

**GELATINE ALLA PERA E CANNELLA/  
PEAR AND CINNAMON JELLIES**



Portare a bollire 1000 gr di polpa di pera con 2 gr di cannella. Miscelare ed aggiungere 20 gr di pectina e 70 gr di zucchero. Successivamente aggiungere 700 gr di zucchero, 165 gr di glucosio, 265 gr di zucchero invertito e far bollire. Cuocere fino a 72° brix 15 gr di acido citrico in soluzione (50/50). Aggiungere il tutto alla miscela ottenuta e colare stampi in silicone per gelatine.



Boil 1000 grams of pear pulp together with 2 grams of cinnamon. Mix and add 22 grams of pectin and 70 grams of sugar. Add 700 grams of sugar, 165 grams of glucose, 265 grams of invert sugar. Cook up to 72°brix 18 grams of citric acid solution ( 50/50).Combine all the ingredients and pour into silicone jelly moulds.

