

GELATINE

ETÀ : dagli 11 anni

TEMPO : 1 ora per la preparazione, 6 ore per la solidificazione (variabile a seconda della dimensione dello stampo), 30 minuti preparazione finale

MATERIALI :

- terrina in plastica
- colino a maglie strette
- tegame
- cucchiaio
- stampo per plum cake (in metallo o in silicone)/stampi in silicone da cioccolatini/stampi in silicone per fare i cubetti di ghiaccio
- carta da forno (se si usa lo stampo da plumcake in metallo)
- coltello a lama liscia (non seghettata)
- zucchero a velo
- contenitore



Ingredienti:

- 24 gr di gelatina in fogli o colla di pesce
- 200 ml di succo di arancia filtrato o altro succo di frutta
- 180 gr di zucchero
- succo di limone
- zucchero semolato q.b.

SVOLGIMENTO : Mettere la gelatina in una terrina a bagno in acqua fredda per 10 min. Filtrare il succo di arancia con un colino a maglie strette (se si utilizza il succo pronto non occorre). Mettere il succo di frutta, il limone e lo zucchero in un tegame e portare a bollore a fuoco medio; quando inizia a bollire mescolare e continuare a cuocere per 2 min. Spegnerne il fuoco e aggiungere la gelatina in fogli. Lasciare raffreddare per 7/8 minuti, mescolando ogni tanto. Preparare lo stampo da plumcake in metallo con la carta da forno. Versare il composto negli stampi formando uno strato alto circa 1 cm e mettere in frigo per 6 ore. Estrarre il "mattoncino" dallo stampo aiutandosi con la carta da forno e staccare delicatamente la carta dalla gelatina. Tagliare la gelatina a cubetti, utilizzando il coltello. Mettere lo zucchero semolato in una terrina e rotolare i cubetti di gelatina nello zucchero, avendo cura che vengano completamente ricoperti. Conservare i cubetti in un contenitore.

NOTE : Per realizzare le gelatine, si possono mescolare anche diversi succhi di frutta. Per velocizzare la fase di solidificazione del composto NON mettere gli stampi in congelatore. In alternativa allo stampo da plumcake si posso utilizzare gli stampi per biscotti e realizzare gelatine di diverse forme (stella, cuore, fiore...) Se si utilizzano gli stampi in silicone, prestare molta attenzione alla fase di estrazione perché si staccano con meno facilità; il metodo più comodo è quello con lo stampo da plumcake. Per conservare le caramelle di gelatina riporle in un contenitore, in un luogo fresco e asciutto (NON UMIDO) in modo che lo zucchero non si scioglia; si mantengono 5/6 giorni.



LOKUM

ETÀ : dagli 11 anni

TEMPO : 2 ore per la preparazione e 4 ore e mezza di riposo

- | | |
|--|---|
| <p>MATERIALI :</p> <ul style="list-style-type: none"> - forno e fornelli - pennello - 2 pentole (possibilmente con fondo alto) - termometro da zucchero - cucchiaio - frusta - colino - teglia quadrata con lato da 20 cm - carta da forno - tagliere - coltello | <p><i>Ingredienti:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - olio di semi qb - 860 gr di zucchero - 1 l acqua (meglio se minerale) - 2 cucchiaini di succo di limone - 3 cucchiaini di gelatina in polvere - 130 gr di maizena (amido di mais) - 1 cucchiaino di cremor tartaro - 2 cucchiaini di essenza di rosa - colorante alimentare di colore rosso - 300 gr di zucchero a velo |
|--|---|

SVOLGIMENTO : Mettere lo zucchero e mezzo litro di acqua nella pentola e fare sciogliere lo zucchero a fuoco basso. Mettere il termometro da zucchero nella pentola e continuare a cuocere lo sciroppo senza mescolare fino a quando raggiungerà la temperatura di 125°. Pulire i bordi della pentola con un pennello bagnato con acqua, per evitare che gli schizzi di zucchero caramellino. Unire il succo di limone e mescolare. Mettere la gelatina, la maizena e il cremor tartaro nella seconda pentola. Usando la frusta, unire, poco alla volta, l'acqua rimanente, mescolando continuamente fino ad ottenere una pasta. Mettere sul fuoco medio e cuocere mescolando 3/5 minuti o fino a quando il composto bolirà e si addenserà. Versare lentamente lo sciroppo di zucchero nel composto a base di gelatina, mescolando. Nel caso in cui si formino dei grumi passare il composto con un colino. Abbassare il fuoco, mettere il termometro nella pentola e fare sobbollire mescolando di tanto in tanto, per circa 1 ora o fino a quando il composto raggiungerà i 110°. Aggiungere l'essenza di rosa e qualche goccia di colorante rosso e mescolare fino a quando si sarà sciolto.



Ungere leggermente la teglia con l'olio di semi, aiutandosi con un pennello. Ricoprire la base e i lati della teglia con carta da forno. Versare il composto nella teglia. Far raffreddare a temperatura ambiente, poi metterla in frigorifero per 4 ore.

Versare lo zucchero a velo su un tagliere e rovesciarci sopra il contenuto della teglia, usando un coltello leggermente unto di olio. Tagliare il blocco in cubetti di 3 cm di lato.

NOTE : Prestare attenzione agli schizzi di sciroppo bollente e che non si formino grumi nel composto. Possono essere aromatizzati anche utilizzando acqua di riso, succo di limone o pistacchi. Possono essere serviti utilizzando gli stampi di carta che si usano per i muffin.

