

Gominolas dulces de Tribelli

Fruit pastilles of Tribelli

Weingummi aus Tribelli



tribelli

the original
sweet experience

INGREDIENTES

- 500 gramos carne de pimientos Tribelli rojos, naranjas y amarillos
- 20 gramos de pectina
- 520 gramos de azúcar
- 5 gramos de glucosa
- 75 gramos de azúcar invertido

INGREDIENTS

- 500gr pulp of red, orange and yellow Tribelli peppers
- 20gr pectin
- 520gr sugar
- 75gr glucose
- 75gr sugar

ZUTATEN

- 500Gr rote, orange und gelbe Tribelli Paprika Fleisch
- 20Gr Pectin
- 520Gm Zucker
- 75Gr Glukose
- 75Gr Zuckerseim

ELABORACIÓN

Lavar y quitar la piel de los pimientos con un pelador.

Una vez hecho, triturar todo el pimiento con una batidora. En una olla mezclamos todos los ingredientes, incluida la pulpa. Se calienta hasta llegar a 105° C y entonces retirar del fuego.

Preparar una bandeja con film transparente, para extender encima el resultado de la mezcla tras cocerse, en una capa de un centímetro de grosor aproximadamente.

Dejar enfriar en la nevera 24 horas y cortar en cuadraditos para servir.

DIRECTIONS

Wash and peel the peppers with a peeler. Then blend the pepper with a beater. Put all the ingredients including the pulp in a pan. Heat until 105°C and remove from the heat. Prepare a tray with shrink-wrap and put on it the result of the mixture once it has cooked in approximately a 1cm thick layer.

Let it cool down in the fridge for 24 hours and cut in brunoise to serve.

ZUBEREITUNG

Waschen und entfernen Sie die Haut von den Paprika. Dann zerreiben Sie die Paprika in einem Mixer. In einem Topf alle Zutaten inklusive das Fruchtfleisch mischen. Bis 105°C erhitzen, und vom Herd nehmen. Bereiten Sie eine Schale mit Frischhaltenfolie, und legen Sie das Ergebniss der Mischung nach dem Kochen in einer Schicht von 1cm ungefähr.

Im Kühlschrank 24 Stunden abkühlen lassen. In kleinen Würfel schneiden zu servieren.