

Minitinas

Molde para Gelatinas
Jelly Mold

20025

INSTRUCCIONES

Sigue los pasos para un correcto uso:

1

1. Lava perfectamente las Minitinas.
2. Introduce las Minitinas al congelador en lo que preparas la mezcla.
Nota: Es necesario que la mezcla para gelatina tenga la cantidad correcta de grenetina para lograr una buena consistencia y poder desmoldar fácilmente.

Ver recetas 1 y 2.

3. Para verter la mezcla a las Minitinas, es necesario:

- 3.1 Verificar que la tapa pequeña este bien colocada y sobre una superficie plana.
- 3.2 Verificar que la mezcla no este caliente.
4. Una vez verificado el paso número 3. Vierte la mezcla cuidadosamente, sin llenar por completo, **Figura 1.**
5. Por último coloca la tapa grande para cerrar las Minitinas y colócalas en el refrigerador, **Figura 2.**

Nota: El uso de las Minitinas es **ÚNICAMENTE** con mezclas frías. Deberás esperar a que se enfríen, de lo contrario podría derramar.

Para desmoldar fácilmente sigue los siguientes pasos:

1. Quita la tapa grande y voltea sobre un plato, **Figura 3.**
2. Quita la tapa pequeña, **Figura 4.** Empuja ligeramente con los dedos para desmoldar.

Nota: La Tapa grande no es hermética.

2

RECETA 1: GELATINA DE AGUA.

1. Agregar 2 tazas de agua de 250 ml a una olla y calienta hasta que hierva.
2. Una vez que comience a hervir, retíralo del fuego y vacía el contenido del sobre de tu sabor preferido.
3. Revolver hasta que se disuelva la mezcla perfectamente.
4. Deja enfriar la mezcla.
5. Vierte la mezcla en tus Minitinas.

Nota: Es importante no agregar más agua a la mezcla como lo indica el sobre, ya que la consistencia no sería la óptima para poder desmoldar fácilmente.

RECETA 2: GELATINA DE LECHE

1. Agregar 2 tazas de agua de 250 ml a una olla y calienta hasta que hierva.
2. Una vez que comience a hervir, retíralo del fuego y vacía el contenido del sobre de tu sabor preferido.
3. Revolver hasta que se disuelva la mezcla perfectamente.
4. Deja enfriar la mezcla, vacía a la licuadora junto con una lata de leche evaporada y mézclalos completamente.
5. Vierte la mezcla en tus Minitinas.

Nota: Es importante no agregar más agua a la mezcla como lo indica el sobre, ya que la consistencia no sería la óptima para poder desmoldar fácilmente.

