



Gelatine alla fragola



Zuccherissimo



Difficoltà media



60 minuti

Ingredienti:

- 350 g Zuccherissimo
- 175 g Glucosio
- 25 g Pectina
- 50 g Zuccherissimo
- 225 g Polpa di fragole
- 150 g Acqua
- 100 g Zuccherissimo

Procedimento



1. In una casseruola, fate cuocere i 350 gr. di Zuccherissimo con il glucosio a fuoco molto lento.



2. A parte, mescolate la pectina assieme ai 50 g di Zuccherissimo e aggiungerli alla polpa di fragola mescolata con l'acqua.



3. Controllate con un termometro che lo sciroppo di glucosio raggiunga i 106°C. Incorporate quindi le fragole allo zucchero cotto e portate ad ebollizione.



4. Versate il composto ottenuto all'interno di una pirofila rettangolare, quindi far raffreddare per circa 12 ore. Tagliate le gelatine a cubetti da 1,5 cm. di lato e decoratele passandole nello Zuccherissimo.