LARANJA

CRISTALIZADA



Confeitaria

Casca de Citrinos Cristalizada



Para: confeitaria, ingredientes
Duração: 1 h 50 (+ 1 noite)
Dificuldade: fácil

Ingredientes

- q.b. de 3 laranjas ou 2 toranjas ou 2 limões
- 1000 gr de água
- 500 gr de açúcar refinado
- 1 unid de anis estrelado
- 10 unid de grãos de pimenta preta
- 1 unid de vagem de baunilha
- 60 gr de suco de limão

Acabamento:

- 200 gr de açúcar cristal

Nota:
Pode usar este método de cristalização para outras frutas, que devem estar ainda semi verdes para não se desfazerem durante a fervura como por exemplo pera, maçã, abacate, mamão, manga, açaí, etc.
Nesse caso utilize a própria polpa da fruta, muita atenção ao ponto de fervura da polpa para não se desfazer.

Material usado:

- Faca de descascar
- Panela inoxidável
- Escorredor em aço inoxidável
- Tigelas em aço inoxidável
- Peneira, passador com Ø 20 cm
- Tabuleiro, bandeja de comida em polietileno

Etapas técnicas para Casca Cítrica Cristalizada:



1

Para fazer esta receita de casca cítrica cristalizada, comece preparando todos os ingredientes.



2

Retire a casca da fruta com uma faca.
Para fazer isso, corte a fruta nas duas extremidades, posicione-a na vertical e pegue segmentos de cascas.



3

Faça o mesmo com todas as frutas (toranja, laranja ... deve ser uma fruta cítrica).



4

Temos todos os nossos “zests”, cascas.
Não faz mal se existe alguma polpa dentro.



5

Coloque as cascas em uma panela ...



6

... e encha com água até as cobrir.



7

Coloque a panela no fogo ...



8

... e deixe ferver.



9

Assim que a fervura for obtida, escorra as cascas com um passador.
Acabou de branquear todas as cascas em uma única vez.



10

Coloque as cascas cozidas panela novamente.
Adicione água fria até as cobrir.



11

Deixe ferver novamente, para fazer um segundo clareamento.



12

Escorra as cascas com um passador.



13

Coloque as cascas novamente na panela e encha novamente com água até ao nível das cascas, pela terceira vez...



14

... e deixe ferver.



15

Para esta última etapa do branqueamento, das cascas, retire as cascas com uma colher coadora e mergulhe-as em uma tigela cheia de água gelada, para fixar a cor.



16

Em uma panela maior, despeje o açúcar refinado ...



17

... os grãos de pimenta ...



18

... assim como a água.



19

Adicione a vagem de baunilha cortada ao meio e raspada ou 5 gr de essência de baunilha ...



20

... adicione o anis estrelado inteiro ou em pó ...



21

... assim como suco de limão.
Deixe ferver até que o açúcar derreta completamente.



22

Enquanto isso, corte as raspas de laranja em palitos.



23

Faça o mesmo com todas as outras cascas.



24

Quando o açúcar derreter completamente e a calda for obtida ...



25

... mergulhe as cascas das frutas cítricas ...



26

... e deixe cozinhar (a água não deve ferver) ...



27

... por 1 hora e 30 minutos, coberto.
Após o cozimento, deixe as cascas na calda a macerar durante a noite.



28

No dia seguinte:
Escorra as cascas ...



29

... com um passador ...



30

... coloque-as em um papel absorvente para remover toda a água.



31

Despeje metade do açúcar cristal para um tabuleiro de comida ...



32

... e adicione as raspas escorridas.



33

Despeje a outra metade do açúcar cristal do nas cascas ...



34

... e misture com as mãos, para que todas as cascas sejam completamente revestidas com açúcar cristal.



35

Temos nossa casca cítrica cristalizada.
Essas casas são usadas nas suas preparações de confeitaria, bolo de frutas, panetone, pudim de frutas, etc. ou mesmo para degustar como petisco depois das refeições



PARA USOS INDUSTRIAIS - MULTIPLICAR A RECEITA
USE SEMPRE A MESMA METODOLOGIA

Informação para Colaboradores

Padaria Pão d'Avó