

PICCOLI SPUNTINI



Guido Tommasi Editore  
dal 1999

MARIA TERESA DI MARCO    MARIE CÉCILE FERRÉ  
FOTOGRAFIE DI MAURIZIO MAURIZI

# LA FABBRICA DELLE CARAMELLE

MARIA TERESA DI MARCO    MARIE CÉCILE FERRÉ  
FOTOGRAFIE DI MAURIZIO MAURIZI

# LA FABBRICA DELLE CARAMELLE

PICCOLI SPUNTINI



Guido Tommasi Editore  
dal 1999

# SOMMARIO

Introduzione	4	Caramelle digestive	40
Piccole avvertenze e piccoli trucchi	6	Caramelle per la tosse	42
		Caramelle per fare il pieno di energia	44
<b>NUVOLE DI ZUCCHERO, OVVERO MARSHMALLOWS</b>		<b>CON IL LATTE DENTRO</b>	
Marshmallows al caffè	10	Fudge alla vaniglia	46
Marshmallows al tè matcha	12	Fudge al caffelatte	48
Nuvole al mirtillo	14	Fudge con cranberries	50
Marshmallows arancia e bergamotto	16	Fudge golden milk	52
Marshmallows alla barbabietola e lamponi	18		
Marshmallows allo zafferano	20	<b>VECCHIO STAMPO</b>	
Marshmallows al melograno	22	Ginevrine	54
		Gocce di liquirizia	56
<b>MORBIDE GELATINE</b>		Bottoni di pasta di mandorle	58
Gelatine di fragole e zenzero	24	Torroncini morbidi	60
Gelatine di pera e cannella	26		
Gelatine di mela, carota e arancia	28	<b>NATURALMENTE DOLCI</b>	
Gelatine di pesche al vino	30	Nastrini di avocado e banana	62
		Nastrini di papaia con curcuma	
<b>DA SCIUGLIERE LENTAMENTE IN BOCCA</b>		e di mango con zenzero	64
Caramelle al melograno	32	Nastrini di cachi	66
Caramelle al kumquat	34	Gelatine di cachi	68
Caramelle alla menta e spirulina	36	Gelatine di uva nera	70
Caramelle di limone e timo	38	<b>Ringraziamenti</b>	72

# MARSHMALLOWS ALLO ZAFFERANO

---

Lo zafferano è colore e aroma dolcissimo. Nei marshmallows funziona benissimo e ci serve come traccia per altri mille viaggi. Potete partire da questa formula e, usando curcuma, cannella, zenzero o vaniglia, ottenere svariate variazioni di tono e gusto.

## Per circa 40 caramelle

300 ml di acqua  
360 g di zucchero  
25 g di gelatina in polvere  
20 g di amido di mais  
8 stigmi di zafferano (oppure  
una bustina di quello in  
polvere)

## Per la polvere magica

60 g di amido di mais + 60 g  
di zucchero a velo

olio di semi per ungere la  
terrina

Per prima cosa, se utilizzate gli stigmi di zafferano, intiepidite 200 ml d'acqua e lasciate gli stigmi in infusione per circa un'ora. Trascorso questo tempo, filtrate e mettete da parte. Se invece utilizzate lo zafferano in polvere, procedete in modo identico, ma lasciatelo in infusione per circa mezz'ora.

Setacciate lo zucchero a velo con l'amido di mais: otterrete una "polvere magica" che non vi farà incollare le dita durante le diverse fasi di preparazione. Mettetela da parte.

Miscelate con cura la gelatina con il resto dell'acqua (100 ml).

Riprendete l'acqua allo zafferano, mescolateci lo zucchero e mettete sul fuoco. Lasciate che i cristalli di zucchero si sciolgano quindi introducete il termometro e aspettate di raggiungere i 118°C. Spegnete e fuori dal fuoco unite l'amido in polvere. Amalgamate bene.

Nella ciotola della planetaria lavorate a bassa velocità la gelatina per un paio di minuti, unite quindi lo sciroppo di zafferano a filo e alzate al massimo la velocità. Fate andare per circa 10 minuti e vedrete che il composto si gonfierà e cambierà colore schiarendosi. Versatelo in una terrina che avrete foderato di pellicola, unto e copiosamente cosparso di "polvere magica". Livellate la superficie con una spatola, quindi spolverizzate ancora con il composto di amido e zucchero a velo. Sigillate l'intera terrina con la pellicola e conservate in frigorifero per circa 10 ore.

Trascorso questo tempo, rovesciate la terrina sul piano di lavoro preparato con la polvere magica e tagliate a vostro piacere i marshmallows. Passateli ancora una volta in una ciotola con il composto amido/zucchero a velo e, dopo averli setacciati in un colino per eliminare l'eccesso di polvere, conservateli in sacchetti ermetici preferibilmente in frigorifero.



# GELATINE DI FRAGOLE E ZENZERO

---

L'utilizzo dell'agar agar semplifica molto le cose: non vi servirà il termometro e potrete decidere voi quanto zucchero utilizzare. Potete sperimentare questa formula semplicissima con ogni tipo di frutta, ma mia figlia Anna non ha dubbi: le fragole sono le migliori!

## Per circa 20–25 caramelle

250 g di fragole

80 g di zucchero

il succo di mezzo limone

5 g di agar agar in polvere

(facilmente reperibile nei negozi di alimenti biologici)

un pezzetto di radice fresca di zenzero grattugiata

olio di semi per ungere gli stampini

Dopo aver lavato le fragole, eliminate il picciolo e le eventuali ammaccature, quindi frullatele con lo zenzero grattugiato e misurate esattamente 200 g di polpa.

Versatela in un pentolino, unite il succo di limone, lo zucchero e l'agar agar, mettete sul fuoco e fate sobbollire per circa 2 minuti mescolando sempre con grande attenzione. Spegnete e mescolate vigorosamente.

Trasferite il composto negli stampini che avrete unto e lasciate rapprendere completamente prima di sformare.



MORBIDE GELATINE



# FUDGE GOLDEN MILK

---

Un piccolo gioco di prestigio per trasformare in caramelle una delle nostre nuove passioni,  
il bel latte dorato di curcuma.

## Per circa 40 caramelle

150 g di zucchero  
70 ml di panna fresca  
50 g di latte condensato  
35 g di glucosio  
30 g di burro  
20 g di semi di girasole  
1 cucchiaino di cannella  
1 cucchiaino di curcuma  
1 cucchiaino di zenzero in  
  polvere  
un pizzico di chiodi di  
  garofano in polvere  
un pizzico di pepe nero

In una tazza capiente mescolate tutte le spezie, unite una piccola quantità di panna e stemperate con pazienza fino a che non sono perfettamente amalgamate. Versate il tutto in una pentola dal fondo spesso, aggiungete il resto della panna, il latte condensato, il glucosio, lo zucchero, il burro e mettete sul fuoco a fiamma dolce.

Quando tutti gli ingredienti saranno perfettamente sciolti, inserite nella pentola il termometro da cucina per verificare di raggiungere i 114°C, spegnete e versate il composto nella planetaria. Lavorate alla massima velocità per circa 5 minuti, quindi abbassate la potenza al minimo e incorporate i semi di girasole.

Versate il composto nello stampo, livellate bene la superficie con una spatola e lasciate raffreddare completamente. Una volta freddo, tagliate le caramelle della forma e delle dimensioni che più vi piacciono e conservatele in sacchetti ermetici possibilmente in frigorifero.





Good Morning



PICCOLI SPUNTINI



Guido Tommasi Editore  
dal 1999

[www.guidotommasi.it](http://www.guidotommasi.it)

12,50 €

IVA inclusa

ISBN: 978 88 6753 225 4



9 788867 532254