

CARAMELLE GOMMOSE ALLO ZAFFERANO



PASTRY QUEEN 2016

INGREDIENTI	U.M.	QUANTITÀ	TOT.
ZUCCHERO SEMOLATO	G.	360	35,2
ACQUA	G.	125	12,2
GLUCOSIO	G.	300	29,3
SCIROPPO DI ZAFFERANO	G.	50	4,9
GELATINA 200 BLOOM	G.	47	4,6
ACQUA PER GELATINA	G.	142	13,9
ZAFFERANO PISTILLI	G.		0,0
	G.		0,0

TOTALE G. 1024 100,0

PROCEDIMENTO:

Idratare la gelatina con acqua e zafferano.
Cuocere gli altri ingredienti a 125°
Versare la gelatina nello siroppo.
Colare negli stampi metà del prodotto.
Eventualmente montare l'altra metà in planetaria e fare il secondo strato "bianco" della gommosa
Lasciar riposare una notte poi passare nello zucchero.