



MERMELADAS Y CONFITURAS

TERESA MILLÀS Y MARIA REGÁS
· MUSEU DE LA CONFITURA ·

Descubre un nuevo mundo
gastronómico



A la venta desde el 2 de abril de 2025



MERMELADAS Y CONFITURAS

TERESA MILLÀS Y MARIA REGÁS
- MUSEU DE LA CONFITURA -



El libro más completo sobre las posibilidades infinitas de las mermeladas y las confituras, todo un nuevo mundo gastronómico.

Los secretos del Museu de la Confitura para preparar en casa y descubrir todas sus posibilidades gastronómicas

El Museu de la Confitura de Torrent, reconocido internacionalmente por su excelencia en la elaboración de mermeladas y confituras gourmet, ofrece en este su primer libro un gran repertorio de sus recetas más sabrosas y originales, pequeños grandes secretos para que puedas disfrutar de sabores únicos en casa. Podrás preparar tus propias mermeladas, confituras, jaleas, chutneys y compotas con ingredientes naturales y de la más alta calidad, igual que ellas llevan haciendo durante más de veinte años.

Desde los clásicos de siempre, como la jalea de fresa o la mermelada de naranja amarga, hasta las combinaciones más innovadoras y sorprendentes como la mermelada de pomelo y Beefeater, la de lima y apio, la de arándano rojo y violeta, la de albaricoque con lavanda, la de pera con almendra tierna y Amaretto, la de calabaza y especias, la de tomate con queso de oveja y flor de orégano, o la compota de higos sin azúcar... Viaja de la mano de este libro a través de un mundo lleno de sabores y texturas que nunca te habrías imaginado y que te conquistarán, más allá de las tostadas del desayuno.

Teresa Millàs y Maria Regàs, las manos expertas que se esconden tras el Museu de la Confitura, han querido compartir con todos los amantes de la buena mesa sus secretos mejor guardados, para tener la mejor experiencia gastronómica en tu propia casa y llenarte del placer más absoluto.



«Evolucionar. Las confituras han cambiado de la misma forma que se ha transformado la gastronomía y la sociedad en general lo largo del tiempo. La conservación de las frutas ha ido adaptándose a las nuevas técnicas. Igual que las mezclas de frutas, la introducción de las verduras, las especias y los diferentes sabores nos han permitido modificar el resultado final sin alejarnos de la base. Tenemos camino por recorrer, por este motivo, desde el Museu de la Confitura abrimos las puertas a nuevos conceptos de maridaje. Siempre es gratificante evolucionar.»

Georgina Regàs

INTRODUCCIÓN

El 24 de julio de 2024, el Museu de la Confitura celebró su vigésimo aniversario y, siguiendo la estela de su fundadora, Georgina Regàs, y rindiendo un homenaje especial a quien adquirió el negocio, Juan Regàs, se tomó la decisión de conmemorar la ocasión escribiendo este libro. ¡No, no son familia! Quizás fue el destino el que los unió. En estas páginas se explica quiénes son, de dónde vienen y cómo realizan su trabajo. A través de este libro, el lector podrá aprender a elaborar mermeladas, confituras, chutneys y jaleas deliciosas que despertarán sus sentidos y lo transportarán en el tiempo. Porque, como afirma la pastelera francesa Christine Ferber, **las confituras son el primer sabor de la infancia**. Se invita a cerrar los ojos y recordar el olor de la fruta cocinándose, el sabor de la manzana caliente, el dulzor del melocotón en la boca, el sonido del azúcar hirviendo... ¿se siente? Además, de la mano de grandes cocineros, se descubrirán **nuevas formas de disfrutar estas preparaciones con maridajes sorprendentes en elaboraciones principalmente saladas, más allá de la tradicional tostada**. Aunque este libro esté impregnado de pura tradición, su propósito es ir más allá de lo convencional. No solo se aprenderá a preparar confituras, sino también a saborearlas de manera diferente.

¡A CONFITAR!

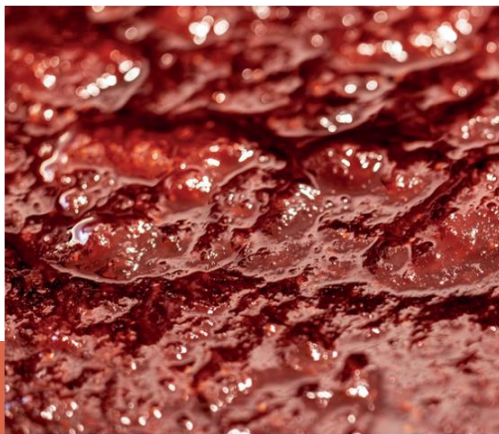


DE DÓNDE VENIMOS

El Museu de la Confitura se inauguró el 24 de julio de 2004 en Torrent, un encantador pueblo de piedra del Baix Empordà. Su fundadora, Georgina Regàs (1932-2022), cocinera y escritora, convirtió este espacio en un referente en el mundo de las confituras, mermeladas y jaleas. En abril de 2017, Juan Regàs (1951-2023) y su hija Maria Regàs asumieron la dirección del negocio, manteniendo las más de 150 exquisitas y sorprendentes variedades y, por supuesto, su elaboración auténticamente artesanal.

Desde entonces, la comercialización de sus productos se ha expandido, colaborando con chefs de renombre para la creación de sabores únicos. Ejemplo de ello son la mermelada de limón, Earl Grey y jengibre elaborada para Albert Adrià, o la confitura de manzana, romero y pino creada para Ramón Freixa. Entre sus clientes se encuentran Pedro Subijana, del restaurante Akelarre; Jaume Subirós, de los hoteles Almadraba y Motel Empordà; Romain Fornell, del hostel La Gavina; Jordi Cruz, del hotel Abac; Carles y Tomàs Abellan, con sus restaurantes y hoteles; y los hermanos Roca, en Casa Cacao, entre otros. Además, sus productos están presentes en los desayunos de establecimientos como el hotel Majestic, Mas de Torrent, hotel Claris, hotel Urban y el hotel Mandarin Oriental, entre muchos más.

Este espacio único y especial combina sabores, aromas, tradición e innovación. Un lugar que preserva una manera de hacer "despacio y con cariño", respetando y defendiendo la materia prima local y de calidad, reinterpretando conceptos y basando su actividad en una necesidad tan fundamental para la supervivencia como es la conservación de los alimentos. Interesante ¿verdad?



Premios y reconocimientos



2010

Medalla de oro por la mermelada de kumquat.



2011

Medalla de bronce por la mermelada de naranja amarga.



2012

Medalla de plata por la mermelada de limón.
Medalla de plata por la mermelada de naranja con Grand Marnier.
Medalla de bronce por la mermelada de naranja amarga y chocolate.



2013

Medalla de bronce mermelada de naranja amarga.



2014

Medalla de oro por la jalea de naranja amarga.
Medalla de plata por la mermelada de naranja amarga.
Medalla de bronce por la mermelada de naranja sanguina.
Medalla de bronce por la mermelada de naranja con romero y pimienta negra de Rimbas.



2015

Medalla de oro por la mermelada de naranja amarga.
Medalla de bronce por la mermelada de pomelo y Beefeater.



2016

Medalla de plata por la mermelada de naranja amarga.



2017

Medalla de plata por la mermelada naranja amarga.
Medalla de plata por la mermelada de limón y maríaluia.
Medalla de bronce por la mermelada de naranja y flor de saúco.



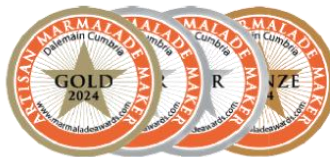
2022

Medalla de oro por la mermelada de pomelo, naranja y limón.
Medalla de plata por la mermelada de naranja amarga y limón.



2023

Medalla de oro por la mermelada de lima y apio.



2024

Medalla de oro por la mermelada de limaquat.
Medallas de plata por la mermelada de pomelo, naranja y lima; y por la mermelada de limaquat y kumquat.
Medalla de bronce por la mermelada de naranja amarga.

Mermelada de

LIMÓN Y JENGIBRE

Sabemos que el limón es muy importante en nuestra gastronomía y medicina, pero el jengibre no lo es menos. Su origen es desconocido, pero sus mayores productores son la India, China y Nepal. Esta raíz se puede utilizar tanto en crudo como cocinada, y sirve para aderezar infinidad de platos, carnes, pescados, ensaladas, postres y, ¡cómo no! mermeladas, confituras y jaleas.

Tiempo preparación: 3 días

2 kg de limones limpios

4,5 l

200 g de jengibre rallado

50 cl de zumo de limón

Sal

2 kg de azúcar



Combina con: carpaccio de gambas.

1. Limpia debajo del grifo frotando con un cepillo fuerte la piel del limón para quitar todas las impurezas, corta los extremos y deséchalos.

2. Corta el limón en rodajas muy finas, ponlas en un táper cubiertas de agua y sal, deja en la nevera hasta el día siguiente, vuelve a cambiar el agua, añade sal y deja en la nevera una noche más. El tercer día, retira de la nevera y escurre, corta las rodajas del limón en cuatro mitades y saca las pepitas.

3. Por otro lado, prepara los 50 cl de zumo de limón, y reserva.

4. Pon en el fuego una cazuela con 4,5 litros de agua y el limón cortado, tapa y deja hervir unos 30 minutos a fuego bajo.

Destapa, y cuando la piel esté blanda, añade el jengibre y hierva destapado unos 10 minutos. Transcurrido ese tiempo, si el agua se ha evaporado, sube el fuego y añade el azúcar. Remueve bien para que se integre y continúa la cocción unos 15 minutos.

Añade el zumo de limón, deja cocer 5 minutos más, y ya tendrás la mermelada.

5. Apaga el fuego, y envasa en tarros de inmediato.

6. Tapa para esterilizar en una olla con agua durante 35 minutos a 90 °C.

Confitura de PLÁTANO Y RON

Esta fruta tropical se incorpora en nuestra mesa como postre, pero también podemos comerla en buñuelos, pasteles, desecarlos y tomarlos como *toppings* en el desayuno. Tenemos además la banana o plátano macho, que no es dulce y es ideal para hacerlo frito o en purés. El que más conocemos y usamos para esta confitura es el plátano de Canarias, que es más pequeño y tiene unas motitas marrones.

Tiempo preparación: 1 hora

2 kg de plátanos
Zumo de 2 limones
1 canela en rama
1 vaina de vainilla
2 clavos
10 cl ron
900 g de azúcar
25 cl de agua



Combina con: creps con nata.

1. Pela los plátanos, quita los hilos y las partes feas. Córtalos en cuadraditos

2. Ponlos en una cazuela con 25 cl de agua, tapa y cocina a fuego bajo unos 15 minutos, mira que el plátano esté tierno.

3. Destapa, sube el fuego, añade el zumo de 2 limones, la canela, la vainilla abierta, los 2 clavos y los 900 g de azúcar.

Sigue removiendo con una espátula unos 20 minutos.

4. Agrega el ron fuera del fuego.

5. Envasa los tarros rápidamente.

6. Tapa para esterilizar en una olla con agua durante 35 minutos a 90 °C.

6. Tapa para esterilizar en una olla con agua durante 35 minutos a 90 °C.

Confitura de

HIGOS CON VINAGRE DE MÓDENA

El vinagre de Módena es un tipo de vinagre balsámico originario de Italia de sabor dulce y agrio, color oscuro y textura espesa. Tiene muchas aplicaciones culinarias. A nosotras nos encanta en nuestra confitura de higos. También es interesante con fresas.

Tiempo de preparación: 3 horas

2 kg de higos limpios

900 g de azúcar

Una vaina de vainilla

30 cl de vinagre de Módena



Combina con: ensalada de tres lechugas con higos frescos

1. Limpia los higos, quita el tallo y las partes más oscuras, córtalos por la mitad o en cuartos. Normalmente, no hay que pelarlos, pero si son verdes es mejor quitarles la piel porque es más dura.

2. Ponlos en un cuenco y pésalos.

3. Ponlos en una cazuela, añade 300 g de azúcar y deja macerar durante 60 minutos para obtener el zumo de la fruta, que servirá para cocinarlos.

4. Cuece a fuego bajo y tapados durante 20 minutos. Si es necesario, añade unos 20 cl de agua para evitar que se sequen.

5. Pasado ese tiempo, destapa, sube el fuego para que se evapore el líquido, remueve con una espátula unos 20 minutos.

6. Una vez evaporado el líquido, añade los restantes 600 g de azúcar, el zumo de limón y la vainilla. Sigue removiendo con una espátula durante unos 10 minutos. Hay que vigilar esta confitura porque puede pegarse y salpica.

7. Apaga el fuego y añade el vinagre de Módena.

8. Envasa en tarros rápidamente.

9. Tapa para esterilizar en una olla con agua durante 35 minutos a 90 °C.

Receta de Iolanda Bustos

MAGRET CON PERAS, FOIE Y JALEA DE VIOLETAS

Para el magret

1 magret de pato
Sal al gusto
Pimienta al gusto
1 mix de hierbas aromáticas de l'Empordà

Para las peras al vino

2 peras verdes conference
250 ml de vino negro joven
1 bol de violetas frescas
1 cucharada de azúcar
60 g de foie micuit o de la marca Ànec de l'Empordà
50 g de senderuelas
4 láminas de trufa fresca o con aceite
Hojas de bosque (si encuentras): pimpinela, milenrama, caléndulas, salvia...

Para la vinagreta

4 cucharadas de aceite de oliva virgen extra arbequina
2 cucharadas de jalea de violetas del Museu de la Confitura
1 cucharada de vinagre suave de manzana
Sal al gusto
Pimienta al gusto

Elaboración

Pon el vino a cocer con la mitad de las violetas. Cuando reduzca un poco, añade las peras sin pelar, cortadas muy finas pero largas para que luego puedas enroscarlas en forma de rosa.

Retira un poco la grasa del magret y asálo primero por la parte de la piel y después por el lomo. Por dentro tiene que quedar rosado. Una vez asado, láminalo muy fino y déjalo en un plato. Escalda las senderuelas durante 2 minutos y resérvalas con un poco de aceite, sal y las láminas de trufa.

Haz la vinagreta mezclando todos los ingredientes. Empieza siempre de más sólido a más líquido para que quede bienemulsionada.

Sobre las láminas de magret que has colocado en el plato, ve colocando todos los ingredientes: las peras en forma de rosas, las hojas de bosque, las virutas de foie... Acaba aliñando con la vinagreta, un chorrito del vino con el que has cocido las peras, sal y pimienta.



SUMARIO



Prólogo, por Nandu Jubany

Introducción

Quiénes somos

De dónde venimos

Combinaciones saladas

Distinción de conceptos

Pasos para la elaboración

Recetas

LAS AUTORAS: *Maria Regás & Teresa Millàs*



Maria Regás es la directora del Museu de la Confitura, un espacio que combina tradición e innovación en la elaboración artesanal de confituras, mermeladas y jaleas. Psicóloga de formación con un máster en Arteterapia, ejerció en su profesión durante años hasta que su padre, Juan Regás, la invitó a unirse a este proyecto.

Desde 2017, ha estado al frente del obrador en Torrent, en el Baix Empordà, donde cada semana se sumerge en el proceso de creación, manteniendo la esencia artesanal del museo y explorando nuevos sabores en colaboración con chefs reconocidos. Su trabajo la apasiona, desde la selección de ingredientes de calidad hasta la experimentación con combinaciones innovadoras.

Para Maria, el Museu de la Confitura es más que un negocio; es un lugar de conexión con la tradición, la creatividad y el placer de compartir sabores únicos. Su confitura favorita es la de albaricoque, una mezcla perfecta de acidez y dulzura que, para ella, simboliza la esencia de su labor: un equilibrio entre lo clásico y lo sorprendente.

Teresa Millàs descubrió su pasión por las confituras en 2007, cuando cruzó por primera vez la puerta del Museu de la Confitura. Fue Georgina Regàs quien la introdujo en este mundo dulce, invitándola a su primer taller y ofreciéndole, al día siguiente, formar parte del equipo.

Desde entonces, lleva diecisiete años dedicándose a la elaboración artesanal de confituras, explorando colores, sabores y texturas que han marcado su trayectoria. Su primera confitura fue la de arándanos, un momento que recuerda con especial cariño, aunque su favorita sigue siendo la de naranja amarga.

Cada mañana, al entrar en el Museu, siente la misma emoción de aquel primer día, consciente de la suerte de haber convertido su pasión en su profesión.



MERMELADAS Y CONFITURAS

Maria Regàs & Teresa Millàs

Planeta Gastro, 2025

19 x 25 cm

264 páginas

Tapa dura sin s/cub. (cartoné)

PVP c/IVA: 33,95 €

A la venta desde el 2 de abril de 2025



Para más información a prensa:

Lola Escudero. Directora de Comunicación de Planeta Gastro

619 212 722

lescudero@planeta.es

(NOTAS ADICIONALES)

Receta de Tomás & Carlos Abellán
CHEESECAKE
CON CONFITURA DE HIGOS

Para una tarta

10 huevos frescos
100 g de azúcar
10 g de mantequilla
6 g de sal
1,5 kg de queso Philadelphia
100 ml de nata al 35 %
Papel sulfurado para hornear el molde
1 ración de confitura de higos del Museo del Condado

Elaboración

En la Thermomix agrega los 10 huevos, el queso crema, el azúcar y la sal. Ponla en marcha a una velocidad de 4 para que se vaya mezclando todo.
En una olla mediana, añade 25 g de mantequilla, la nata y la leche. Pon al fuego y, con la ayuda de una varilla manual, mezcla sin dejar de remover hasta llegar a los 95 °C. La idea es evaporar la nata. Una vez consigas la temperatura y la textura, vierte esta mezcla en la Thermomix para integrar con los huevos y el queso crema.
Una vez mezclado, vierte la mezcla sobre el molde, que previamente habrás recubierto con papel sulfurado. Sujeta la parte de arriba para eliminar burbujas.
La cocción **variará** dependiendo del horno. Si cuentas con un horno con ventilador, el tiempo será de 35-40 minutos a 200 °C. En caso de que el horno sea estático, serán 40-45 minutos a 220 °C.
Deja enfriar y reposar unas 5 horas.
Corta el pastel en 12 trozos.
Sirve cada ración con la confitura de higos.

170



(OTRAS)

Chutney de
NARANJA DULCE
Y OREJONES

Como todos los chutneys, esta receta requiere un proceso de dos días, pero el resultado para ponerlo en nuestros platos es sorprendente.
Si quieres, puedes cambiar las especias por las que más te gusten. También puedes añadir más o menos cantidad al gusto o incluso ponerlos.

Temperatura: 1 día

2 kg de naranja dulce
100 g de azúcar blanca
200 g de azúcar de caña
40 g de vinagre de manzana
1 kg de azúcar blanco
10 g de especias

1. Limpia las naranjas debajo del grifo y límpialas con un cepillo fuerte.
2. Pélalas y corta la piel en juliana.
3. Sierves en un cazo con abundante agua durante unos 40 minutos hasta que la piel quede tierna.
4. Corta las naranjas por la mitad, extrae el zumo y resérvalo en el frigorífico.
5. Cuece alrededor de una hora las medias naranjas en una olla tapada con 3 litros de agua (o hasta cubrirlos). Cuando empiecen a hervir, apaga el fuego y déjalo reposar toda la noche.
6. Al día siguiente, escurre las medias de naranja y reserva.
7. Extrae la pulpa de las mitades de naranja y tira el resto. Déjalas quietas unos 3 litros de agua con pulpa de naranja. Si necesitas más agua, añade hasta obtener los 3 litros.
8. Corta la cebolla en juliana, y ponla con sal en la cacerola. Añade 25 cl del agua de pulpa de la naranja, tapa y déja que poche unos 10 minutos.
9. Transcurrido ese tiempo, añade los 2 litros y tres cuartos de agua restantes con la piel de naranja y el vinagre, y cuece durante 15 minutos a fuego fuerte, después el agua se evapora.
10. Cuando haya evaporado casi el 40 %, añade el azúcar y los orejones.

Combina con pollo al horno.

86

11. Cuando pasados unos 10 minutos empiece a hervir, vierte el zumo de naranja reservado en el frigorífico, y sigue cocinando unos 15 minutos más.
12. Retira del fuego y añade la cúrcuma.
13. Déjalos en tartero rápidamente.
14. Tapa para esterilizar en una olla con agua durante 30 minutos a 95 °C.



87



PASOS PARA LA ELABORACIÓN

- Utensilios**
- Podemos encontrar prácticamente todos los utensilios que necesitamos para elaborar confitures, mermeladas y jaleas en nuestras cocinas. ¡Tenla nota!
- Cuchillos de fondo doble de acero inoxidable de unos 15 centímetros de altura por unos 75 centímetros de base. Estas cuchillas anchas garantizan la correcta distribución del calor y permiten una mejor evaporación.
 - Una o dos ollas, al ser de acero inoxidable mejor, para hervir las pieles de manzana, perlas y otras frutas.
 - La báscula es indispensable para pesar los ingredientes. Recomendamos que el plato sea ancho para poder pasar como máximo 2 kilos de fruta.
 - Bichodo de boca ancha para llenar los tarros en lo que se derrama fuera del estriero.
 - Si necesitamos tomar varias tablas de cortar, a ser posible de poliduro o polipropileno, ya que en los últimos pueden quedar restos y olerlos, aunque los limpien.
 - Cuchillos de distintos tamaños. Uno grande para cortar en juliana pines y fruta, y puntillas para limpiar mejor alguna muestra de la fruta.
 - Palador de frutas y verduras.
 - Jarra para mojar. También le servirá al final para lavar las botas de confitura.
 - Bolsas y banchique de distintos tamaños para las frutas ya preparadas o para diger en remojo los ingredientes.
 - Ballador de acero inoxidable y de distintos tamaños para hacer diferentes grosores de ralladuras.
 - Colador con pin para escurrir las frutas una vez limpias y las pieles de manzana para las jaleas.
 - Esprimidor de zumos para exprimir los cítricos.
 - Batidora de varillas para batir las masas con mayor facilidad.