



GELEIAS CASEIRAS

COM MAURO CONCHA
E THIAGO HENRIQUE



OLÁ, INTERNAUTA!

Saborosas, as geleias artesanais nos dão a sensação de coisa feita na hora, de delícia passada no pão ou na torrada. Durante o curso você aprendeu que não existem apenas os sabores tradicionais, como morango e frutas vermelhas, chegou a hora de se deliciar com esse produto que cada vez mais ganha espaço nas prateleiras. A eduK, em parceria com os experts Mauro e Thiago, preparou um curso para te ensinar as tradicionais geleias de frutas, mas também as combinações mais exóticas já encontradas (e, devemos dizer, de-li-ci-o-sas!), à base de ervas, cachaça, chás e (que delícia!) cerveja!

Este material foi desenvolvido especialmente para você que adquiriu o curso de Geleias caseiras. Aproveite as próximas páginas recheadas de técnicas e receitas para que consiga preparar verdadeiras delícias em potes.

BONS ESTUDOS
EQUIPE EDUK

LEGENDA



Rendimento da receita

TÉCNICA DE ESTERILIZAÇÃO E ENVASE

Esterilização

Antes de armazenarmos qualquer geleia, é importante que todos os frascos e tampas estejam cuidadosamente limpos, sem rachaduras e esterilizados, de modo a evitarmos reações químicas com os ingredientes utilizados.

Os frascos reutilizados são bons para armazenamento em curto prazo, mas para guardar durante muito tempo, o melhor será utilizar recipientes novos, de preferência os específicos para conservas, com tampas à prova de ar e lacre.

Para esterilizar os recipientes, siga aos seguintes procedimentos:

1. Se for utilizar recipientes já utilizados anteriormente, retire primeiro os rótulos, lave em água quente com detergente e passe novamente por água quente.
2. Coloque, em uma panela, os frascos que vai utilizar, ponha água suficiente para cobri-los completamente, deixe ferver durante dez minutos. Em seguida, ponha-os para escorrer numa toalha ou pano de prato grosso, virados para baixo. Aplique o mesmo processo para as tampas, mas deixe menos tempo na água fervendo.
3. Não aumente a temperatura, pois os potes podem rachar. Deixe-os ficar quentes no forno antes de serem necessários.

O envasamento e a pasteurização

- 1 - Para que a geleia se conserve bem, acondicione-a em vidros esterilizados com água fervendo e bem tampados.
- 2 - Retire a panela do fogo e encha imediatamente os vidros, despejando a geleia quente nos vidros até 1 cm da borda (faça este procedimento rapidamente para evitar que a geleia comece a endurecer).
- 3 - Limpe as bordas com um pano limpo.
- 4 - Não sacuda os vidros e nem mexa muito com eles, pois quebrará a geleia, incorporando ar na mesma, prejudicando a sua textura e aparência.
- 5 - Coloque a tampa, vede bem e rotule. Guarde em lugar fresco e seco.
- 6 - Depois de abertos, guarde na geladeira.

Se for guardar fora da geladeira, é preciso utilizar vidros próprios para conservas.

Para garantir que a geleia está realmente livre de qualquer contaminação e pode ser guardada fora da geladeira, deixe os vidros em lugar fresco e os observe por 10 dias. Caso a esterilização tenha sido mal feita ou a tampa estiver vazando, ela estufará indicando a ocorrência de fermentação. A geleia, neste caso, deverá ser descartada.

GELEIA DE CARAMBOLA COM GENGIBRE



Rendimento: aproximadamente 1 litro

INGREDIENTES

- 6 copos (tipo americano) de carambola
- 3 colheres (sopa) de gengibre picado (20 g aproximadamente)
- 2 limões – suco
- 800 g de açúcar branco refinado
- 8 colheres (café) de pectina (24 g aproximadamente)

PREPARO

- Corte a carambola (sem descascá-la) em fatias e coloque no copo medidor. Totalize 6 copos e coloque na panela
- Adicione o gengibre picado e o suco de limão
- Espere ferver em temperatura baixa durante 30 minutos para o processo de cocção da fruta
- Após cocção da fruta, adicione o açúcar, misturado com a pectina em pó
- Mexer a cada 10 minutos durante 45 minutos
- Desligue o fogo e deixe esfriar em uma fonte de vidro

GELEIA DE MAÇÃ COM CANELA



Rendimento: aproximadamente 1 litro

INGREDIENTES

- 6 copos (tipo americano) de maçã ralada
- 2 limões - suco
- 800 g de açúcar branco refinado
- 2 colheres (sopa) de canela em pó

PREPARO

- Rale a maçã (sem descascá-la). Totalize 6 copos e coloque na panela
- Adicione o suco de limão
- Espere ferver em temperatura baixa durante 30 minutos para o processo de cocção da fruta
- Misture o açúcar e a canela
- Após cocção da fruta, adicione o açúcar e a canela
- Mexer a cada 10 minutos durante 45 minutos
- Retire do fogo e deixe esfriar em uma fonte de vidro

Dica: devido à maçã ser rica em pectina, não se faz necessário adicioná-la

GELEIA DE MORANGO COM CABERNET SAUVIGNON



Rendimento: aproximadamente 1 litro

INGREDIENTES

- 6 copos (tipo americano) de morango picado
- 2 limões - suco
- 800 g de açúcar branco refinado
- 12 colheres (café) de pectina (84 g aproximadamente)
- 100 ml de vinho tinto

PREPARO

- Corte os morangos em rodela
- Totalize 6 copos e coloque na panela
- Adicione o suco de limão
- Espere ferver em temperatura baixa durante 30 minutos para o processo de cocção da fruta
- Misture açúcar e a pectina
- Após cocção da fruta, adicione o açúcar e a pectina
- Mexer a cada 10 minutos durante 45 minutos
- Retire do fogo e adicione o vinho tinto
- Mexa para harmonizar o sabor e deixe esfriar em uma fonte de vidro

GELEIA DE BANANA COM RUM



Rendimento: aproximadamente 1 litro

INGREDIENTES

- 6 copos de banana em rum
- 100 ml de rum dourado
- 2 limões - suco
- 800 g de açúcar branco refinado
- 8 colheres (café) de pectina (24 g aproximadamente)

PREPARO

- Descasque as bananas e corte em rodelas
- Deixe marinando em 50 ml de rum por 30 minutos. Após, totalize 6 copos e coloque na panela
- Adicione o suco de limão
- Espere ferver em temperatura baixa durante 30 minutos para o processo de cocção da fruta
- Misture o açúcar e a pectina
- Após cocção da fruta, adicione o açúcar e a pectina
- Mexer a cada 10 minutos durante 45 minutos
- Retire do fogo e adicione mais 50 ml de rum
- Mexa para harmonizar o sabor e deixe esfriar em uma fonte de vidro

GELEIA DE CERVEJA



Rendimento: aproximadamente 1 litro

INGREDIENTES

- 1 l de cerveja
- 800 g de açúcar branco refinado
- 16 colheres (café) de pectina (48 g aproximadamente)
- 4 colheres (sopa) de malte (28 g)

PREPARO

- Coloque a cerveja na panela
- Leve ao fogo e mexa durante 30 minutos para evitar o excesso de espuma
- Adicione 400 g de açúcar
- Mexer durante 10 minutos
- Adicione o restante de açúcar (400 g) e a pectina, mexer por mais 10 minutos
- Adicione o malte, misture por 25 minutos e mexa a cada 10 minutos
- Retire do fogo e deixe esfriar em uma fonte de vidro

GELEIA DE KIWI COM CACHAÇA



Rendimento: aproximadamente 1 litro

INGREDIENTES

- 6 copos (tipo americano) de kiwi picado em cubos
- 2 limões (suco)
- 800 g de açúcar branco refinado
- 8 colheres (café) de pectina (24 g aproximadamente)
- 100 ml de cachaça

PREPARO

- Corte o kiwi em cubos pequenos e coloque no copo medidor. Totalize 6 copos e coloque em uma panela
- Adicione o suco de limão
- Espere ferver em temperatura baixa por cerca de 30 minutos para o processo de cocção da fruta
- Após cocção da fruta, adicione o açúcar com a pectina em pó
- Mexer a cada 10 minutos por 45 minutos
- Desligue o fogo e adicione a cachaça
- Misture bem e deixe esfriar em uma fonte de vidro

GELEIA DE CHÁ VERDE E ALECRIM



Rendimento: aproximadamente 1 litro

INGREDIENTES

- 1 l de água
- 3 saquinhos de chá verde
- 800 g de açúcar branco refinado
- 16 colheres (café) de pectina (48 g)
- 4 colheres (sopa) de alecrim natural (28 g)

PREPARO

- Adicione na água quente os sachês de chá em fogo alto por 3 minutos e retire os sachês
- Misture em um recipiente açúcar, pectina e alecrim
- Deixe o fogo baixo e com um batedor manual adicione lentamente os ingredientes misturados batendo com agilidade. Deixar por 45 minutos
- Retire do fogo e deixe esfriar em uma fonte de vidro

Dicas:

- Os saquinhos de chá verde podem ser substituídos por 3 colheres (sopa) de chá verde em folha (21 g). Não precisa coar
- O alecrim natural pode ser substituído por alecrim desidratado

GELEIA DE PÉTALAS DE ROSA



Rendimento: aproximadamente 1 litro

INGREDIENTES

- 1 l de água
- 1 copo (tipo americano) de rosa rubra desidratada
- 800 g de açúcar branco refinado
- 24 colheres (café) de pectina (72 g)
- 10 botões de rosa comestível

PREPARO

- Na água fria, adicione rosa rubra desidratada em fogo até ferver
- Retire a panela do fogo e peneire o líquido
- Recoloque esse líquido já peneirado em fogo alto
- Misture em um recipiente açúcar e a pectina
- Deixe o fogo baixo e com um batedor manual adicione lentamente os ingredientes misturados, batendo com agilidade. Deixar por 45 minutos
- Despetalar rosas e lavá-las em água fria, evitando as folhas verdes. Reserve para que sequem
- Retire do fogo e misture as pétalas de rosas comestíveis
- Deixe esfriar em uma fonte de vidro

GELEIA DE LAVANDA



Rendimento: aproximadamente 1 litro

INGREDIENTES

- 1 l de água
- 1 copo (tipo americano) de lavanda comestível
- 800 g de açúcar branco refinado
- 16 colheres (café) de pectina (48 g)

PREPARO

- Na água fria, adicione lavanda comestível desidratada em fogo baixo até ferver
- Misture em um recipiente açúcar e pectina
- Deixe o fogo baixo e com um batedor manual adicione lentamente os ingredientes misturados, batendo com agilidade. Deixar por 45 minutos
- Retire do fogo e deixe esfriar em uma fonte de vidro

GELEIA DE FLOR DE HIBISCO



Rendimento: aproximadamente 1 litro

INGREDIENTES

- 1 l de água
- 1 copo (tipo americano) de hibisco desidratado
- 800 g de açúcar branco refinado
- 16 colheres (café) de pectina (48 g)

PREPARO

- Na água fria, adicione hibisco desidratado em fogo baixo até ferver. Misture em um recipiente açúcar e pectina
- Deixe o fogo baixo e com um batedor manual adicione lentamente os ingredientes misturados, batendo com agilidade. Deixar por 45 minutos
- Retire do fogo e deixe esfriar em uma fonte de vidro

GELEIA DE BACON



Rendimento: aproximadamente 300 gramas

INGREDIENTES

- 1 copo (tipo americano) de bacon em cubos
- 2 cebola roxas medianas
- 60 ml de vinho tinto Merlot
- 60 ml de água fria
- 4 colheres (sopa) de açúcar mascavo (28 g)
- 1 colher (café) de páprica picante (3 g)

PREPARO

- Frite o bacon em uma frigideira limpa (não utilizar óleo) durante 10 minutos em temperatura média. Retire os cubos e peneire extraindo o óleo do bacon
- Em uma outra frigideira adicione duas colheres do óleo extraído do bacon
- Adicione a cebola cortada, cozinhe em fogo baixo ou até clarear a cebola
- Adicione o vinho, a água fria, o açúcar mascavo e a páprica, mexa bem
- Acrescente o bacon
- Cozinhe por 5 minutos
- Retire do fogo e triture no liquidificador
- Sirva

GELEIA DE TOMATE



Rendimento: aproximadamente 1 litro

INGREDIENTES

- 6 copos (tipo americano) de tomates pomarola picados ou triturados
- 2 limões - suco
- 800 g de açúcar branco refinado
- 12 colheres (café) de pectina (36 g)
- Manjeriço (Q.B.)

PREPARO

- Coloque os tomates pomarola picados ou triturados em uma panela e leve ao fogo
- Adicione o suco de limão
- Espere ferver em temperatura baixa durante 30 minutos para o processo de cocção da fruta
- Misture em um recipiente açúcar e pectina
- Após cocção da fruta, adicione o açúcar e a pectina
- Mexer a cada 10 minutos durante 45 minutos
- Retire do fogo e adicione o manjeriço picado
- Mexa para harmonizar o sabor
- Deixe esfriar em uma fonte de vidro

GELEIA DE CEBOLA ROXA



Rendimento: aproximadamente 1 litro

INGREDIENTES

- 6 copos (tipo americano) de cebola roxa cortada em meia lua
- 2 limões - suco
- 800 g de açúcar branco refinado
- 12 colheres (café) de pectina (36 g)
- Vinho tinto opcional

PREPARO

- Corte a cebola roxa em formato de meia lua. Totalize 6 copos e coloque na panela
- Adicione o suco de limão
- Espere ferver em temperatura baixa durante 30 minutos para o processo de cocção do legume
- Misture em um recipiente açúcar e pectina
- Após cocção do legume, adicione o açúcar e a pectina
- Mexer a cada 10 minutos durante 45 minutos
- Retire do fogo e adicione mais 50 ml de vinho tinto (opcional)
- Mexa para harmonizar o sabor
- Deixe esfriar em uma fonte de vidro

GELEIA DE JACA



Rendimento: aproximadamente 1 litro

INGREDIENTES

- 5 copos (tipo americano) de jaca triturado
- 1 copo (tipo americano) de água
- 2 limões - suco
- 800 g de açúcar branco refinado
- 8 colheres (café) de pectina (24 g)

PREPARO

- Retire os caroços dos gomos de jaca. Coloque os 5 copos de jaca e a água fria no liquidificador
- Misture até criar uma pasta homogênea
- Retire do liquidificador e coloque na panela
- Adicione o suco de limão
- Espere ferver em temperatura baixa durante 30 minutos para o processo de cocção da fruta
- Mexer a cada 5 minutos
- Misture em um recipiente açúcar e pectina
- Após cocção da fruta, adicione o açúcar e a pectina
- Mexer a cada 5 minutos durante 45 minutos
- Retire do fogo
- Deixe esfriar em uma fonte de vidro

GELEIA DE PIMENTÃO VERMELHO



Rendimento: aproximadamente 1 litro

INGREDIENTES

- 6 copos (tipo americano) de pimentão vermelho cortado em tiras
- 2 limões - suco
- 800 g de açúcar branco refinado
- 12 colheres (café) de pectina (36 g)

PREPARO

- Abra o pimentão e retire as sementes. Deixe as sementes em um recipiente à parte. Retire o cabo verde e as veias brancas que estão dentro do pimentão
- Corte o pimentão em tiras finas, totalize 6 copos e coloque na panela
- Adicione o suco de limão e as sementes
- Espere ferver em temperatura baixa durante 30 minutos para o processo de cocção do legume
- Misture em um recipiente açúcar e pectina
- Após cocção do legume, adicione o açúcar e a pectina
- Mexer a cada 10 minutos durante 45 minutos
- Retire do fogo e deixe esfriar em uma fonte de vidro

GELEIA DE CENOURA



Rendimento: aproximadamente 1 litro

INGREDIENTES

- 6 copos (tipo americano) de cenoura ralada
- 2 copos (tipo americano) água fria
- 2 limões - suco
- 800 g de açúcar branco refinado
- 8 colheres (café) de pectina (24 g)

PREPARO

- Coloque a cenoura e a água fria na panela
- Misture bem e adicione o suco de limão
- Espere ferver em temperatura baixa durante 30 minutos para o processo de cocção do legume
- Misture em um recipiente açúcar e pectina
- Após cocção do legume, adicione o açúcar e a pectina
- Mexer a cada 10 minutos durante 45 minutos
- Retire do fogo
- Deixe esfriar em uma fonte de vidro

GELEIA DE JABUTICABA



Rendimento: aproximadamente 1 litro

INGREDIENTES

- 6 copos (tipo americano) de jabuticaba
- 2 limões – suco
- 800 g de açúcar branco refinado
- 8 colheres (café) de pectina (24 g)

PREPARO

- Totalize 6 copos de jabuticaba previamente trituradas no liquidificador (com semente e casca) e coloque na panela
- Adicione o suco de limão
- Mexa a cada 5 minutos em temperatura baixa durante 30 minutos para o processo de cocção da fruta
- Misture em um recipiente açúcar e pectina
- Após cocção da fruta, adicione o açúcar e a pectina
- Mexer a cada 5 minutos durante 45 minutos
- Retire do fogo
- Deixe esfriar em uma fonte de vidro