



Economia domestica/scuola media

Nome:

Tostare e caramellare

Compito 1

Metti un cerchio attorno agli alimenti che possono essere tostati.





Nome:

Tostare e caramellare



Compito 2

Scegli, passo dopo passo, i gesti corretti per preparare la crema al caramello, mettendo una crocetta accanto alle sei soluzioni giuste.

Crema al caramello

per 4 persone

preparazione: ca. 30 minuti

- 100 g di zucchero
- 0,5 dl di acqua fredda
- 0,5 dl di acqua bollente
- 1 cucchiaio di fecola di mais
- 5 dl di latte
- 1 cucchiaio di zucchero
- 3 tuorli
- 1 uovo
- 1 stecca di vaniglia, con la polpa

Preparazione

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> 1 Versare l'acqua fredda e lo zucchero in una grande padella. Cuocere a fuoco lento fino a quando comincia a formarsi un caramello chiaro. | <input type="checkbox"/> 1 Versare l'acqua bollente e lo zucchero in una piccola padella. Cuocere a fuoco lento fino a quando comincia a formarsi un caramello chiaro. |
| <input type="checkbox"/> 2 Togliere la padella dal fuoco. Sciogliere subito il caramello con l'acqua fredda e posare un coperchio sulla padella. | <input type="checkbox"/> 2 Togliere la padella dal fuoco. Sciogliere subito il caramello con l'acqua molto calda e posare un coperchio sulla padella. |
| <input type="checkbox"/> 3 Rimettere la padella sul fuoco e togliere il coperchio. Scaldare il caramello a fuoco vivo, fino a farlo sciogliere. | <input type="checkbox"/> 3 Rimettere la padella sul fuoco e togliere il coperchio. Scaldare leggermente il caramello, fino a farlo sciogliere. |
| <input type="checkbox"/> 4 In un grande recipiente graduato, battere con un frustino il latte e la fecola. Aggiungere gli ingredienti restanti. Mescolare bene e unire al caramello. | <input type="checkbox"/> 4 In un grande recipiente graduato, battere con un frustino l'uovo e la fecola. Aggiungere gli ingredienti restanti. Mescolare bene e unire al caramello. |
| <input type="checkbox"/> 5 Continuare a fuoco medio, senza rimestare, fino alla soglia dell'ebollizione. Togliere la stecca di vaniglia. | <input type="checkbox"/> 5 Senza smettere di rimestare con il frustino, continuare a fuoco medio fino alla soglia dell'ebollizione. Togliere la stecca di vaniglia. |
| <input type="checkbox"/> 6 Senza smettere di rimestare, immergere la crema in un bagnomaria freddo. Lasciar raffreddare rimestando ancora più volte. | <input type="checkbox"/> 6 Mettere la crema ancora calda nel frigorifero e lasciar raffreddare. |



Economia domestica/scuola media

Soluzione

Tostare e caramellare

Compito 1





Soluzione

Tostare e caramellare

Compito 2

Preparazione

- 1** Versare l'acqua fredda e lo zucchero in una grande padella. Cuocere a fuoco lento fino a quando comincia a formarsi un caramello chiaro.
 - 2** Togliere la padella dal fuoco. Sciogliere subito il caramello con l'acqua fredda e posare un coperchio sulla padella.
 - 3** Rimettere la padella sul fuoco e togliere il coperchio. Scaldare il caramello a fuoco vivo, fino a farlo sciogliere.
 - 4** In un grande recipiente graduato, battere con un frustino il latte e la fecola. Aggiungere gli ingredienti restanti. Mescolare bene e unire al caramello.
 - 5** Continuare a fuoco medio, senza rimestare, fino alla soglia dell'ebollizione. Togliere la stecca di vaniglia.
 - 6** Senza smettere di rimestare, immergere la crema in un bagnomaria freddo. Lasciar raffreddare rimestando ancora più volte.
- 1** Versare l'acqua bollente e lo zucchero in una piccola padella. Cuocere a fuoco lento fino a quando comincia a formarsi un caramello chiaro.
 - 2** Togliere la padella dal fuoco. Sciogliere subito il caramello con l'acqua molto calda e posare un coperchio sulla padella.
 - 3** Rimettere la padella sul fuoco e togliere il coperchio. Scaldare leggermente il caramello, fino a farlo sciogliere.
 - 4** In un grande recipiente graduato, battere con un frustino l'uovo e la fecola. Aggiungere gli ingredienti restanti. Mescolare bene e unire al caramello.
 - 5** Senza smettere di rimestare con il frustino, continuare a fuoco medio fino alla soglia dell'ebollizione. Togliere la stecca di vaniglia.
 - 6** Mettere la crema ancora calda nel frigorifero e lasciar raffreddare.