



## Gelatine all'arancia



Zuccherissimo



Difficoltà media



60 minuti

### Ingredienti:

- 175 g Zuccherissimo
- 75 g Acqua
- 80 g Glucosio
- 10 g Pectina
- 25 g Zuccherissimo
- 50 g Succo d'arancia
- 5 g Succo di limone
- 100 g Zuccherissimo

### Procedimento



1. Mettete in una casseruola i 175 g di Zuccherissimo, l'acqua ed il glucosio. Cuocete a fuoco lento fino a raggiungere il bollore.



2. Nel frattempo, miscelate la pectina con i 25 g di Zuccherissimo, aggiungete il succo di limone e di arancia.



3. Con l'ausilio di un termometro, assicuratevi che lo sciroppo di glucosio raggiunga i 106°C ed aggiungete con l'aiuto di una frusta, il composto di succhi e pectina. Fate quindi riprendere il bollore.



4. Versate il contenuto in uno stampo porzionato o quadrata. Fate raffreddare e riposare per minimo 24 ore, meglio un paio di giorni. Sformate o tagliate a cubetti e decorate le gelatine passandole nello Zuccherissimo