



MINI FABRICA DE BOMBOANE FRUCTE ROSII



Continutul cutiei:

- 1 plic cu gelatina
- 1 recipient cu acid citric (contine zahar)
- 2 recipiente cu arome (afine, cirese)
- 2 pipete
- 1 mini lingurita pentru a doza acidul citric
- 1 lingurita dozatoare
- 1 mulaj pentru formarea bomboanelor gumate (se spala manual)
- 1 cutie pentru a păstra bomboanele
- 1 eticheta pentru amestecul de gelatina cu zahăr

Elemente suplimentare necesare:

- zahăr pudra
- apa minerala, calda
- 1 borcan de dulceața, gol și curat (sau 1 cutie din plastic de 100 ml)
- 1 pahar

RETETA:

Precauții de igienă: Spală-te pe mâini înainte de a prepara bomboanele și lucrează pe o masă curată.

1. Deschide plicul de gelatină și varsă conținutul într-un recipient curat, pe care l-ai ales pentru amestec.
2. Adaugă 10 linguri nivelate de zahăr pudră în recipient.
3. Scutură recipientul timp de 2 minute pentru a amesteca bine gelifiantul cu zahărul pudră.
Atenție: dacă acest amestec nu este omogen, bomboanele nu vor avea consistența potrivită. Acest amestec de pulberi poate fi păstrat maximum 2 luni (vezi data de durabilitate minimă - DDM pe plicul de gelatină). Notează pe recipientul în care ai făcut amestecul data DDM. Asigură-te că ai toate ingredientele necesare pentru rețetă.
4. Folosind lingura mare de măsurare, ia 2 linguri nivelate din acest amestec și pune-le într-un pahar.

5. Cu aceeași lingură de măsurare, adaugă în pahar 15 ml de apă bine încălzită (aproximativ 80°C) și amestecă.
6. Adauga aroma pe care ai ales-o și acidul citric, în proporțiile din tabelul de mai jos, și amesteca bine:

	Red fruit	Number of drops	Mini Spoon(s) of acid
	Blackcurrant	22 	4 
	Cherries	22 	4 

	Acid flavours	Number of drops	Mini Spoon(s) of acid
	Mandarin	22 	4 
	Lemon	22 	4 

(Gustă preparatul pentru a te asigura că proporția de acid și aromă este pe gustul tău.)

7. Încălzește preparatul timp de 10-15 secunde în cuptorul cu microunde, la putere redusă (aproximativ 360 de wați), dacă este necesar să devină mai fluid.
8. Toarnă preparatul în formă, apoi spală recipientul și ustensilele cu apă caldă.
9. Așteaptă 90 de minute sau lasă preparatul o oră în frigider înainte de a scoate bomboanele din formă. Dezlipește-le ușor cu degetele.
10. Pentru a face bomboanele mai puțin lipicioase, le poți tăvăli prin amidon de porumb (Maïzena) sau zahăr pudră.
11. Păstrează bomboanele în cutiuța mică, preferabil în frigider. Consumă-le în termen de 48 de ore, deoarece nu conțin conservanți, cu excepția acidului citric.

INGREDIENTELE DIN ACEASTA CUTIE

Gelatina: Este ingredientul de bază al majorității bomboanelor vândute în comerț.

Acidul de citrice: Este vorba despre acid citric, prezent în majoritatea fructelor pe care le consumăm. Acesta completează savoarea aromelor fructate și funcționează ca un conservant, prevenind proliferarea bacteriilor și a mușgaiurilor.



Afinele: aroma de afine are note fructate și verzi, caracteristice micilor bobite negre



Mandarina: Uleiul esențial este obținut prin presarea zestului (cojii) de mandarina roșie.



Cireșele: există mai bine de 600 de varietăți care se disting prin gust și culoare. Aromă de cireșă are o nuanță de migdală amară datorată moleculei de aldehidă benzoică.



Lamaia: Uleiul esențial este extras din coaja

ATENȚIE:

Nerecomandat copiilor cu vârsta sub 7 ani! De utilizat sub directă supraveghere a unui adult. Nu înghițiți acidul citric sau aromele în stare pură, nu le aplicați pe piele. Aromele se conservă 1 an după deschiderea recipientelor, ferite de lumină și căldură. În mod ideal, ele se păstrează în frigider. Nu le apropiați de foc. Data limită de consum a gelatinei este scrisă pe ambalaj. Anumiți coloranți folosiți pot avea efecte indesezirabile asupra activității și atenției copiilor. Acidul citric este iritant pentru ochi. Spălați-vă bine pe mâini după manipulare. În caz de contact cu ochii: clătiți abundent ochiul cu apă. Consultați imediat un medic, dacă este necesar. Coloranții pot păta. Spălați cu apă caldă și săpun.