

Caramelle di frutta (pera, lampone, clementina)

Ingrédients

- 500g di purè di pera o clementina o lampone
- 15g di pectina NH per le gelatine di pera e lampone
- 20g di pectina NH per le gelatine di clementina
- 75g di zucchero (1)
- 380g di zucchero (2)
- 100g di glucosio

Préparation

1. Nuova golosità per Natale, le gelatine di frutta!
2. Qui ho realizzato delle gelatine di pera, clementina e lampone in versione rapida, con pectina, pronte in pochi minuti.
3. Potete ovviamente realizzarle con i frutti che preferite, ma potrebbe essere necessario adattare la quantità di pectina di conseguenza.
4. La ricetta è davvero semplice, ancora più veloce se utilizzate purè di frutta già pronti, ovviamente.
5. In ogni caso, pochi minuti di preparazione, qualche ora di pazienza e potrete deliziarvi!
6. Tempo di preparazione: 20 minuti Per 6 sacchetti piccoli di gelatine di frutta da regalare: Puree di frutta: Prima di tutto, preparate il purè di frutta: Per le pere, sbucciatele e tagliatele a pezzi.
7. Mettetele in una casseruola e cuocetele a fuoco basso finché non avranno una consistenza fondente, che si schiaccia facilmente.
8. Frullatele con il mixer a immersione, poi proseguite con il resto della ricetta.
9. Per le clementine: sbucciatele, poi frullatele con il mixer a immersione.
10. Successivamente, passate il composto in un colino per rimuovere i residui di buccia e i filamenti bianchi.
11. Per i lamponi: data la stagione, ho usato un purè di lamponi acquistato.
12. In stagione, potete frullarli e passare il composto al setaccio per rimuovere i piccoli semi.
13. Riscaldare il purè di frutta fino a 40°C.
14. Aggiungete la pectina e lo zucchero (1) miscelati mescolando bene, poi portate a ebollizione.
15. Aggiungete in questo momento lo zucchero (2) e il glucosio.
16. Continuate la cottura mescolando regolarmente fino a raggiungere 105°C.
17. Aggiungete il succo di mezzo limone fuori dal fuoco, mescolate bene, poi versate immediatamente in uno stampo.
18. Ho usato piccoli stampi a torta in silicone, ma potete anche versare in un telaio in acciaio inox classico.
19. Lasciate indurire per qualche ora.
20. Poi, tagliate le gelatine e rotolatele nello zucchero se desiderate.
21. Lasciatele asciugare a temperatura ambiente per una notte.
22. Poi deliziatevi!