



HILLO-OHJEVERSIOITA

Näissä hillo- ja hyytelöohjeissa käytetään erilaisia sokereita ja pektiinejä.

Puolukkahillo – versio 1 (LUOMU)

- 1 kg Luomusokeria
- 1 kg Luomupuolukoita

Säilytä tölkit kylmässä. Kuumana hillo voi olla aika juoksevaa, mutta jäähtyessään se ”tanakoituu” hitaammin kuin muut versiot.

Puolukkahillo – versio 2 (LUOMU)

- 1000 g Luomupuolukoita
- 400 g Luomusokeria I
- 100 g Vettä
- 5 g Pektini LM 102
- 25 g Luomusokeria II

Sekoita puolukat, sokeri I ja vesi kattilassa ja kuumenna kiehuvaaksi. Keitä 2-3 min. Sekoita pektiini ja sokeri II huolellisesti ja lisää kattilaan tehokkaasti sekoittaen. Kuumenna kiehuvaaksi. Jäähdytä 80 °C asteeseen ja pakkaa puhtaisiin lasipurkkeihin.

Puolukkahillo – versio 3

- 1 kg Puolukoita (tuore tai pakaste)
- 0,05 kg Vettä
- 0,5 kg Hillosokeria

Puolukkahillo – versio 4 (LUOMU)

- 1 kg Luomupuolukoita
- 0,3 kg Vettä
- 500 g Luomusokeria
- 14,4 g Pektiniä, Pectin Classic AY 905

Kun käytät alkusadon puolukoita, hillosta tulee raikkaan punaista ja hyytelöityvää. Marjat pysyvät hillossa eivätkä nouse pinnalle. Keitettäessä saattaa pinnalle nousta vaahtoa, kuori se pois.

Vinkki! Voit tehdä hilloa myös omenoista ja puolukoista. Käytä silloin 1,5 kg omenoita, 500 g puolukoita ja 2 dl vettä kilon Hillosokeri-pussin kanssa. Hillosokeri sisältää pektiiniä ja säilöntäaineita.

Mahdollisuuksia jatkojalostukseen -hanke
1.6.2017-31.12.2019



Euroopan maaseudun
kehittämisen maatalousrahasto:
Eurooppa investoi maaseutualueisiin



MAASEUTU 2020



UNIVERSITY OF
EASTERN FINLAND

BUSINESS
JOENSUU





Luonnosta
tuotteeksi!

Mustaherukkahyytelö – versio 5

- 700 g Mustaherukkamehu (50-50)
- 280 g Vettä
- 380 g Sokeri I
- 8 g Pektini 104
- 40 g Sokeri II

Sekoita pektiini ja sokeri II huolellisesti keskenään.

Kuumenna mehu, vesi ja sokeri I kiehuvaaksi ja lisää pektiini-sokeriseos tehokkaasti sekoittaen.

Kuumenna ja jäähdytä 90 °C ja pakkaa.

Mustaherukkahyytelö – versio 6 (LUOMU)

- 700 g Luomumustaherukoita
- 280 g Vettä
- 420 g Luomusokeria
- 8 g Omena-sitruuna pektiiniä

Raparperi – Mansikkahillo – versio 7 (LUOMU)

- 500 g Luomuraparperia
- 500 g Luomumansikoita
- 500 g Luomuhillosokeria

Laita raparperit ja mansikat kattilaan ja lisää vesi. Keitä kiehuvaaksi välillä sekoittaen. Valmista hillosokerin ohjeen mukaan. Jäähdytä hillo ja säilö esim. lasipurkkeihin.

Raparperi – Mansikkahillo – versio 8 (LUOMU)

- 600 g Luomuraparperia
- 400 g Luomumansikoita
- 500 g Luomusokeria
- 14 g Pektini, Pectin Classic AY905

Mahdollisuuksia jatkojalostukseen -hanke
1.6.2017-31.12.2019



Euroopan maaseudun
kehittämisen maatalousrahasto:
Eurooppa investoi maaseutualueisiin



MAASEUTU 2020



UNIVERSITY OF
EASTERN FINLAND

BUSINESS
JOENSUU

