Fect Food

PREMIUM
QUALITY

Essa é uma das receitas mais querida pelos consumidores.

Molho

DE PIMENTA COM ABACAXI CRAVO E CANELA



Fect Food

INGREDIENTES

- 1/2 de suco de abacaxi. (Recomendamos de caixinha - marca Del Valle). Pode usar outra marca ? SIM. Pode fazer o suco natural do abacaxi ? NÃO RECOMENDAMOS, pois o seu molho pode dar bastante bolha e vir a mofar.
- 1 limões espremidos. (O limão pode ser de qualquer tipo)
- 75g de polpa de Pimenta Malagueta.
- 1/2 litro de vinagre de álcool.
- 5 cravos da Índia.

Fect Food

- 1 colher (sopa) de canela em pó ou 2 paus.
- 2 g de goma Xantana.

Fect Food

MODO DE PREPARO

- Em uma panela coloque **o suco do abacaxi**, **vinagre**, o **limão**, a polpa da **pimenta malagueta**, o **cravo** e a **canela**.

- Deixe ferver por 5 minutos. **(IMPORTANTE : Começou a aparecer as primeiras bolhas de fervura, você começa a contar os 5 minutos. Não pode passar de forma alguma dos 5 minutos).**

- Pegue a **mistura** que **você ferveu** na panela, **(espere esfriar)**, e bata tudo novamente no liquidificador com a goma xantana. **(Obs : Nessa etapa você deve tomar muito cuidado pois, a goma xantana dependendo da marca, algumas são mais fortes que as outras. Sendo assim, recomendamos que você vá colocando de pouco em pouco até perceber que o seu molho ficou com uma textura legal. Coloque menos de 5g e vá acompanhando a textura do seu molho. Você pode fazer esse acompanhamento no próprio liquidificador, coloque um pouco de goma xantana, bate e observe a textura.**

Fect Food

- Agora você deve coar e voltar ao fogo por 5 minutos. (IMPORTANTE : Começou a aparecer as primeiras bolhas de fervura, você começa a contar os 5 minutos. Não pode passar de forma alguma dos 5 minutos). **Caso o molho comece a subir espuma, basta abaixar o fogo.**

- **Envase ainda quente se a embalagem for de vidro.**

- **Caso a embalagem seja de plástico, espere esfriar para envasar.**

Fect Food

RENDIMENTO: 5 GARRAFAS DE 150 ML. OU 15 GARRAFINHAS DE 50ML.

VALIDADE 1 ANO

- Esse prazo de validade ele se inicia após o preparo do molho. Ou seja, envasou o seu molho ele começa a contar.
- Esse prazo, ele é valido tanto com o molho aberto, quanto com o molho lacrado.

MODO DE CONSERVAÇÃO :

- Conservar em local fresco e arejado.
- Não necessita guardar na geladeira. (Tanto antes de abrir o molho, quanto depois de aberto).