Cortar em cubinhos e passar em açúcar cristal (Figura 4). Com o passar dos dias, o doce ficará com a superfície (casquinha) mais firme e crocante, mas com o interior macio.

O contato com o ar atmosférico faz com que a superfície do doce fique mais firme. O uso de embalagens de fechamento hermético podem aumentar a vida útil e manter a textura ideal do doce por mais tempo, tendo validade, neste caso, de 20 dias, em média.

Foto: Maria Fernanda B. Durigan

Figura 4. Doce cristalizado de cupuaçu.

Rendimento aproximado: 155 jujubas ou docinhos.

Dica: Para obtenção de doce mais consistente, pode-se adicionar mais um sachê de gelatina sem sabor à receita.

Embrapa

Roraima

Centro de Pesquisa Agroflorestal de Roraima
Rodovia BR174, km 8 - Distrito Industrial
Tels: (95) 4009-7100 - Fax: (95) 4009-7102
Cx. Postal 133 - CEP. 69.301-970
Boa Vista - Roraima- Brasil
https://www.embrapa.br/roraima

Autores:

Maria Fernanda Berlingieri Durigan
Pesquisadora -Pós-colheita e Agroindústria

Receita desenvolvida em parceria com alunos do curso de Agroindústria do Instituto Federal de Roraima (IFRR), Campus Novo Paraíso.

Acesse o site do projeto:
www.cupuacuforte.com.br

Folder nº18
Julho/2017
Tiragem - 200 exemplares

Realização:

Patrocínio:

PETROBRAS

BRASIL GOVERNO FEDERAL

Pós-colheita e Agroindústria: Doce cristalizado de cupuaçu tipo "jujuba"

Fotos: Maria Fernanda B. Durigan

Embrapa

Pós-colheita e Agroindústria:
Doce cristalizado de cupuaçu tipo "jujuba"

O cupuaçu [*Theobroma grandiflorum (Willd. ex Spreng.)* Schum.] é encontrado espontaneamente em diversos locais da Amazônia. Dentre as frutas nativas da região, a espécie é destaque, reunindo boas características para o aproveitamento industrial. De sabor exótico e peculiar, a fruta apresenta ótimos resultados quanto ao rendimento de polpa e agregação de valor (Figura 1).

Foto: Maria Fernanda B. Durigan

Figura 1. Frutos e polpa de cupuaçu.

Não raro, o aproveitamento da polpa do cupuaçu é parcial, sendo consumida *in natura*, em pequena escala ou processada, restando uma grande parcela que se perde devido a danos no manejo, deficiências no transporte e embalagem, preços inadequados no mercado e reduzida capacidade das agroindústrias processadoras.

Assim, ressalta-se a importância de agregar valor, aumentar o aproveitamento da polpa e gerar oportunidade, principalmente à agroindústria familiar, o que pode ser alcançado, em partes, pela popularização e valorização de receitas originais contendo polpa de cupuaçu.

A receita popular de doce cristalizado ou jujuba de cupuaçu, apresentada neste folder, foi aprimorada no laboratório de Pós-Colheita e Agroindústria da Embrapa Roraima.

Ingredientes

- 30ml (2 colheres de sopa) de suco de limão
- 24g (1 sachê) de gelatina incolor sem sabor
- 400g (2 xícaras de chá) de açúcar
- 400g (2 xícaras de chá) de polpa de cupuaçu
- Manteiga ou margarina sem sal

Utensílios

- Panela média
- Assadeira (50 x 35cm aproximadamente)
- Tigela
- Talheres (colher e faca)

Misturar bem todos os ingredientes, levando ao fogo baixo até se obter uma massa homogênea, de cor caramelada, e que desgrude do fundo da panela (Figura 2). Untar uma assadeira com margarina ou manteiga sem sal para espalhar a massa do doce.

Foto: Maria Fernanda B. Durigan

Figura 2. Aspecto visual do ponto do doce na panela.

Ao esfriar, levar a massa à geladeira por aproximadamente 6 horas, para que fique bem firme. Para cortar, pode-se optar por desenformar a massa (Figura 3).

Foto: Maria Fernanda B. Durigan

Figura 3. Massa desenformada após a refrigeração.