

Galagonyacefre készítése

A megtisztított, mosott gyümölcsöt - ha van magozónk - kimagozzuk, ha nincs akkor festékkeverővel pépesítjük.

A cefrőzés egyedisége:

A galagonya rengeteg vizet vesz fel, ezért már pépesítés közben öntsünk hozzá bőségesen vizet, amibe 3x-os adag pektinbontót teszünk!

A víz mennyisége: kb. 3x-osa legyen a galagonya mennyiségének - ... ha nem teszünk hozzá kellő mennyiségű vizet, akkor megköt mint a „beton”.

Javaslom, hogy a hozzáadandó víz pH értékét állítsd 2,8-3,2 értékre!

A feltárt galagonyához teszünk előre hidratált (futtatott élesztőt) - ki mit preferál!

Ha nincs magozónk, akkor a cefrében pár nap múlva leül a mag az edény aljára, és a fő erjedés elején akár le is önthetjük a cefrét a magról - de ezt a főzés előtt is megtehetjük!

A galagonya nagyon kevés cukrot tartalmaz, ezért ne számítsunk nagy kihozatalra – mindenki, aki neki áll gondolja végig: érdemes-e?

Ha úgy dönt, hogy igen, akkor arra számítsen, hogy 100 kg galagonyából lesz kb. 200-250 liter cefre, és ebből kb. 2 liter 50% os középpárlat !

Csak fanatikusak álljanak neki!

A cefre készítéséről videót nézhetsz meg itt a mappában

Gyümölcshús és a mag aránya

