**Temat: Galaretki owocowe 15.06**

Proszę o zapoznanie się z tematem przepisanie tego co pogrubione.

**Galaretki przygotowujemy z klarownych wywarów lub soków. Składnikiem zagęszczającym jest żelatyna lub pektyna. Żelatyna wymaga namoczenia w zimnej wodzie i upłynnienia, czyli rozpuszczenia w gorącej kąpieli wodnej lub wywarze. Na 1000 ml wywaru owocowego zużywa się 25g żelatyny.**

**Galaretki należy sporządzać na kilka godzin przed podaniem ze względu na długi okres krzepnięcia. Etapy wykonania galaretki owocowej**

**Porcja galaretki powinna ważyć 100g, podaje się ją w kompotierce lub pucharku na podstawce z łyżeczką.** Galaretki można zestalać w specjalnych formach a potem je kroić na porcje, które przekłada się na talerzyk deserowy i dekoruje.

Galaretką można zalewać surowe, gotowane lub konserwowe owoce, a po zastygnięciu dekorować bitą śmietaną.



Zadanie dla chętnych: wykonaj galaretkę truskawkową:

Normatyw surowcowy

* 200 g truskawek (świeżych lub mrożonych)
* 1/3 szklanki cukru (lub do smaku)
* sok z 1 pomarańczy
* 2 łyżki soku z cytryny
* żelatyna (w ilości 1 i 1/2 łyżeczki na 250 ml powstałego musu)

Sposób wykonania

* Truskawki opłukać, osuszyć i oderwać szypułki. Zmiksować blenderem na mus (po zmiksowaniu można przetrzeć przez sitko w celu uzyskania gładkiego musu, ale nie jest to konieczne).
* Do truskawek dodać cukier, sok z pomarańczy i cytryny i wymieszać do rozpuszczenia się cukru. Odmierzyć ile wyszło musu na szklanki.
* Odlać około 1/3 szklanki powstałego musu, podgrzać go i rozpuścić w nim żelatynę cały czas mieszając. Sprawdzić czy na pewno cała żelatyna się rozpuściła, w razie potrzeby ponownie podgrzać mus dodając kolejne 2 - 3 łyżki musu.
* Żelatynę wlać do reszty musu i dokładnie wymieszać. Przelać do silikonowej formy z wgłębieniami (jak do karbowanych babeczek) lub najprościej - do zwykłych pucharków. Wstawić do lodówki do stężenia na kilka godzin.
* PROPOZYCJA PODANIA Kleks bitej śmietany i listki mięty.

