

# DULCE DE HIGO

## *DULCE DE HIGO*



De nuevo nos encontramos en Septiembre, a puntito de darle el taconazo al verano y de coger el otoño con gran alegría un año más. Una época de cambios, y para muchos, una época de recolectas. Es ahora cuando se recogen las avellanas , las nueces, las manzanas, los membrillos, los higos etc para ir dejando paso a la venidera lluvia de castañas, más propia del mes de octubre. Aprovechando que puedo recoger un poco de todo por los árboles familiares el post de hoy va dedicado a la bendita higuera que mi madre tiene en su jardín (da una cantidad enorme de higos y como suelen durar muy poco una vez maduros hay que darles uso rápidamente).

El año pasado fuimos recogiendo unos cuantos kilos de higos y me centré en hacer mermelada casera con ellos para nosotros y para repartir por la familia (dura muchísimo tiempo si la hacemos y la envasamos correctamente). Este año para cambiar un poco , me he decidido a hacer dulce de higo (es más usual el de membrillo y el de manzana, pero nadie dijo que no se pudiese uno salir de lo común).

Este dulce es muy sencillo de elaborar, podemos hacerlo tanto de manera tradicional como con la thermomix, acortando ésta última los tiempos de forma bastante notoria (a veces me pregunto que haría sin ella). Le damos la forma que queramos en el molde que más nos guste y una vez reposado despega muy bien y queda una pieza muy definida y vistosa . Como siempre digo va al gusto de cada uno, a mi particularmente me gusta servirlo de entrante en cualquier comida acompañado de un queso tipo Cabrales. Ya sabéis, cortamos un pedacito de pan, untamos un poco de queso y encima un cachito de dulce y directo al paladar. Solo hay un problema , es un autentico vicio, y los que queremos cuidar la linea tenemos que saber parar a tiempo ☐ Ahora si os parece, pasamos a la receta...

## **INGREDIENTES**

- 1.200 g de higos maduros.
- 500 g de azúcar.
- 1 limón.
- 6 g de agar agar (optativas mas abajo en observaciones).

## **DE FORMA TRADICIONAL**

Hacer dulce en general, ya sea de higo, manzana , membrillo etc es muy sencillo. Solo hemos de tener en cuenta que el tiempo de cocción varia según la fruta, el estado de madurez u otros factores, pero cogiéndole el tranquillo y con un pequeño truco es muy fácil encontrar el punto óptimo donde debemos retirarlo del fuego. A continuación os detallo como llevarlo a cabo.

## **ELABORACION**

1. En primer lugar lavamos bien los higos por fuera y les cortamos el rabito. Los introducimos en la pota junto con el azúcar y el limón (pelado y troceado sin las pepitas). Trituramos un poco todos los ingredientes hasta que quede todo bien mezclado.
2. Llevamos la mezcla a ebullición a fuego intermedio. Dejamos que se cueza durante una hora y después añadimos el agar agar. A partir de este momento debemos vigilar bien la mezcla hasta hallar el punto óptimo donde debemos retirarla del fuego.
3. Sabremos cuando está listo introduciendo una cuchara en la pota y cogiendo una muestra. La extendemos sobre un plato frío y esperamos a ver como se transforma. Si se empieza a endurecer y queda como gelatina en cuestión de segundos estará listo, sino lo dejamos más tiempo hasta que probando resulte de ese modo. En el momento que consideremos que está perfecto introducimos la mezcla en un molde de silicona, tupperware o el envase que mas nos guste.
4. Dejamos que enfríe hasta el día siguiente y luego ya podremos desmoldar. Desmolda muy bien, sale una pieza muy definida y llamativa. La cantidad de agar agar la he ajustado para que no quede ni muy blando ni muy duro, sino como el dulce de membrillo que normalmente nos encontramos en cualquier tienda de comestibles. Espero que os haya gustado y si tenéis grandes cantidades de higos esta es una buena opción para darles uso.

## **CN THERMOMIX**

Con thermomix hacer cualquier tipo de dulce ya sea de higo o de otra fruta es aún más sencillo todavía. Nos ahorramos el tener que vigilar la mezcla para encontrar el punto óptimo puesto que con los ingredientes y el tiempo estipulado os puedo asegurar que os va a quedar un dulce de higo perfecto.

## **ELABORACION**

1. Comenzamos lavando bien los higos y desechando los rabitos.

Vamos a utilizarlos con piel. Introducimos la cantidad de higo arriba indicada dentro de la thermo, el azúcar (podemos echarle más pero como el higo ya es dulce de por sí con esta cantidad no queda demasiado empalagoso) y el limón (el limón lo introducimos en cuartos, sin piel y sin pepitas). Trituramos todo 15 segundos en velocidad 8.

2. Ahora que tenemos los ingredientes mezclados vamos a programar la maquina 35 minutos, en varoma y velocidad 3/2. En este paso quitamos el cubilete y ponemos el cestillo encima para favorecer la evaporación.
3. Pasado este tiempo añadimos el agar agar y volvemos a marcar 10 minutos en varoma y velocidad 3/2. Cuando esté listo volcamos la mezcla sobre el molde, tupperware o envase que más nos apetezca y dejamos enfriar hasta el día siguiente.
4. Una vez que está compacto podemos desmoldarlo. Sale muy fácilmente y vamos a obtener una pieza muy definida, con la misma textura que cualquier dulce de membrillo de los que nos podemos encontrar en las tiendas. Acompañado de un buen queso que os guste cumple las delicias de cualquier aperitivo para abrir bocado.

Observaciones: Tenemos varias opciones para darle forma gelatinosa al dulce, en este caso utilicé el agar agar pero también podemos usar la gelatina en polvo o hojas de gelatina. El agar es un polvillo gelificante vegetal proveniente de las algas marinas y la gelatina viene de la textura animal. Ambas son diferentes pero resultan igual de efectivas. Por cada 2 gramos de agar podemos usar 5 gramos de gelatina en polvo neutra u 3 hojas de gelatina. El agar como veis en la receta lo añadimos unos minutos antes de finalizar la cocción, sin embargo la gelatina, ya sea en polvo o en hojas (previamente hidratadas), debemos añadirla al final de la cocción y acto seguido triturar de nuevo o darle unos golpes de turbo si utilizamos la thermomix.

Si os ha gustado la receta y os apetece, podéis seguirme en mis otras redes sociales:

<https://www.instagram.com/almudenaalvarezperez/>

<https://www.facebook.com/midulcepecado4/>