



UNIVERSIDAD DEL SURESTE

PASTELERIA Y CREATIVIDAD

TIPOS DE MERMELADAS

PROFESORA

MARLIS TECO RUÍZ

ALUMNA

ILSA DEL ROSARIO ALFONSO LÓPEZ

29 DE MAYO DE 2021

VILLAFLORES, CHIAPAS

TIPOS DE MERMELADAS

Las mermeladas son elaboradas por frutas características de cada época. Las estaciones se deben tener en cuenta para trabajar siempre con la mejor, calidad, textura y sabor.

Realmente, existen mermeladas de casi todos los tipos de frutas como la ciruela, fresa, plátano, naranjas, moras, cerezas, etc. Aunque el componente básico es la fruta, alguna de las mermeladas se puede elaborar a partir de hortalizas.

Algunas de las más comunes son:

- Mermelada de fresa. Probablemente se trate de una de las mermeladas que más se consumen alrededor del mundo.
- Mermelada de tomate. Considerada una de las fuentes más interesantes en cuanto a minerales. Por ejemplo: fósforo.
- Mermelada de pimiento. Esta mermelada destaca por su alto contenido de Vitamina C, favoreciendo la absorción de hierro.
- Mermelada de frambuesa. Se sabe que esta fruta es una de las más sanas y más exquisitas.

Las mermeladas provienen de la necesidad del hombre de descubrir nuevas maneras de conservar los alimentos. La conserva enlatada fue uno de los primeros productos al que se le aplicó el primer método de conservación. Para ello se utilizaron frutas pasadas por calor. Al descubrimiento de la mermelada se ligó también el descubrimiento de diferentes edulcorantes. Entre estos están: primero la miel, luego se utiliza caña de azúcar y seguidamente la remolacha.

Para hacer una mermelada de fruta; solo se necesita ponerla libre de huesos o semillas para luego cocinarla con azúcar o miel. Para hacer que la preparación sea muy sencilla las frutas se pican en trozos y se le coloca la misma cantidad en peso de azúcar. Luego se deja por doce horas para que la fruta pueda botar todo su sabor. Pasado ese tiempo se procede a la cocción donde hay que esperar que se reduzca la fruta y quede como cristalina y tenga una consistencia densa. Aparte del azúcar se le puede agregar pectina y ácidos.

