



Gelatina de Coco com Pandan

Base de Gelatina:



- 200 ml de água em temperatura ambiente



- 40 gramas de açúcar refinado



- 4 gramas de ágar-ágar em pó



- 2 folhas de pandan



- 200 ml de leite de coco



- 1/8 colher de chá de sal

Coloração:

- 5 gramas de flores secas de ervilha borboleta (blue pea flowers)
- 50 ml de água quente

Gelatina de Coco com Pandan

Modo de Preparo:

Preparar a Base de Gelatina:

1. Preparar a Infusão de Pandan:

- Coloque as 2 folhas de pandan em uma panela com 200 ml de água em temperatura ambiente.
- Leve ao fogo médio e aqueça até começar a ferver. Deixe ferver por cerca de 5 minutos para que o pandan libere seu sabor na água.
- Retire as folhas de pandan e descarte.

Gelatina de Coco com Pandan

2. Dissolver Ingredientes:

- Adicione 40 gramas de açúcar refinado à infusão de pandan e mexa bem.
- Adicione 4 gramas de ágar-ágar em pó e misture até dissolver completamente.
- Adicione 1/8 colher de chá de sal e 200 ml de leite de coco. Misture bem.

3. Aqueça e Misture:

- Leve a mistura ao fogo médio e aqueça até começar a ferver, mexendo ocasionalmente.
- Reduza o fogo e cozinhe por cerca de 5 minutos, mexendo constantemente.

Gelatina de Coco com Pandan

4. Despeje em Moldes:

- Retire do fogo e despeje a mistura em moldes de sua escolha.
- Deixe esfriar até firmar.

Preparar a Coloração com Flores de Ervilha Borboleta

Preparar a Infusão de Flores:

- Coloque 5 gramas de flores secas de ervilha borboleta em uma tigela.
- Adicione 50 ml de água quente e deixe em infusão por cerca de 5-10 minutos, até que a água adquira uma cor azul vibrante.
- Coe a infusão para remover as flores.

Adicionar Cor à Gelatina:

- Use a infusão de flores de ervilha borboleta para colorir parte da base de gelatina, se desejado. Adicione a infusão à mistura de gelatina antes de despejar nos moldes para obter uma gelatina colorida.

Montagem Final:

Montagem Final:

1. Deixe a gelatina firmar completamente na geladeira antes de servir.
2. Sirva a gelatina de coco com pandan e coloração natural de flores de ervilha borboleta como uma sobremesa refrescante e visualmente encantadora.

Como substituir Pandan:

Se você não tem acesso a folhas de pandan onde você mora, pode substituí-las por outros ingredientes que proporcionem um sabor ou aroma similar. Aqui estão algumas alternativas:

1. Baunilha:

- Forma: Extrato ou fava de baunilha.
- Uso: Adicione 1 colher de chá de extrato de baunilha ou 1 fava de baunilha à mistura para um sabor doce e aromático.

Como substituir Padan:

2. Capim-limão (Lemongrass):

- Forma: Fresco ou seco.
- Uso: Use 1-2 talos de capim-limão frescos, cortados em pedaços e amassados para liberar o aroma. Ferva com a água e retire antes de adicionar os outros ingredientes.

3. Folhas de Louro:

- Forma: Folhas secas.
- Uso: Use 1-2 folhas de louro, fervendo-as na água para infundir o sabor. Remova antes de prosseguir com a receita.

Como substituir Padan:

2. Capim-limão (Lemongrass):

- Forma: Fresco ou seco.
- Uso: Use 1-2 talos de capim-limão frescos, cortados em pedaços e amassados para liberar o aroma. Ferva com a água e retire antes de adicionar os outros ingredientes.

3. Folhas de Louro:

- Forma: Folhas secas.
- Uso: Use 1-2 folhas de louro, fervendo-as na água para infundir o sabor. Remova antes de prosseguir com a receita.

Como substituir Padan:

4. Chá Verde (Matcha):

- Forma: Pó.
- Uso: Adicione 1/2 colher de chá de pó de matcha à mistura para um sabor e cor verde. Dissolva bem em água quente antes de adicionar à gelatina.

Alternativas para Substituir Flores Secas de Ervilha Borboleta:

Se você não tem acesso a flores secas de ervilha borboleta e deseja substituir esse ingrediente na receita, aqui estão algumas alternativas que podem proporcionar uma coloração azul ou similar e são fáceis de encontrar:

1. Corante Alimentar Azul:

- **Disponibilidade:** Amplamente disponível em supermercados e lojas de artigos para confeitaria.
- **Uso:** Adicione algumas gotas do corante alimentar azul à mistura de gelatina até obter a cor desejada.

Alternativas para Substituir Flores Secas de Ervilha Borboleta:

2. Hibisco Seco:

- Cor: Vermelho a rosa (não azul, mas uma alternativa natural para coloração).
- Disponibilidade: Pode ser encontrado em lojas de produtos naturais e supermercados.
- Uso: Faça uma infusão com hibisco seco em água quente e use o líquido para colorir a gelatina.

Alternativas para Substituir Flores Secas de Ervilha Borboleta:

3. Corante Natural de Repolho Roxo:

- Cor: Azul quando misturado com uma pequena quantidade de bicarbonato de sódio.
- Disponibilidade: Repolho roxo é fácil de encontrar em supermercados.
- Uso: Ferva pedaços de repolho roxo em água até obter um líquido azul-púrpura. Adicione uma pitada de bicarbonato de sódio para obter um tom azul mais intenso.

Alternativas para Substituir Flores Secas de Ervilha Borboleta:

4. Suco de Uva:

- Cor: Roxo (não azul, mas uma alternativa natural para coloração).
- Disponibilidade: Fácil de encontrar em qualquer supermercado.
- Uso: Adicione uma pequena quantidade de suco de uva à mistura de gelatina para obter uma coloração roxa.

Moldes

