

UNIVERSIDADE ESTADUAL DE PONTA GROSSA
DEPARTAMENTO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS
PROJETO DESPERTANDO PARA A CIÊNCIA

OFICINA DE PROCESSAMENTO DE MARSHMALLOW

Prof^ª. Dr^ª: Mareci Mendes de Almeida

Aline Oksana Sikorski

Daiane Karoline Costa Pedrozo

PONTA GROSSA

2016

ATIVIDADE PRÁTICA

Ingredientes:

- Gelatina em pó sem sabor;
- Xarope de Glucose;
- Açúcar comercial refinado;
- Essência de baunilha;
- Açúcar de confeitador impalpável;
- Corante comestível (cores diversas).

Modo preparo:

- 13g de gelatina em pó sem sabor;
- Adiciona-se a gelatina e água fria e essa mistura deixa-se bater na batedeira durante 15 minutos até formar uma pasta;
- Em uma panela adiciona-se 273g de xarope de glucose (fogo desligado), juntamente com a glucose adiciona-se 234g de açúcar refinado, 80g de água e essência de baunilha;
- Adiciona-se aos poucos a calda na mistura formada pela gelatina e água com a batedeira ligada em velocidade alta;
- Depois de formada a espuma molda com o açúcar de confeitador impalpável até desgrudar da mão.