

Gominolas de sabores

Preparación

REALIZACIÓN DE UNA GOMINOLA Mezclar: la pulpa y el agua. (o la infusión de agua y vainilla) el azúcar* y la pectina. La glucosa y el invertido.(o la miel) Elaboración: Hervir la mezcla de agua y pulpa con el azúcar* y la pectina. Añadir la mezcla de glucosa e invertido y hervir. Añadir en golpes el azúcar** y superar los 106°. Añadir el ácido cítrico diluido en unas gotas de agua y directamente enmoldar. Enfriar, cortar y cubrir con la mezcla de azúcar y cítrico

Ingredientes

PARA LA GOMINOLA DE VAINILLA

1000g agua
10 ud vaina de vainilla
500g azúcar*
15g pectina
75g glucosa
75g de miel
500g de azúcar**
8g de ácido cítrico

PARA LA GOMINOLA DE FRESA

1 boiron de zumo de fresa (900g)
500g azúcar*
15g pectina
75g glucosa
75g de azúcar invertido
8g de ácido cítrico
500g de azúcar**
100g de agua

TOQUES

200g de azúcar
200g de ácido cítrico

Utensilios

2 marcos de tarta (para cuajar la gominola)
2 chinos
2 ollas medianas
boles pequeños
2 barillas
2 silpats
2 bandejas planas (tamaño superior al marco de tarta)
1 tabla

Instructor destacado



Jorge Bretón

ARCOS

 **BOSCH**
Innovación para tu vida


SUPERMERCAD