



#161

Fábrica de GOMITAS

Grenetina y azúcar glass para hacer figuras

Instructivo

Contenido

4 Charolas con moldes surtidos	1 cuchara con palita
1 vaso medidor (seguro para microondas)	1 cucharita de pizcas
4 sobres con grenetina para gomitas (5 g c/u)	1 charola
4 sobres con azúcar glass para gomitas (50 g c/u)	1 probeta graduada de 10 ml
	2 Bolsas de plástico
	1 Planilla de etiquetas

ESCANÉA EL
CÓDIGO QR
PARA VER EL
VIDEO MANUAL



Hecho en México por:
ALGARA S.A. de C.V.
Camino Real de Toluca #154,
Col. Bellavista, Alcaldía Álvaro Obregón,
C.P. 01140, México, Ciudad de México.
R.F.C. ALG670404QE3
TEL. 55 2636 3770
Visítanos en: www.mialegría.com.mx
Escríbenos a: club@mialegría.com.mx

Lee tu instructivo antes de comenzar a jugar para obtener mejores resultados; consérvalo a la mano para futuras referencias. “¡ATENCIÓN! UTILIZAR BAJO LA VIGILANCIA DE UN ADULTO”. Mantener fuera del alcance de los niños menores a la edad recomendada por el fabricante. El no respetar estas indicaciones lo expondría a riesgos inherentes al abuso del juguete.

IMPRESO EN LITOFORZA 2022

**6+**
AÑOS

¡HOLA!

Imagina que tienes una fábrica de dulces y decides hacer gomitas. Lo primero que se te ocurrirá sería poner grenetina, agua y azúcar; por supuesto te saldría algo parecido a una gomita, pero en realidad es una gelatina dura. Pero ahora, gracias a tu juguete “GOMITAS” de Mi Alegría, aprenderás cómo hacer gomitas de la forma que las hacen los profesionales.

A continuación te explicaremos el origen de los ingredientes para hacer deliciosas gomitas.

Gelificantes y sustancias para espesar

Los gelificantes permiten transformar los líquidos en masas sólidas, más o menos elásticas. Por ejemplo, se usan para hacer las gelatinas o las gomitas como las que vas a elaborar con tu juego. Los ingredientes usados en las gomitas son:

GRENETINA: La grenetina se extrae de los huesos, cuernos y pieles de la res, de cerdo y de espinas de pescado. Estos pasan por un proceso de cocimiento a altas temperaturas y de secado por aire, quedando finalmente un polvo muy fino. Existen muchos dulces que contienen grenetina como las gomitas, los bombones y la gelatina, entre otros.

AGAR- AGAR: Es una goma vegetal que procede del lejano oriente (China, Japón, Ceylán). Se obtiene del tratamiento de diversas variedades de plantas o algas que se encuentran en el mar y su nombre científico es “GELIDEUM COR-NEUMDUCUS SPINOSUS”. Su poder gelatinizante es de 3 a 6 veces mayor que el de la grenetina. Te sorprenderá saber en cuántos alimentos usas algas marinas sin saberlo; sólo checa los ingredientes de la pasta de dientes, queso cottage, budines, comida para perro, jamón, aderezo para ensaladas, entre otros.

PECTINA: Es una sustancia derivada de la pectora y se encuentra en mayor cantidad en guayabas, tejocotes y manzanas, entre otras frutas; y es un gelificante natural que le proporciona a mermeladas y gomas suaves una elasticidad y una frescura duradera.

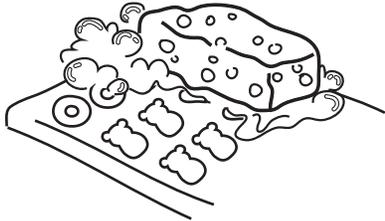
AZÚCAR: Es una sustancia extraída de la caña de azúcar, de la remolacha u otros vegetales. Con el calor el azúcar se transforma en caramelo.

GLUCOSA: Es un derivado del maíz y otros vegetales que se obtiene después de un proceso industrial y un refinamiento. Es de sabor dulce como el azúcar y se utiliza para la elaboración de dulces y gomitas. Tiene otros usos peculiares como para hacer pólvora, llantas, suero, suavizar guantes quirúrgicos, etc.

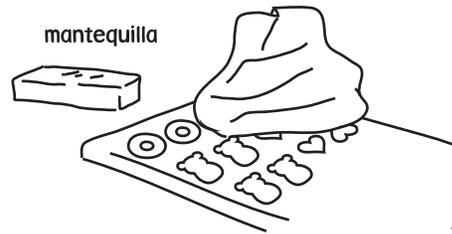
***TIP:** Cuando se te acaben los ingredientes, puedes experimentar con gelatina en polvo de cualquier marca. Sólo agrega el doble de agua que la porción de gelatina en polvo; es decir, si usas media taza de gelatina tienes que agregar sólo una taza de agua. Las gomitas hechas con gelatina en polvo no quedarán del mismo sabor ni consistencia, ya que no contienen Agar-Agar, pecticina ni glucosa; pero quedan bastante bien ¡Experimenta!

¡ ES HORA DE HACER TUS GOMITAS !

- 1** Lava tus manos, los moldes y utensilios que vayas a ocupar

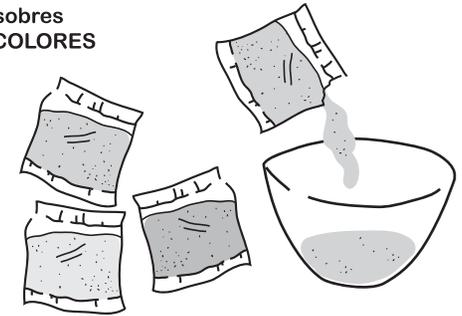


- 2** Unta mantequilla o aceite de cocina para desmoldar con facilidad tus gomitas



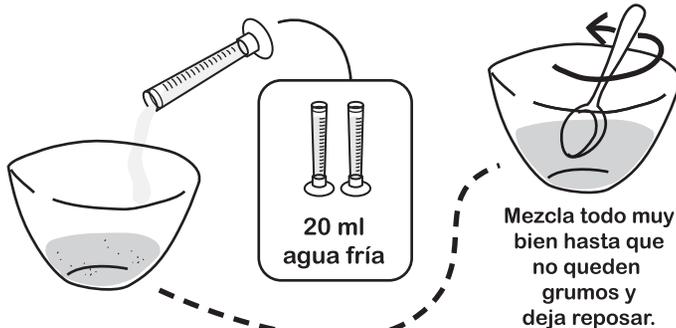
- 3** Vacía 1 de los 4 sobres PEQUEÑOS DE COLORES en un recipiente.

Sobre de grenetina
Agar-Agar y pectina



Preparación 1

- 4** Vierte 2 medidas de la probeta de agua fría (20 ml) al polvo del sabor que elegiste.

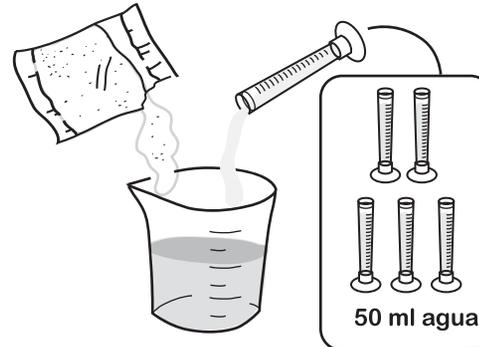


20 ml
agua fría

Mezcla todo muy bien hasta que no queden grumos y deja reposar.

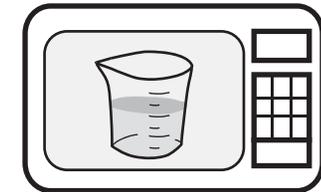
Preparación 2

- 5** Vierte el sobre grande blanco (que tiene azúcar y glucosa) y agrega 5 medidas de la probeta de agua (50 ml) en el vaso medidor que viene incluido. **MEZCLA MUY BIEN.**



50 ml agua

- 6** Terminada tu mezcla, pónla a calentar en el horno (PIDE AYUDA A UN ADULTO) a máxima potencia por 1 minuto o 1 minuto y medio.

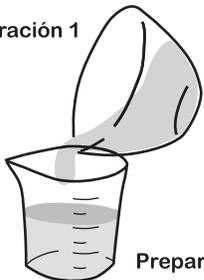


LA GLUCOSA SE CALIENTA MUCHO Y PUEDE QUEMARTE GRAVEMENTE; por lo tanto, pídele a tu adulto asistente que te caliente la mezcla, sobre todo si no te sientes seguro.

Si no tienes horno de microondas, dile a tu adulto que ponga tu mezcla a calentar en una cacerola en la estufa y que la deje hervir durante 30 segundos, retíralo y deja que se enfríe un poquito.

Mezcla las dos preparaciones

Preparación 1



Preparación 2

- 7** Mezcla la preparación 1 y 2 **MUY BIEN** y deja reposar un par de minutos

¡Vierte!

- 8** Vacía en el molde previamente engrasado y refrigera por 2 horas o durante toda la noche.



¡DESMOLDA TUS GOMITAS!

Saca tus gomitas con mucho cuidado.

¡¡¡¡LISTO, A COMER!!!

También puedes cubrir tus gomitas con azúcar o chilito en polvo para darle una nueva textura y sabor. Guarda tus gomitas en las bolsas incluidas para llevarlas donde quieras y ponles una etiqueta para decorarlas.