

Nome Classe Data

LE CARMELLE DI GELATINA

- Leggi la ricetta per preparare le caramelle di gelatina ed evidenziane le fasi. Trascrivi sul quaderno le fasi operative.

Ingredienti

Per circa 28/30 caramelle:

- 200 g di zucchero semolato
- 12 g di colla di pesce
- 2 arance
- acqua

Che cosa serve

- uno spremiagrumi
- un colino
- una piastra riscaldante
- pentolini e tazze
- cucchiai e cucchiaini
- una bilancia da cucina
- stampi per caramelle (meglio se in silicone)

Preparazione

1. Mettere la colla di pesce a bagno in acqua fredda per circa un quarto d'ora.
2. Spremere le arance e filtrare il succo con un colino.
3. Mettere il succo in un pentolino e aggiungere lo zucchero.
4. Scaldare sulla piastra mescolando con un cucchiaino fino a ebollizione. Agitare ancora per un paio di minuti e poi spegnere il fuoco.
5. Aggiungere la colla di pesce ben strizzata dall'acqua e mescolare fino a farla fondere.
6. Amalgamare e versare negli stampi.
7. Mettere le caramelle a riposare in frigorifero per circa 2-3 ore.

SEGUIRE LE FASI OPERATIVE DI UNA RICETTA.