. **Как оказалось, мармелад из агар-агара не обваливают в сахаре, так как начинает выделяться сок и он будет мокрым. Такой мармелад держит форму, но становится влажным от сахара. Имейте это ввиду.**



По вкусу этот мармелад, конечно, сильно отличается от того, что продают в магазинах. Но он вкусный! Особенно греет, что состав в нем такой замечательный.



Если взять сахара в два раза меньше чем пюре, то получится сладко, но не сильно. Можно, конечно, уменьшить количество сахара, если вы не сладкоежка.



Как же легко работать с агар-агаром! Если вы еще не имели с ним дел, обязательно это исправьте. С выпечкой в жару тяжело, а вот легкие десерты, мармелад или желе, прекрасно подходят для лета :)



Приятного аппетита!

Комментарии: 1

Надежда # 06:23 9.05.2019

Благодарю! Прекрасный мармелад получился.