

Caramelle gelèe all'arancia

Categoria: Portate - Dolci e Dessert



Informazioni Generali



Preparazione:
15 min



Cottura:
5 min



Costo:
Medio



Difficoltà:
Molto Basso

Nota Aggiuntiva: + 4 ore di raffreddamento

Le caramelle gelèe all'arancia sono dei piccoli e morbidi bocconcini di gelatina ricoperti di zucchero semolato preparati con succo di arancia, zucchero, burro, pectina e colla di pesce.

Variando la frutta impiegata, si possono creare gelèe di gusti diversi a seconda della stagione e dei gusti personali; una vera bontà tutta naturale e un'ottima idea per i vostri bambini.



Ingredienti per circa 50 gelèe

>> Arance
succo filtrato 300 ml

>> Arance
la scorza grattugiata di 1
biologica

>> Colla di pesce
24 gr

>> Zucchero
semolato 280 gr

>> Arance
aroma 1/2 fialetta Cameo

>> Burro
40 gr

>> Pectina
1 bustina da 40 gr (Fruttapec)

Ingredienti

>> Zucchero
semolato q.b.

Preparazione



Riempite una ciotola di acqua fredda e immergetevi completamente i fogli di colla di pesce per 10-15 minuti circa, al fine di ammorbidirli e renderli gelatinosi.

Nel frattempo spremete (1) e filtrate il succo d'arancia fino ad ottenerne 300 ml; versate il succo in un tegame (2), aggiungete lo zucchero (3),



la scorza grattugiata di arancia (4) ma non la parte bianca che risulterebbe amara, la pectina (5), il burro (6) e, mescolando, portate lentamente ad ebollizione.



A questo punto strizzate per bene i fogli di colla di pesce ormai ammorbiditi e aggiungeteli al composto di succo di arancia (7) mescolando per bene al fine di scioglierli completamente quindi spegnete il fuoco e, sempre mescolando, aggiungete la mezza fialetta di aroma d'arancia.

Imburrate e foderate con carta forno uno stampo da plumcake (8) o un altro stampo a piacere nel quale però, una volta versato, il composto formi uno spessore di almeno cm 1,5, quindi versate al suo interno il composto ottenuto (9).



Lasciate raffreddare in luogo fresco, poi coprite lo stampo e riponetelo in frigorifero per almeno 3 ore (o fino a che la gelatina si sia indurita a dovere).

Una volta indurita (10), sfornate la gelatina (11), tagliatela a strisce prima (12)



e poi a cubetti (13) e rotolatela nello zucchero semolato (14), conservate le caramelle gelée all'arancia (15) in un luogo fresco e asciutto.

Consiglio

Divertitevi a variare il gusto delle caramelle gelée con il succo della frutta che più vi piace, inoltre, invece di realizzare dei semplici cubetti, usate degli stampini di silicone (anche quelli per cioccolatini andranno bene) e date forme diverse e originali alle vostre caramelle di gelatina.