FICHA COLECCIONABLE!

HUEVO DE CARAMELO

Arte en caramelo

Huevo de caramelo

Arte en caramelo

Roberto Goni

Facebook:
Roberto Goni

Materiales

- Azúcar 500gr
- Agua 500cc
- Vinagre de alcohol 50cc
- Glucosa 200gr
- Baño de repostería blanco de chocolate Colonial
- Colorantes Fleibor

Colocar 500gr de azúcar y 500cc de agua en una olla.

Llevar al fuego fuerte hasta alcanzar los 145º C.

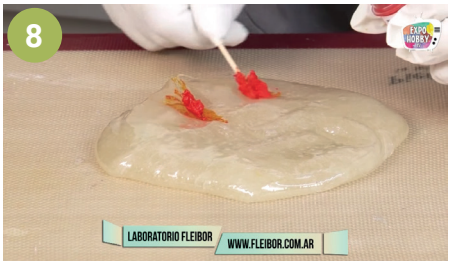
En el momento en que alcanza los 130º C. agregar 50cc de vinagre de alcohol.

En este momento también colocar 200gr de glucosa. No mezclar y dejar que alcance los 145º C.

Retirar del fuego.

Verter el caramelo sobre una plancha de silicona.

Llevar los extremos de la plancha al centro y volver, hasta que el caramelo se despegue de la plancha y quede en un bollo.



Colocar colorante en pasta Fleibor.

Amasar el caramelo para bajar la temperatura y homogeneizar el color.

Tomar el caramelo y ahuecarlo.

Colocar el inflador y cerrar el caramelo en la boca del mismo.

Inflar hasta el tamaño deseado.

Bañar el huevo con chocolate blanco Colonial.

Auspicia este trabajo:

DESDE 1925 chocolate COLONIAL

fleibor

Hobbyart

LEDEVIT

ug unigroup