מתכון לסוכריות זכוכית עם איזומלט

מצרכים:

1 כוס אבקת איזומלט

4 כפות מים

(קלחת)

(כף עץ)

(מד חום)

אופן הכנה:

להכניס איזומלט ומים לקלחת, להרתיח ל- 160 מעלות.

לאחר הגעה לטמפרטורה להוריד מהאש, ולהעביר לכלי אחר על מנת למנוע חימום יתר.

לתת לסוכר להתקרר כ- 5-10 דקות.

לאחר התקררות (5-10 דקות) ניתן להוסיף צבע מאכל \ תמצית טעם טבעית.

ליצוק לתבנית סיליקון מיועדת ולהמתין להתייצבות.

\*ניתן ליצוק על רדיד אלומיניום (נייר כסף)

\*להיזהר מאוד מהחום

\*מתייצב לבד בתבנית ללא צורך בקירור \ חימום.