

# PROGRAMA MASTERCLASS MERMELADAS CÍTRICAS



Ediciones Especiales



# Programa de la Masterclass: Mermeladas Cítricas

## 1. Introducción a las Mermeladas

- Definición de mermelada: Explicación de qué es una mermelada y cómo se diferencia de otros productos como jaleas y conservas.
- Importancia en la cocina: Uso de mermeladas cítricas en la gastronomía y su versatilidad.

## 2. Fundamentos Rápidos: pH y Grados Brix

- Concepto de pH: Explicación breve de qué es el pH y por qué es importante en la elaboración de mermeladas.
- Grados Brix: Definición y explicación de la importancia del contenido de azúcar en la mermelada.
- Medición: Herramientas y métodos para medir pH y grados Brix (pH-metros y refractómetros).

## 3. La Pectina y su Vínculo con el pH

- Qué es la pectina: Origen y tipos de pectina (natural y comercial).
- Función en la mermelada: Cómo la pectina ayuda a gelificar las mermeladas.
- Interacción con el pH: Explicación de cómo el pH afecta la acción de la pectina y la textura de la mermelada.

## Programa de la Masterclass: Mermeladas Cítricas

### 4. Los Cítricos

- Tipos de cítricos utilizados en mermeladas: Naranjas, limones, limas, pomelos, mandarinas, etc.
- Propiedades de los cítricos: Contenido de pectina, acidez, y características únicas de cada tipo.
- Técnicas de preparación: Pelado, segmentado, eliminación de semillas, y otras preparaciones necesarias.
- Combinaciones y sabores: Cómo combinar diferentes cítricos y otros ingredientes para crear sabores únicos.

### 5. Cálculo de Rendimiento a partir de una receta.

- Presentación de una receta de mermelada cítrica: Elección de una receta específica.
- Ingredientes y cantidades: Detalle de los ingredientes necesarios y sus proporciones.
- Proceso paso a paso: Descripción detallada del proceso de preparación y cocción.
- Cálculo de rendimiento: Cómo calcular la cantidad de mermelada producida a partir de la cantidad de ingredientes utilizados.

### 6. Preguntas y Respuestas (CONSULTORIO)

- Espacio para que los participantes hagan preguntas y se resuelvan dudas.

**Este material forma parte de los cursos  
que Clara Marini y Giselle Bilesio dictan  
junto a El Nuevo Agro.**

**Para más información escribir a :  
[info@elnuevoagro.com.ar](mailto:info@elnuevoagro.com.ar)**



**MARINI | BILESIO**  
Consultoría en Conservas

**visitar [www.elnuevoagro.com.ar](http://www.elnuevoagro.com.ar)**



**El nuevo  
agro**