



GELATINA
PERSONALIZADA

Gelatina de Camada Rosa e Base de Coco

Ingredientes:

Camada Rosa:

-  • 5 gramas de ágar-ágar em pó
-  • 7 gramas de pó de gelatina instantânea (ou 5 gramas adicionais de ágar-ágar em pó como substituto)
-  • 1000 ml de água em temperatura ambiente
-  • 160 gramas de açúcar refinado
-  • 2 pêssegos (350 gramas)
-  • 1 colher de chá de suco de limão
-  • 20 gramas de açúcar refinado

Gelatina de Camada Rosa e Base de Coco

Base:



- 300 ml de líquido de gelatina (feito com os ingredientes da camada rosa)



- 200 ml de creme de coco



- 7 gramas de amido de milho



- 1 colher de sopa de água



- 1/2 colher de chá de essência de baunilha

Gelatina de Camada Rosa e Base de Coco

Modo de Preparo:

Preparar a Camada Rosa:

1. Preparar os Pêssegos:

- Descasque e corte os pêssegos em pedaços pequenos.
- Em uma panela, adicione os pêssegos cortados, 20 gramas de açúcar refinado e 1 colher de chá de suco de limão.
- Cozinhe em fogo médio até que os pêssegos estejam macios e o açúcar dissolvido. Reserve.

Gelatina de Camada Rosa e Base de Coco

2. Dissolver Ingredientes da Gelatina:

- Em uma panela grande, misture 1000 ml de água em temperatura ambiente com 160 gramas de açúcar refinado.
- Adicione 5 gramas de ágar-ágar em pó e 7 gramas de pó de gelatina instantânea (ou 5 gramas adicionais de ágar-ágar em pó como substituto). Misture bem até que os pós estejam completamente dissolvidos.

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.
- Adicione os pêssegos preparados à mistura de gelatina e mexa bem.

4. Despeje em Moldes:

- Despeje a mistura de gelatina rosa em moldes de sua escolha.
- Deixe esfriar até firmar.

Preparar a Base:

1. Preparar o Amido de Milho:

- Em uma tigela pequena, misture 7 gramas de amido de milho com 1 colher de sopa de água até formar uma pasta lisa.

2. Dissolver Ingredientes da Base:

- Em uma panela, misture 300 ml do líquido de gelatina (feito com os ingredientes da camada rosa) com 200 ml de creme de coco.
- Adicione a pasta de amido de milho à mistura e mexa bem.
- Adicione 1/2 colher de chá de essência de baunilha.

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, até que a mistura engrosse ligeiramente.

4. Despeje sobre a Camada Rosa:

- Despeje a mistura de base sobre a camada rosa já firme.
- Deixe esfriar até firmar.

Montagem Final:

1. Firmar na Geladeira:

- Coloque a gelatina montada na geladeira por algumas horas até que ambas as camadas estejam completamente firmes.

2. Servir:

- Retire a gelatina dos moldes ou corte em porções se estiver em um recipiente grande.
- Sirva a gelatina de camada rosa e base de coco como uma sobremesa deliciosa e visualmente encantadora.