



把

春

天

的口味封存在瓶子里

教你做最正宗的法式草莓酱

文 | 图 孙文群

每个季节都有当季的新鲜水果上市,用其制作的新鲜果酱循着季节时间的变化,酝酿着美味。

春天正是草莓大量上市的时节,周末,带上女儿和相机,在马屿寻一处草莓基地,采摘最新鲜的奶油草莓。草莓属于浆果类,易损伤,最多也就保存两天。一想起春天过去,想吃草莓就不容易了,得想个法子,让美味延续下去。那不如亲手制作香甜的草莓酱,把春天的味道封存在瓶子里。

如何成就一瓶美妙的法式果酱

做手工果酱已有四年时间,那时把《蓝带甜点师的纯手工果酱》翻了个遍,熟记材料配比和各种水果搭配。虽然我不是很喜欢吃果酱,但却对手工果酱情有独钟,我喜欢看色彩缤纷的果酱被装在晶莹剔透的玻璃瓶里,看着就有一种甜蜜的幸福。每到当季水果上市时,总会扛一箱回家,花上整个周末就为了做几瓶手工果酱。身边时常会有朋友收到我做的果酱。

现在市场上出售的果酱大部分都含有果胶成分,还可能含有添加剂和防腐剂。而法式果酱做起来一丝不苟,步骤和细节都要特别讲究。果酱女王克利丝汀·法珀说:果酱是属于糖渍的艺术。从水果的挑选、清洗、削切、腌渍、炖煮、装瓶,全是手工制作。只选用最新鲜的水果,用整颗水果或切块进行糖渍,利用本身释放出来的果胶、糖与温度的作用,制成果酱延长其美味的生命。除此之外,有时还要考虑香料的搭配运用,以及水果种类的搭配、外观的色泽呈现等。

一瓶美妙果酱,绝不只是甜这么简单。水果与糖的比例恰到好处,互相补足也互相衬托。虽甜,但果香犹在;虽蜜,而轻盈不腻。柔滑细蜜似艳丽流光,纯天然果酱的魅力是任何香料香精都无法媲美的,呈现出一种饱满丰腴自然天成的扎实肌理,非常迷人,令人于咀嚼含吮间,寻找无穷回味。



法式果酱成败在于细节

总有人以为,水果熟透了,熬出的果酱才更甜更润滑?其实不然,未完全成熟,或者刚刚成熟的水果,才是最好的,因为它们含有更多的果胶和有机酸。这些物质与糖一起经过高温熬煮后,会产生凝胶作用,也就是果酱口感的来源。

法式果酱不可省略的一步,就是事先用糖腌渍水果至少4小时。如果想增加风味,此时就要加入部分其他香料,以使水果充分入味。

不过不要为了健康随便减糖,最少要保证65%的含糖量,否则可能熬不出果酱应该有的胶质感,变质的风险也会提高。

柠檬汁可以帮助果胶更快凝结,同时调整酸度和改善风味,另外还有抗氧化防变色,避免糖结晶以便储存的功用。通常1公斤水果配1颗柠檬就可以了。

不过,太多的柠檬也会阻碍果胶凝结。如果是酸度较高的水果,如杏、李子、莓果类等等,可以将柠檬汁用量减半,甚至不加。

由于没有添加防腐剂,果酱成功的关键在于干净卫生的制作过程。果酱变质的原因有很多。

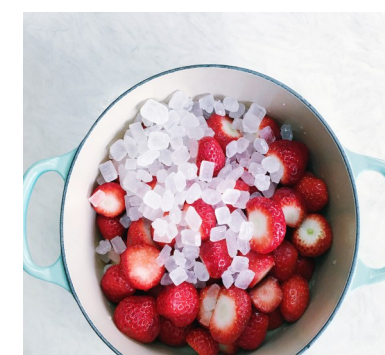
比如用于制作的水果不够新鲜,器皿消毒不到位。一般法式果酱不开封可冷藏3个月,开封后最好放入冰箱在1个月内食用完。



STEP



1.草莓去蒂清洗后,在清水中放几勺盐浸泡30分钟,再洗净,将草莓表面水分擦干。



2.将砂糖/冰糖放入草莓,再挤入一颗柠檬搅拌均匀。



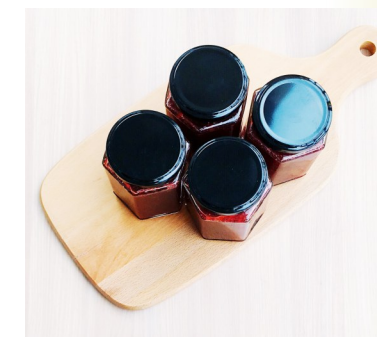
3.盖上保鲜膜,冷藏4-8小时。



4.将草莓连同果胶一起倒入珐琅锅中,边搅拌边煮至沸腾,撇去浮沫。



5.关小火熬制2小时,期间不停搅拌,直到草莓呈现半透明状,关火。



6.玻璃瓶消毒后,沥干水分,待果酱熬成后立刻装入,盖紧瓶盖后倒扣,冷却后即可让瓶内形成真空状态。

