



Manou <http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Gelées parfumées .



Ingrédients :

- 10 g de miel toutes fleurs
- 100 g de sucre cristallisé
- 12 g de gélatines (6 feuilles de 2 g)
- 2 c.à.s de fleur d'oranger
- 2 c.à.s de sirop de grenadine
- 2 c.à.s de sirop de menthe
- 6 feuilles de gélatine
- Colorants alimentaires : rouge et vert

- Dans 3 bols remplis d'eau disposer 2 feuilles de gélatine
- Au bout de 5 minutes lorsque la gélatine est molle, l'essorer et réserver
- Dans 3 casseroles faire chauffer les arômes séparément avec un peu d'eau
- Incorporer la gélatine et la diluer en mélangeant bien
- Dans une 4ème casserole mettre le sucre, le miel et l'eau et cuire 7 minutes à partir de la montée du sucre (121°C)
- Lorsque cette cuisson au boullé est prête, arrêter le feu. Répartir le sucre équitablement dans chaque casserole
- Mélanger pendant quelques secondes. Colorer les masses à convenance à l'aide des colorants alimentaires
- Ne pas cesser de battre jusqu'à refroidissement complet. Le fouet doit laisser des traces nettes qui se referment
- Verser ce liquide dans des bacs à glaçons ou dans des pots en yaourt en plastique
- Pour la version petit bonbon gélifié, démouler à l'aide d'un couteau les bonbons et les rouler dans du sucre cristallisé
- Tapoter les bonbons pour retirer l'excédent de sucre, réserver

Conseils :

- Pour la version bonbon, ne pas utiliser de moule en silicone car vous aurez besoin de passer une lame pour sortir le bonbon
- Pour la version yaourt, recycler des pots style Flamby, car au démoulage, vous serez obligé de casser le moule pour réussir le démoulage
- Pour un effet plus digeste et moins compact, surtout sur la version yaourt, n'utiliser qu'une feuille de gélatine par arôme

