

Powidła czy marmolada?

Dodany przez paula26013

Jaka jest różnica między powidłami a marmoladą?

Do powideł nie dodajemy cukru lub dodajemy go niewiele, to że powidła są gęste zawdzięczmy długiemu gotowaniu. Natomiast w marmoladzie ilość cukru nie powinna być mniejsza niż 1/2 masy gotowego wyrobu.

Marmolada szybciej gęstnieje i jest smaczniejsza jeżeli gotujemy jednorazowo małe ilości.

