



28.9.2020

1 (2)

Hillot, hyytelöt ja siirapit

Villivadelma-pihasauniohillo

0,5 kg villivadelmia
3 rkl kuivattua pihasauniorouhetta
0,5 dl vettä
0,3 kg ruokosokeria
8 g pektiiniä
10 g sitruunahappoa

Jätä pieni määrä sokeria erikseen, johon sekoitat pektiinin ja sitruunahapon.
Lisää kattilaan marjat loppusokeri, pihasaunio ja vesi.
Anna kiehahtaa ja poista tarvittaessa vaahto hillon pinnalta.
Lisää hilloon loppusokeriseos ripotellen ja sekoittaen hyvin. Keitä n. 5 min.
Kaada hillo puhtaisiin purkkeihin kuumana ja sulje kannet.

Jos käytät hillosokeria, et tarvitse pektiiniä etkä sitruunahappoa, sillä hillosokeri sisältää jo valmiiksi niitä.

Voikukanterälehtimarmeladi

0,5 vettä
3 dl voikukan terälehtiä
400 g sokeria
10 g pektiiniä
10 g sitruunahappoa

Kaada kiehuva vesi terälehtien päälle.
Anna terälehtien seistä vedessä n. puoli tuntia.
Siilaa liemi terälehtistä kattilaan.
Jätä hieman sokeria erikseen, johon sekoitat pektiinin ja sitruunahapon.
Lisää liemeen puolet sokerista ja anna kiehua 5 minuuttia.
Lisää marmeladiin pektiini-sitruunahappo -sokeriseos ja kiehauta.
Lisää loput sokerista, sekoita kunnolla, varmista että sokeri on sulanut marmeladiin.
Purkita marmeladi kuumana.



28.9.2020

2 (2)

Pihlajanmarjahyytelö

1 kg pihlajanmarjoja
3 rkl kanervankukkia
0,6 l vettä
0,8 kg sokeria
10 g sitruunahappoa
(10 - 15 g pektiiniä, riippuen hyytelön kokonaismäärästä)

Huuhtelee marjat.

Lisää marjat ja kanerva kylmään veteen kattilaan ja keitä hiljalleen 15 min.

Siivilöi mehu ja lisää siihen puolet sokerista. Keitä n. 10 minuuttia.

Lisää pieneen sokerimäärään lisätty pektiini hyvin sekoittaen ja kiehauta.

Lisää loppusokeri, tarkista että sokeri on kokonaan sulanut hyytelöön.

Pektiinin määrä on noin 1 % kokonaishyytelön määrästä. Pektiinä käytettäessä voidaan tuotteen kokonaissokerin määrää laskea. Pektiini hyytyy huonommin, jos sokeripitoisuus on korkea, sen takia loppu sokeri lisätään pektiinin lisäämisen jälkeen.

Hyytelökoe: Tipauta seosta kylmälle lautaselle, pane lautanen jääkaappiin minuutiksi ja vedä hyytelön keskelle lusikalla vako. Jos vako ei umpeudu, on hyytelö valmista.

Purkita hyytelö kuumana.

Ruusunterälehtisiirappi

5 dl ruusunterälehtiä
500 g sokeria
0,7 l vettä
(2 rkl sitruunamehua)
(sitruunahappo 1 % nesteen määrästä)

Laita sokeri ja vesi kattilaan. Keitä liemi miedolla lämmöllä hauduttaen siihen saakka, että liemen lämpötila on n. 105 - 110 °C, tällöin saadaan hyvä kiilto siirappiin.

Laske lämpötila alle sadan °C ja lisää kattilaan sitruunamehu ja ruusun terälehdet.

Hauduta niin kauan, että väri irtoaa siirappiin. Siilaa siirappi kuumana pulloihin.