



水果QQ糖

🥄 配方：

果泥 100g
 德國33水果濃縮醬 30g
 水 170g
 糖 500g
 葡萄糖漿 500g
 冷開水 370g
 吉利丁粉 85g

🥄 做法：

1. 在煮鍋內將1~5項材料拌勻煮至114℃。
2. 用冷開水將吉利丁粉泡開，拌入作法1中，倒入小的矽膠膜中約75%高度。
3. 將剩餘的糖漿到入攪拌鍋中打發至顏色變淺，再倒入原先的模子中至滿，放置室溫24小時定型。
4. 將定型的QQ糖脫模後，裹上砂糖即可。

