



JUAN CARLOS GONZÁLEZ PÉREZ

Profesor de Hostelería, imparte cursos por toda las Islas Canarias y es además freelance, haciendo demostraciones en escuelas de cocina.

C/ Birmagen, 18 · 38208 La Laguna
Tel. 922 25 54 37 / 667 962 821

Mermelada de Fresas



MERMELADA

500 g de fresas
250 g de azúcar
50 g de glucosa
200 g de preparado de Pronagar®
2 g de zumo de limón

PREPARADO DE PRONAGAR®

500 g de agua
400 g de azúcar
12 g de Pronagar®

MERMELADA DE FRESAS

Cortar las fresas y poner al fuego junto con el resto de ingredientes.

Remover de forma continua con una espátula de madera para evitar que se agarre.

Para saber si la mermelada está en su punto de cocción, dejar caer unas gotas de mermelada en un vaso de agua. Si se observa que la mermelada no se expande por todo el fondo del vaso, se retira del fuego.

Triturar todo el conjunto, quedando lista la mermelada para servir.

PREPARADO DE PRONAGAR®

Mezclar el conjunto de ingredientes del preparado.

Poner al fuego y dejar que rompa el hervor, retirar y añadir a la mermelada de fresas.