



**GELATINA**  
**PERSONALIZADA**

# Receita de Gelatina com Lichia e Pitaya

Ingredientes:

Base da gelatina

-  • 1 lata de lichia (fruta enlatada)
-  • 700 ml de líquido (mistura de xarope de lichia e água em temperatura ambiente)
-  • 50 gramas de açúcar refinado (ajuste a doçura a gosto)
-  • 5 gramas de ágar-ágar em pó
-  • 3 gramas de pó de gelatina instantânea

## Folhas:

-  • 1 colher de chá de pó de pandan ou corante alimenticio verde
-  • 30 ml de água quente
-  • 100 ml de base da gelatina a cima
-  • 15 ml de leite de coco (em temperatura ambiente)



## Pêssego:

-  • 85 ml de leite de coco (em temperatura ambiente)

-  • 3 pequenos pedaços de pitaya

## Coloração:

-  • 1 fatia de pitaya

## Ferramentas:

-  • Cotonete

-  • Faca utilitária

Modo de Preparo:

Preparar a Base de gelatina

1. Escorra a lata de lichia, reservando o xarope.
2. Misture o xarope de lichia com água até obter 700 ml de líquido total em temperatura ambiente.
3. Adicione 50 gramas de açúcar refinado e mexa bem.

4. Adicione 5 gramas de ágar-ágar em pó e 3 gramas de pó de gelatina instantânea. Misture bem para dissolver.

5. Leve a mistura ao fogo médio até ferver, mexendo ocasionalmente.

6. Reduza o fogo e deixe cozinhar por 5 minutos, mexendo constantemente.

7. Retire do fogo e deixe esfriar ligeiramente.

## Preparar as Folhas:

1. Dissolva 1 colher de chá de pó de pandan em 30 ml de água quente. (ou corante alimentício verde ( pode ser o líquido))
2. Misture 100 ml da base de gelatina e 15 ml de leite de coco (em temperatura ambiente) com a mistura de pandan.
3. Despeje a mistura em moldes de folhas e deixe firmar.

## Preparar as Folhas:

1. Dissolva 1 colher de chá de pó de pandan em 30 ml de água quente. (ou corante alimentício verde ( pode ser o líquido))
2. Misture 100 ml da base de gelatina e 15 ml de leite de coco (em temperatura ambiente) com a mistura de pandan.
3. Despeje a mistura em moldes de folhas e deixe firmar.

## Preparar o Pêssego:

1. Misture 85 ml de leite de coco (em temperatura ambiente) com 3 pequenos pedaços de pitaya.
2. Despeje a mistura em moldes de pêssego e deixe firmar.

## Coloração e Montagem:

1. Use uma fatia de pitaya para adicionar cor aos detalhes das gelatinas.
2. Utilize um cotonete embebido na cor da pitaya para adicionar detalhes coloridos à superfície das gelatinas.
3. Use uma faca utilitária para cortar e moldar as gelatinas conforme desejado.  
antes de servir.

## Montagem Final:

1. Combine as gelatinas de folhas, pêssegos e base em um prato ou molde maior para criar um efeito visual agradável.
2. Deixe firmar completamente na geladeira

# MOLDES

Para o pessego, usei molde de silicone

