

# Caramelle gelèe all'arancia

Categoria: Portate - Dolci e Dessert



## Informazioni Generali

Preparazione: 15 min	Cottura: 5 min
Costo: Medio	Difficoltà: Molto Bassa

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

<a href="#">» Arance</a> succo filtrato 300 ml	<a href="#">» Arance</a> la scorza grattugiata di 1 biologica	<a href="#">» Colla di pesce</a> 24 gr	<a href="#">» Zucchero</a> semolato 280 gr
<a href="#">» Arance</a> aroma 1/2 fialetta Cameo	<a href="#">» Burro</a> 40 gr	<a href="#">» Pectina</a> 1 bustina da 40 gr	

## 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.

NOTA BENE: E' sempre necessario consultare il prontuario Associazione Italiana Celiachia e leggere attentamente gli ingredienti, per assicurarsi che non contengano contaminazioni da glutine

### 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.

### Conservazione

Conservate le caramelle in un luogo fresco e asciutto in modo che lo zucchero, che teme l'umidità, non si sciolga!

