

Μαθαίνουμε να φτιάχνουμε- Γλειφιτζούρια σπιτικά

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Ιδανικό κέρασμα για τα παιδικά πάρτι, αλλά και μια ωραία ιδέα για αυτοσχέδια μπομπονιέρα.

Υλικά

- 200 γρ. γλυκόζη
- 200 γρ. νερό
- χρώματα ζαχαροπλαστικής της αρεσκείας μας (προαιρετικά)
- 500 γρ. ζάχαρη

Μερίδες 20

Προετοιμασία 30΄ Αναμονή 1 ώρα



Βήμα 1
Συγκεντρώνουμε τα υλικά για τα γλειφιτζούρια.



Βήμα 2
Ρίχνουμε τη ζάχαρη σε μια βαθιά κατσαρόλα.



*Βήμα 3
Προσθέτουμε το νερό.*



*Βήμα 4
Ρίχνουμε και τη γλυκόζη. Αν θέλουμε να φτιάξουμε μονόχρωμα
γλειφιτζούρια, προσθέτουμε μαζί και λίγες σταγόνες από το χρώμα
ζαχαροπλαστικής της αρεσκείας μας.*



Βήμα 5

Βάζουμε την κατσαρόλα σε μέτρια φωτιά και αφήνουμε το μείγμα να βράσει χωρίς να ανακατεύουμε. Αν έχουμε θερμόμετρο ζαχαροπλαστικής, παρακολουθούμε τότε η θερμοκρασία της καραμέλας θα φτάσει τους 150° C.



Βήμα 6

Αν δεν έχουμε θερμόμετρο, παίρνουμε με ένα κουταλάκι πολύ λίγη από την καραμέλα που βράζει και τη ρίχνουμε σε ένα μπολ ή ποτήρι με κρύο νερό.



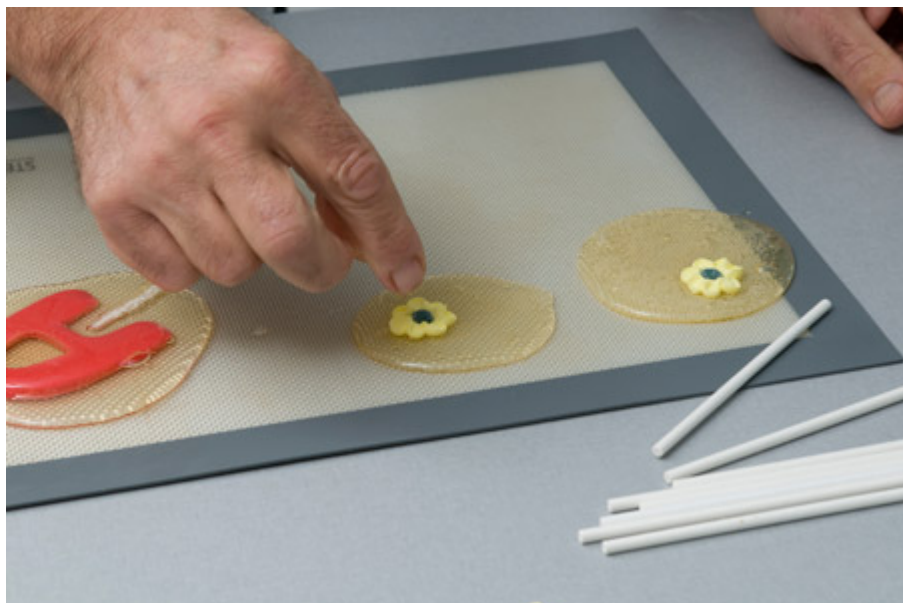
Βήμα 7

Τη μαζεύουμε με το χέρι και, αν δούμε ότι κρυσταλλώνει και γίνεται αρκετά σκληρή, τότε η καραμέλα είναι έτοιμη, ενώ, αν είναι μαλακή, συνεχίζουμε το βράσιμο. Αποσύρουμε την κατσαρόλα από τη φωτιά και αφήνουμε την καραμέλα να ηρεμήσει για 1 λεπτό.



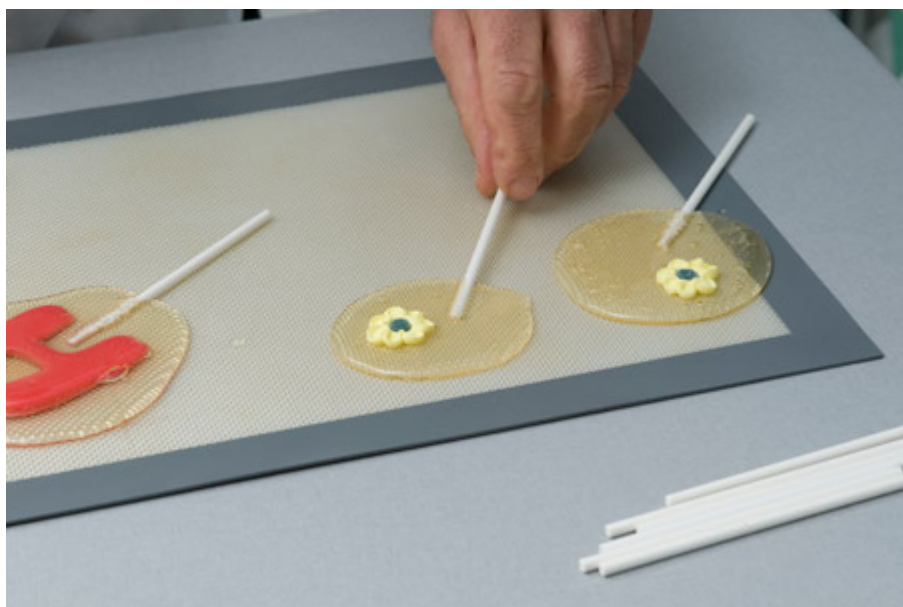
Βήμα 8

Σε μια επιφάνεια σιλικόνης ή λαδόκολλα ρίχνουμε με μια κουτάλα μικρή ποσότητα από την καραμέλα, η οποία από μόνη της απλώνεται και παίρνει στρογγυλό σχήμα. Το μέγεθος εξαρτάται από την ποσότητα που θα ρίξουμε.



Βήμα 9

Όσο τα γλειφιτζούρια είναι ακόμη ζεστά, μπορούμε να κολλήσουμε στην επιφάνειά τους καραμελάκια, ζαχαρωμένα λουλούδια κ.ά.



Βήμα 10

Πριν προλάβει να κρυώσει η καραμέλα, πιέζουμε στο κέντρο της καλαμάκια για γλειφιτζούρι.



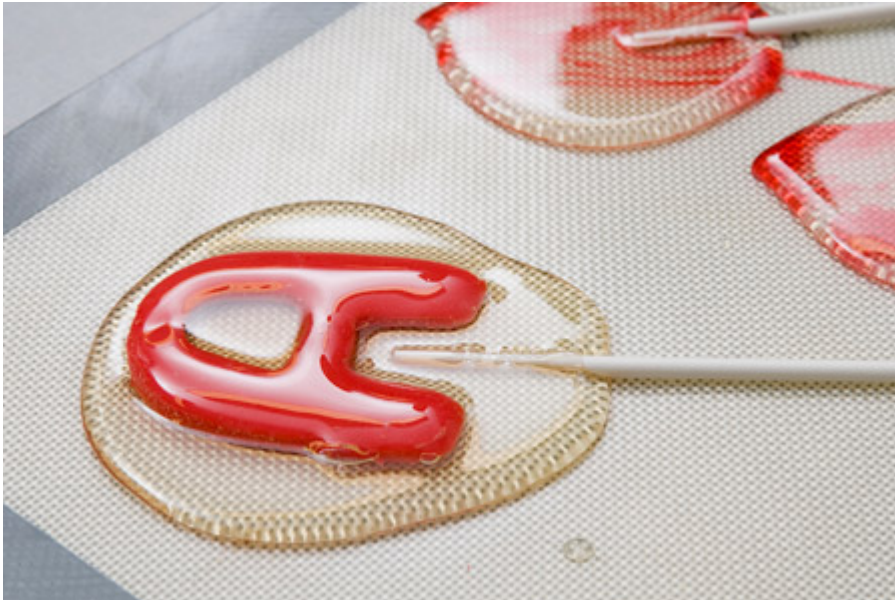
Βήμα 11

Μπορούμε επίσης να διακοσμήσουμε τα γλειφιτζούρια με σχέδια φτιαγμένα από αμυγδαλόπαστα. Αν, για παράδειγμα, θέλουμε να φτιάξουμε μπομπονιέρες για βάπτιση, φτιάχνουμε το αρχίγραμμα του ονόματος του μωρού με χρωματιστή αμυγδαλόπαστα και το κολλάμε όσο η καραμέλα είναι ζεστή.



Βήμα 12

Καλύπτουμε με άλλη μία μικρή ποσότητα καραμέλας, ώστε να εγκλωβίσουμε την αμυγδαλόπαστα μέσα στο γλειφιτζούρι.



Βήμα 13

Και σε αυτή την περίπτωση τοποθετούμε τα καλαμάκια στο κέντρο των γλειφιτζουριών όσο η καραμέλα είναι ζεστή, πριν προλάβει να στερεοποιηθεί.



Βήμα 14

Αν θέλουμε να φτιάξουμε χρωματιστά σχέδια στα γλειφιτζούρια, μπορούμε να μη ρίξουμε εξαρχής χρώμα σε όλη την καραμέλα, αλλά να τη μοιράσουμε, αμέσως μόλις βράσει, σε δύο ή τρία κατσαρολάκια και στο ένα να προσθέσουμε μερικές σταγόνες από το χρώμα της αρεσκείας μας. Το κάνουμε πολύ γρήγορα, γιατί η καραμέλα θα σκληρύνει.



Βήμα 15

Ετσι, μπορούμε για παράδειγμα να φτιάξουμε κόκκινες γραμμές πάνω σε ένα άχρωμο γλειφιτζούρι, παίρνοντας μια ποσότητα από τη χρωματιστή καραμέλα και ρίχνοντάς την, με γρήγορες, νευρικές κινήσεις της κουτάλας πάνω στο γλειφιτζούρι.



Βήμα 16

Σε μια άλλη δόση καραμέλας μπορούμε να ρίξουμε μπλε χρώμα και να φτιάξουμε με αυτήν γλειφιτζούρια.



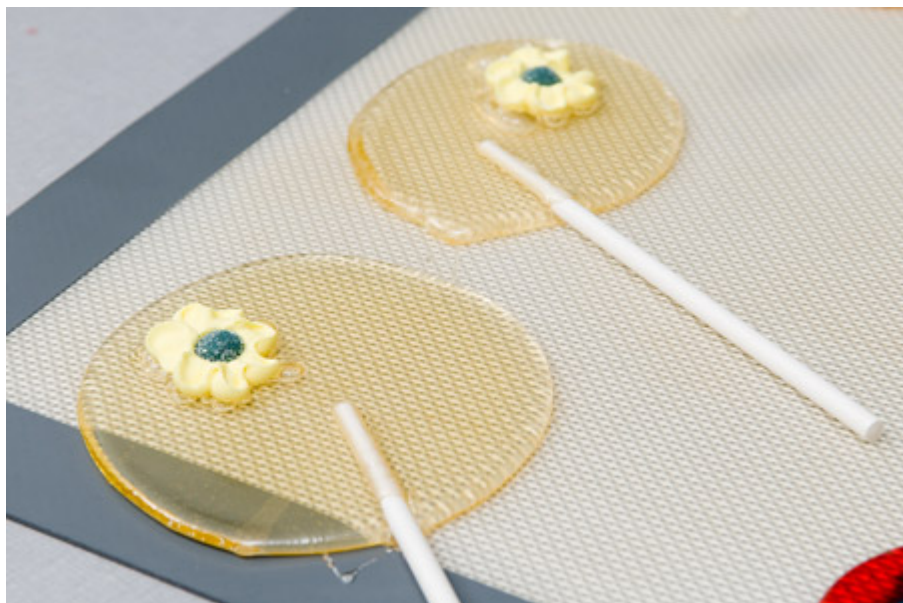
Βήμα 17

Μπορούμε να τα κάνουμε δίχρωμα, ρίχνοντας προσεκτικά στην περίμετρό τους λίγη καραμέλα άλλου χρώματος.



Βήμα 18

Ολοκληρώνουμε το διάκοσμο, πριν στεγνώσει η καραμέλα, με ένα ζαχαρωτό και το απαραίτητο καλαμάκι.



Βήμα 19

Αφήνουμε να κρυώσουν καλά και να στεγνώσουν και με ένα μαχαίρι τα ξεκολλάμε προσεκτικά από τη λαδόκολλα.

Συγκεντρώνουμε τα υλικά για τα γλειφιτζούρια.

Συμβουλές

- Καλαμάκια για γλειφιτζούρια θα βρούμε στο Sweet Alchemy και σε ορισμένα μαγαζιά με πρώτες ύλες ζαχαροπλαστικής (διευθύνσεις στη σελ. 143). Εναλλακτικά, μπορούμε να χρησιμοποιήσουμε ξύλινα καλαμάκια για σουβλάκι, τα οποία θα κόψουμε στη μέση. Τα τελευταία, όμως, ενδέχεται να μαλακώσουν από την καραμέλα και δεν θα είναι το ίδιο σταθερά.
- Για την αμυγδαλόπαστα: Χτυπάμε στο μπλέντερ 40 γρ. φρέσκο χυμό πορτοκαλιού με 50 γρ. ζάχαρη και 200 γρ. αμυγδαλόσκονη (αν δεν έχουμε έτοιμη, τρίβουμε στο μούλτι 200 γρ. ανάλατα λευκά αμύγδαλα έως ότου γίνουν σκόνη). Σταματάμε το χτύπημα όταν σχηματιστεί μια ενιαία ζύμη. Την αφήνουμε να ξεκουραστεί για περίπου 1 ώρα και την ανοίγουμε με τον πλάστη σε λεπτό φύλλο. Κόβουμε με ένα ή περισσότερα κουπάτ (κόφτης μπισκότων) την αμυγδαλόπαστα σε διάφορα σχέδια και σχήματα.

- Όταν έχει υγρασία στην ατμόσφαιρα, αποφεύγουμε να φτιάξουμε γλειφιτζούρια, γιατί δεν κρυσταλλώνουν όπως πρέπει και κολλάνε.
- Αφού κρυσώσουν τα γλειφιτζούρια, τα τυλίγουμε με σελοφάν, το οποίο κλείνουμε, για να μην πάρουν υγρασία.
- Αν τα προορίζουμε για μπομπονιέρα, τα τυλίγουμε σε διάφανο σελοφάν, ώστε να διακρίνεται το σχέδιό τους, ή σε τούλι και τα δένουμε με χρωματιστά κορδελάκια. Μπορούμε να τα στερεώσουμε όρθια σε ένα κομμάτι φελιζόλ, το οποίο θα βάλουμε μέσα σε ένα ωραίο κουτί, για να τα μεταφέρουμε στην εκκλησία.
-

Συνταγή: ΣΤΕΛΙΟΣ ΠΑΡΛΙΑΡΟΣ

Φωτογραφίες :ΑΛΚΗΣ ΚΑΛΟΥΔΗΣ

Πηγή:glykesistories.gr