

*Przepisy na domowe konfitury,
przez cały rok*

NOWOŚĆ

Więcej pysznych przepisów oraz wszelkie informacje dotyczące naszych cukrów żelujących znajdziesz pod numerem telefonicznego serwisu konsumenckiego – 061 866 50 61 oraz na

www.diamant.pl



Wiemy, jak osłodzić Ci życie



Wiemy, jak osłodzić Ci życie



Smak tysiąca promieni słońca

Samodzielne przygotowywanie konfitur to bardzo słodkie zajęcie. Wiemy coś o tym, dlatego od wielu już lat staramy się zadowolić Twoje oczekiwania, przygotowując kolejne produkty. W tym roku będzie to **NOWOŚĆ** nadchodzącego lata, produkt pochodzący z nowej linii cukrów żelujących – Trzcinowy Cukier Żelujący Diamant. Dzięki niemu przygotujesz konfitury ze wszystkich rodzajów owoców.

A korzystając z naszych przepisów na najciekawsze konfitury oraz konfitury z dodatkami, po prostu zamkniesz odrobinę tropikalnego, gorącego słońca w słoiczku. I tak przez cały rok!

Egzotyczne słońce w słoiczku

Trzcinowy cukier żelujący Diamant to absolutna nowość na polskim rynku. Jest produkowany z nierafinowanego cukru trzcinowego, pochodzącego z pełnej słońca wyspy Reunion i dlatego nadaje konfiturom owocowego, intensywnego aromatu, bogatej barwy i wyjątkowego smaku. Wydobywa naturalny aromat owoców – zarówno tych z naszych ogrodów (truskawek czy wiśni), jak i z owoców egzotycznych (banany, pomarańcze). Nie zawiera barwników oraz środków konserwujących, więc konfitury uzyskują wyjątkowy, naturalny aromat, a owoce nabierają jedyne w swoim rodzaju, słoneczno-owocowego, głębokiego smaku.

A co najważniejsze – cukier ten idealnie nadaje się do wszystkich owoców przez cały rok!



Pyszne konfitury – nic prostszego!

Przekonasz się, że trzcinowy cukier żelujący Diamant ma bardzo wiele zalet. Przede wszystkim w bardzo prosty sposób potrafi z każdego owocu wyciągnąć to, co najlepsze; przez cały rok! Spróbuj!

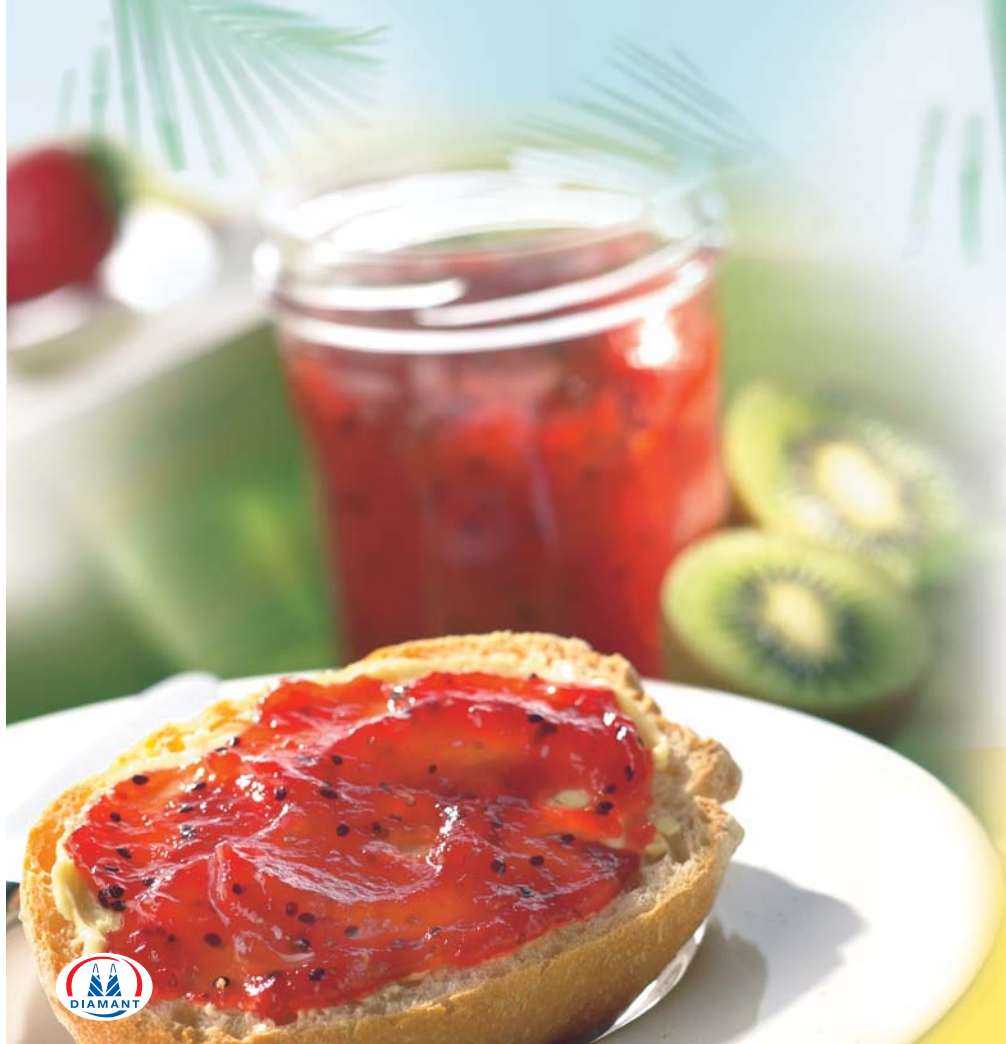
Prosty przepis

Dzięki trzcinowemu cukrowi żelującemu Diamant przygotowanie konfitur jest bardzo łatwe. Po prostu wymieszaj 500 g owoców z jednym opakowaniem cukru trzcinowego, całość doprowadź do wrzenia, gotuj 4 minuty, wlej do słoiczków, zakręć – i gotowe! I tak przez okrągły rok! Wypróbuj najpierw na truskawkach i brzoskwiniach, a następnie sięgaj po niego o każdej porze roku. Konfitury, przygotowane razem z trzcinowym cukrem żelującym Diamant, zarówno te czerwone, jak i żółte, dzięki delikatnemu i niezwykle smakowi złocisto-brązowego cukru trzcinowego, uzyskują wyjątkowy słoneczno-owocowy aromat.

Przygotowując konfitury, pamiętaj, by nie dodawać soku z cytryny. Ponadto żelujący cukier trzcinowy nie jest polecany do przygotowywania galaretek. Pamiętaj również, że aby zrobić konfitury z kawałkami owoców, należy przygotowane i odważone owoce pokroić na drobne kawałki, wymieszać z trzcinowym cukrem żelującym i odstawić pod przykryciem na 3-4 godziny (najlepiej w lodówce). Po tym czasie masę owocową doprowadzić do wrzenia, gotować 4 minuty, gorącymi konfiturami napełnić słoiki i zamknąć.

Słoiczki z konfiturą po otwarciu należy przechowywać w lodówce.





Konfitura truskawkowa z kiwi



Składniki:

300 g truskawek
(zważonych po przygotowaniu)

200 g kiwi
(odważonych bez skórki)

500 g trzcinowego cukru
żelującego Diamant

- Truskawki umyć, odważyć, pokroić na drobne kawaleczki.
- Kiwi obrać ze skórki, odważyć i zmixować.
- Owoce wymieszać w garnku z trzcinowym cukrem żelującym.
- Doprowadzić do wrzenia i gotować 4 minuty, ciągle mieszając.
- Gorącymi konfiturami napełnić słoiki i zamknąć.

Konfitura wiśniowa



Składniki:

500 g wiśni
(zważonych po usunięciu pestek)

500 g trzcinowego cukru
żelującego Diamant

- Wiśnie umyć, osuszyć, usunąć pestki.
- Odważyć 500 g.
- Połowę owoców pokroić na połówki, zaś pozostałe rozdrobnić.
- Wszystko wymieszać z 500 g trzcinowego cukru żelującego Diamant.
- Doprowadzić do wrzenia i gotować przez 4 minuty, ciągle mieszając.
- Gorącymi konfiturami napełnić słoiki i zamknąć.



Konfitura morelowa z migdałami



Składniki:

2 łyżki płatków migdałowych

500 g moreli
(odważonych bez pestek)

500 g trzcinowego cukru
żelującego Diamant

- Płatki migdałowe uprażyć bez tłuszczu na złoto.
- Morele umyć, usunąć pestki i zważyć.
- Dobrze rozdrobnić, wymieszać w garnku z trzcinowym cukrem żelującym.
- Doprowadzić do wrzenia i gotować 4 minuty, ciągle mieszając.
- Dodać migdały.
- Gorącymi konfiturami napełnić słoiki i zamknąć.

Konfitura brzoskwiniowa



Składniki:

500 g brzoskwiń
(odważonych bez pestek)

500 g trzcinowego cukru
żelującego Diamant

- Z umytych wcześniej brzoskwiń usunąć pestki, a owoce pokroić w cienkie paski.
- Połączyć z trzcinowym cukrem żelującym Diamant.
- Doprowadzić do wrzenia i gotować 4 minuty, ciągle mieszając.
- Zaraz po ugotowaniu napełnić słoiki i zamknąć.

Kącik smakosza

Dla urozmaicenia możesz pod koniec gotowania dodać kieliszek koniaku, płatki migdałowe lub odrobinę melisy.



Konfitura malinowa z mango



Składniki:

350 g mango
(zważonych po przygotowaniu)

150 g malin

500 g trzcinowego cukru
żelującego Diamant

- Mango obrać ze skórki, usunąć pestki, maliny przebrać.
- Odważyć 500 g owoców.
- Dobrze rozdrobnić, wymieszać w garnku z cukrem żelującym.
- Doprowadzić do wrzenia i gotować 4 minuty, ciągle mieszając.
- Gorącymi konfiturami napełnić słoiki i zamknąć.

Konfitura poziomkowa



Składniki:

500 g poziomek

500 g trzcinowego cukru
żelującego Diamant

- Poziomki przebrać, w miarę możliwości nie myć.
- Wymieszać z trzcinowym cukrem żelującym Diamant i odstawić pod przykryciem na 3-4 godziny.
- Masę owocową doprowadzić do wrzenia i ciągle mieszając, gotować 4 minuty.
- Gorącą konfiturą napełnić słoiki i zamknąć.

Kącik smakosza

Dla uatrakcyjnienia smaku możesz dodać odrobinę cynamonu lub kieliszek wiśniówki.

A po wypróbowaniu trzcinowego cukru żelującego Diamant na owocach z naszych sadów przyszła pora na zrobienie pełnej tropikalnego słońca konfitury z owoców południowych.

Na początek wypróbuj konfiturę z ananasów i pomarańczy.



Konfitura ananasowa z miętą



Składniki:

500 g ananasa
(zważonego po przygotowaniu)

1-2 gałązki świeżej mięty

500 g trzcinowego cukru
żelującego Diamant

- Ananas obrać ze skóry, usunąć rdzeń, odważyć 500 g i pokroić na bardzo drobne cząstki.
- Listki mięty drobno posiekać.
- Owoce wymieszać z 500 g trzcinowego cukru żelującego i doprowadzić do wrzenia.
- Ciągłe mieszając, gotować 4 minuty.
- Dodać miętę i delikatnie wymieszać.
- Gorącymi konfiturami napełnić słoiczki i zamknąć.

Kącik smakosza

Pod koniec gotowania można dolać 2 łyżki białego rumu.

Konfitura pomarańczowa z migdałami



Składniki:

2 łyżki płatków migdałowych

500 g pomarańczy
(zważonych po przygotowaniu)

500 g trzcinowego cukru
żelującego Diamant

- Płatki migdałowe uprażyć bez tłuszczu na złoto.
- Pomarańcze obrać ze skórki, pokroić i odważyć 500 g owoców.
- Dobrze rozdrobnić lub zmixować, wymieszać w garnku z cukrem żelującym.
- Doprowadzić do wrzenia i gotować 4 minuty, ciągle mieszając.
- Dodać migdały.
- Gorącymi konfiturami napełnić słoiki i zamknąć.

Szeroka gama cukrów żelujących Diamant

Nasze sprawdzone cukry żelujące 1:1, 2:1 i 3:1, dzięki **naturalnej pektynie owocowej**, zachowują **intensywny kolor** i **naturalny zapach owoców** oraz **większość witamin**. Poprawiają smak i aromat przetworów, które zawsze mają **idealną konsystencję**. Przepis na pyszne konfitury jest bardzo prosty. Bez pasteryzowania, ponownego gotowania słoików, bałaganu i zamieszania w kuchni. Oszczędzasz czas i energię.

W zależności od upodobań, smaku, rodzaju przetwarzanych owoców i tego, jak słodkie konfitury lubisz, użyj cukrów żelujących Diamant 1:1, 2:1, 3:1 oraz NOWOŚCI – trzcinowego cukru żelującego.

Przygotowanie konfitur będzie prawdziwą przyjemnością, wystarczy, że:

- większe owoce zawsze dokładnie rozdrobnisz,
- zważysz odpowiednio przygotowane owoce (obrane, bez listków, pestek, szypulek),
- konfitury przygotowane z cukrami 2:1 i 3:1 przechowasz w zaciemnionym miejscu,
- nie przedłużysz zalecanego w przepisach czasu gotowania,
- nie będziesz ponownie gotować zamkniętych słoików.



1, 2, 3... i konfitury gotowe

Cukier żelujący 1:1

Na 1 kg owoców używaj 1 kg cukru 1:1. Te konfitury świetnie nadają się do długiego przechowywania

Cukier żelujący 2:1

Na 1 kg owoców używaj 0,5 kg cukru 2:1. Doskonale nadaje się do konfitur z bardzo słodkich owoców, również mrożonych i polecany jest do konfitur robionych w kuchence mikrofalowej.

Cukier żelujący 3:1

Posiada zastosowanie podobne jak cukier 2:1 z tą różnicą, że na 1,5 kg owoców używaj 0,5 kg cukru 3:1. Polecany jest do konfitur przyrządzanych z bardzo słodkich owoców.

Dzięki szerokiej gamie cukrów żelujących możesz przygotować konfitury z każdego owocu, przez cały rok.