



Chutney de figos moles

Ingredientes:

MAÇÃS ROYAL GALA	1	PASSAS	75 G
FIGOS MOLES SECOS	500 G	VINAGRE DE FRAMBOESA	80 ML
VINHO MUSCAT	150 ML	AÇÚCAR MASCADO ESCURO	100 G
AÇÚCAR	65 G		

	Ingredientes	Peso	Ação	 Regulação de aquecimento	 Velocidade	 Tempo	Orifício Tampa	Observações
1	Figos Maça Uvas Açúcar Açúcar mascavado	500 g 1 75 g 65 g 100 g	Inserir na cuba	 140°C	Intermitente IOIO	10 min.	Aberto	Previamente, descascar e cortar a maçã em quartos.
2	Vinagre Vinho Muscat	80 ml 150 ml	Verter na cuba	 140°C	Intermitente IOIO	10 min.	Aberto	Caso necessário, efetuar alguns impulsos Turbo a 4500 rpm. Provar e retificar o tempero.



DICA DO CHEFE

O açúcar mascavado escuro confere ao caramelo um sabor ligeiramente mais intenso, comparado com o açúcar mascavado amarelo. Pode substituir os figos por outros frutos secos: tâmaras, alperces, ameixas...