

- *Science Edition* -

Hoe Gummibeertjes ontstaan



➔ Het hier beschreven recept is een eenvoudige variant, maar je moet het toch alleen proberen in het bijzijn van een ouder! Als je direct op het fornuis werkt, kan de suikeroplossing gemakkelijk verbranden (stinkt vreselijk!) en erg heet worden (kans op brandwonden!). Zoek eerst iets dat je kunt gebruiken als mal voor de gummibeertjes, bijvoorbeeld de plastic binnenkant van een chocolade adventskalender. Je kunt de massa ook gewoon op een plastic ondergrond gieten en dan snijden.

Ingrediënten: 15 g eetbare gelatine (poeder), 35 ml water, 30 ml vruchtensiroop (met suiker, niet voor frisdrank fizzers), 20 g suiker, 10 g honing (vloeibaar indien mogelijk), 3 g citroenzuur.

Meng 25 ml water met de gelatine en laat deze 15 minuten opzwellen. Meng de suiker en het citroenzuur met de resterende 10 ml water en verwarm het mengsel in een waterbad tot de suiker en het zuur zijn opgelost. Verwarm nu de gezwollen gelatine tot deze gesmolten is. De suikeroplossing, de vruchtensiroop en de honing worden door de gelatine geroerd; het recept laat men enkele minuten afkoelen, het schuim op het oppervlak kan met een lepel worden afgeschuimd. Vul vervolgens de oplossing in de vormpjes, b.v. met een spuit of een pipet, en laat deze enkele uren uitharden. De resulterende fruitgums kunnen kleverig zijn. Als u "zure" gummies wilt, kunt u ze nu besprenkelen met een mengsel van suiker en citroenzuur. Let op: Puur citroenzuur is veel te zuur. Als je de fruitgummies in zakjes of potjes wilt verpakken, kun je ze in maïzena draaien, dit vermindert het aan elkaar plakken.

Smakelijk!

Tips: Gelatine kan ook vervangen worden door plantaardige geleermiddelen. Volg hiervoor de aanwijzingen op de betreffende producten. Alle stappen kunnen ook rechtstreeks op het fornuis worden gedaan in plaats van in een waterbad. Hier moet u echter goed opletten dat er niets verbrandt.

Extra:

Dit recept is een zeer eenvoudige versie. Voor gevorderde experimentele koks zijn er recepten waarbij eerst een invertsuikeroplossing wordt gemaakt. Waarom?