



Istruzione utilizzo gelificanti

GELATINA ALIMENTARE



Descrizione	La gelatina in fogli (detta anche "colla di pesce") di origine animale.
Aspetto	Si presenta come fogli sottili, trasparenti e rigidi, quasi come plastica molto leggera.
Utilizzo	A freddo (gli alimenti che contengono gelatina non si devono riscaldare)
Vendita	Si trovano nei reparti di articoli di pasticceria nei supermercati della regione.
Come si usa	<ol style="list-style-type: none">1. Mettere i fogli in acqua fredda<ul style="list-style-type: none">o Immergerli completamente per circa 5-10 minutio Diventeranno morbidi2. Strizzarli bene<ul style="list-style-type: none">o Togliarli dall'acqua e premere con le mani per eliminare l'acqua in eccesso3. Scioglierli<ul style="list-style-type: none">o Aggiungerli a un liquido caldo (non bollente)o Mescolare finché si sciolgono completamente4. Unire al composto<ul style="list-style-type: none">o Mescolare bene con il resto della preparazione5. Lasciare raffreddare in frigo<ul style="list-style-type: none">o Dopo qualche ora, il composto diventerà solido
Consigli	Non mettere la gelatina direttamente nel liquido bollente: perde efficacia. Se il composto è freddo, aggiungere la gelatina sciolta mescolando bene.
Dosaggio	In genere: 1 foglio = circa da 1.2 a 2 grammi (leggere sulla confezione)



AGAR AGAR



Descrizione	L'agar agar è una gelatina vegetale, ricavata dalle alghe.
Aspetto	Si presenta di solito come polvere bianca
Utilizzo	È usato per addensare e rendere solidi a freddo o a caldo
Vendita	Si trovano in forma di bustine nei reparti di articoli di pasticceria nei supermercati della regione.
Come si usa	<ol style="list-style-type: none">1. Sciogliere nella preparazione fredda<ul style="list-style-type: none">o Mescolare la polvere nel liquido (acqua, latte, succo)2. Portare a ebollizione<ul style="list-style-type: none">o Mettere sul fuoco e far bollire per 1-2 minutio Questo passaggio è fondamentale3. Mescolare bene<ul style="list-style-type: none">o Assicurarsi che si scioglia completamenteo Lasciar raffreddare per solidificarsi4. Utilizzo<ul style="list-style-type: none">o Dopo essere raffreddato può essere riscaldato a una temperatura massima di 70°C. in forno 80°C ventilato coperto con una pellicola alimentare (!!! non nel microonde)
Consigli	Deve bollire per funzionare È vegetale (adatta a vegetariani/vegani)
Quantità indicativa	Circa 2 grammi per 500 ml di liquido