Chuchelandia

BORRAS

CREA Y SABOREA TUS PROPIAS CHUCHES

Antes de manipular el producto, lee detenidamente estas instrucciones y sigue las indicaciones y consejos para obtener óptimos resultados.

En los primeros usos es muy recomendable que pidas colaboración a un adulto para que te ayude a realizar algunos de los pasos del proceso de elaboración de las golosinas que te presentamos.

PREPARACIÓN Y CONSEJOS

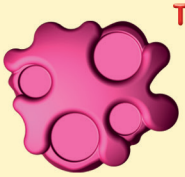
- Revisa atentamente el contenido del juego. Despliega todo el material sobre la mesa para tenerlo a mano.
- Lávate las manos, manipularás ingredientes que después se comerán. Recomendamos limpiarse las manos con agua y jabón antes y después de jugar con el producto.
- Algunos de los materiales pueden pegarse a la piel, al pelo, a la ropa o a objetos del entorno.
- Limpia bien la superficie donde vayas a trabajar. Utiliza el mantel para trabajar sobre él, así ensuciarás menos. Un delantal o una bata te ahorrará muchas manchas.
- Si dejas unos días las golosinas al aire, éstas se endurecen. Si las envuelves en un papel de celofán o bolsa de plástico y las guardas en el refrigerador, mejorarán su conservación, pero lo mejor es comerlas cuanto antes.
- Te recomendamos que una vez hayas abierto y utilizado los sobres, los cierres herméticamente para conservar el preparado sobrante.
- Procura que los moldes y los recipientes mezcladores estén perfectamente limpios para que los preparados que viertas en ellos se desprendan con facilidad. Con agua templada se limpian mejor.
- Humedecer con aceite una servilleta de papel y untar las figuras de los moldes para mejor extracción de las golosinas.
- Cuando se acabe el material, es fácil encontrar productos similares con gran variedad de sabores y texturas en tiendas de alimentación. Así podrás continuar creando un sinfín de golosinas divertidas y personalizadas que después podrás comer.
- Recomendamos no ingerir el contenido de los sobres directamente, ni en cantidades sin medida. Una cantidad desmesurada puede provocar un empacho. Normalmente, la cantidad de golosina que se obtiene de los moldes de figuras o de los cortadores es la de un caramelo habitual (5 gramos). No ingerir más de 30 gramos por día (6 unidades por día). El consumo excesivo puede provocar problemas de caries y obesidad.
- Los materiales dulces contienen azúcar, por lo que te recomendamos un consumo moderado.

No son recomendados para niños con problemas diabéticos y celíacos ya que contienen azúcar y gluten.

- Para obtener golosinas recubiertas de azúcar: colocar las golosinas en una bolsa de plástico con abundante azúcar, puede ser normal o glas. Agitar bien la bolsa para que las golosinas se impregnen con el azúcar y así no se peguen unas con otras.
- Apretar fuertemente la tapa de la coctelera contra el vaso para batir, en caso de no apretar correctamente puede salir un poco de líquido.

CONTENIDO

TU SUPER CHUCHELANDIA® CONTIENE:


BASE SOPORTE

2 COCTELERAS

8 MOLDES, CUCHARA MEDIDORA Y HERRAMIENTA PARA CORTAR

MANTEL DE TRABAJO

4 BANDEJAS CON DISTINTAS FORMAS Y 2 BANDEJAS LÁMINAS

LÁMINAS DE PASTA

7 SOBRES GOMINOLAS 3D

- **Herramientas de trabajo:**
  - 1 mantel de trabajo
  - 1 cucharilla medidora doble de 5 y 10 ml
  - 2 cocteleras para las mezclas
  - 1 base soporte de cocteleras y molde
  - 4 bandejas con moldes de diferentes formas
  - 2 bandejas con moldes de lámina
  - 1 herramienta para cortar
  - 8 moldes cortadores de distintas formas
- **Ingredientes:**
  - Láminas de pasta
  - 7 sobres de golosina en polvo

Con todo este material y tu imaginación puedes crear originales chucherías. Tan sólo debes combinar materiales y utilizar las herramientas adecuadas. Aquí te ofrecemos algunas ideas pero seguro que a ti se te ocurren muchas más.

Los sobres de golosina en polvo sabor fresa, cola, limón, tutti frutti y plátano están fabricados por Pastor y Canals, S.A. – R.S.I. 23.301/M.

Sobre sabor Fresa (2 x 20 g e). Ingredientes: Dextrosa, Gelatina, Acidulante E-330, Aromas y Colorantes: E-122.
Sobre sabor Cola (2 x 20 g e). Ingredientes: Dextrosa, Gelatina, Acidulante E-330, Aromas y Colorantes: E-102, E-133.
Sobre sabor Limón (20 g e). Ingredientes: Dextrosa, Gelatina, Acidulante E-330, Aromas y Colorantes: E-102.
Sobre sabor Tutti frutti (20 g e). Ingredientes: Dextrosa, Gelatina, Acidulante E-330, Aromas y Colorantes: E-133.
Sobre sabor Plátano (20 g e). Ingredientes: Dextrosa, Gelatina, Acidulante E-330, Aromas y Colorantes: E-102.

Las láminas de pasta están fabricadas por Pastor y Canals, S.A. – R.S.I. 23.301/M.
Láminas de pasta (1x175g e). Ingredientes: Azúcar, J. Glucosa, Pectina, Acidulante E-330, Aromas y Colorantes E-102, E-110, E-122, E-133.

A pesar de todos los controles de calidad, si observa algún producto con mal aspecto escríbanos a EDUCA BORRÁS, S.A.U. indicándonos el número del LOTE DE FABRICACIÓN y le enviaremos un recambio.

RECETAS

GOLOSINAS 3D

Necesitas un sobre de golosina en polvo, agua tibia, cucharilla medidora, coctelera mezcladora, bandeja con moldes de formas y/o bandeja con molde de lámina.

Toma un sobre del sabor elegido y ábrelo con cuidado. Vierte la mitad del contenido del sobre en la coctelera (25 ml usando las cucharas), añade 40 ml de agua usando la cuchara medidora, cierra la coctelera y disuelve el polvo de golosina batiendo el contenido un mínimo de 20 segundos.

A continuación quita la tapa de la coctelera y vierte el contenido líquido sobre las bandejas con diferentes formas y/o en las bandejas de láminas. Déjalo reposar como mínimo 20 minutos en el refrigerador. Si lo dejas más tiempo, una hora por ejemplo, la golosina adquirirá mayor consistencia.

Prueba a combinar colores y sabores para crear diferentes golosinas. Si no quieres usar de una sola vez todo un sobre tienes que guardar las proporciones con el agua. Si el agua es tibia, el polvo de gominola se disuelve mejor y más rápido.

Para desmoldar, separa la golosina de las paredes del molde con el dedo o con la espátula. Presiona por la parte posterior ligeramente, sin deformar el plástico, si fuera necesario.

Tira suavemente de la golosina, separándola poco a poco para que no se rompa.

GOLOSINAS 3D DE COLORES

Prueba a mezclar colores y sabores en las bandejas de figuras antes de sacarlas.

Para hacerlo, sigue el proceso anterior para obtener el líquido deseado pero no rellenes del todo las figuras de las bandejas. Pon primero una parte, espera a que se solidifique y después añade una nueva de otro color.

Por ejemplo, para hacer la figura de "huevo frito" tienes que rellenar con un sabor la yema y dejarlo reposar. Una vez pasado el tiempo necesario, vierte otro sabor en la parte de la clara y vuelve a dejarlo reposar. Cuando esté lleno el molde y haya reposado la última parte añadida, ya se podrá extraer la golosina de la bandeja. Si quieres utilizar más colores, tendrás que dejar espacio para rellenar con diferentes líquidos y dejar reposar el tiempo necesario entre color y color.

También puedes mezclar los colores al mismo tiempo. Con este sistema conseguirás efectos sorprendentes. Vierte unas pocas gotas de un sabor dentro de una figura y acto seguido vierte otro sabor encima. El resultado será una figura de un color con burbujas exteriores de otro. Si viertes la mitad de un sabor y la mitad de otro al mismo tiempo el resultado será un efecto remolino. Prueba a hacer tus creaciones más originales.

SILUETAS DE GOLOSINA

Con las láminas de pasta puedes crear tus propias chucherías, buenísimas y, sobre todo... ¡Exclusivas!
Necesitas láminas de pasta, moldes cortadores y/o herramienta de corte.

Coge láminas de pasta del color o sabor que más te guste. Extiende la tira sobre el mantel proporcionado y elige los moldes cortadores que quieras usar para cortar y darle forma. Coloca un molde cortador encima de la lámina de pasta vigilando que la tira ocupe todo su interior.

Presiona por la parte superior el molde cortador con fuerza para que la figura quede marcada y quede lista para extraerla. Si no has aplicado suficiente fuerza tendrás que utilizar la herramienta de corte para repasar el contorno y sacar la golosina.

Puedes pegar entre ellas las formas obtenidas utilizando un poco de agua. Aplica un poco de agua sobre una de las partes y coloca la otra encima. Presiona suavemente y quedarán pegadas.

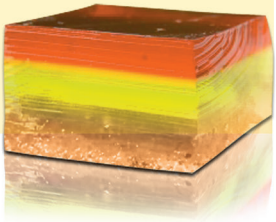
También puedes utilizar los moldes cortadores con los sobres de golosina. Sigue los pasos del apartado "fabrica tus propias golosinas 3D" y rellena las bandejas de láminas. Una vez se han dejado reposar tienes que sacar la tira con mucho cuidado de no romperla y extenderla sobre el mantel. Después utiliza los moldes cortadores que más te gusten para crear formas y composiciones diferentes.

Puedes pegar las golosinas obtenidas de la misma manera que se pegan las de Pasta Frutta. Ve con mucho cuidado para no romperlas, pues son mucho más frágiles.

Con este proceso puedes llegar a obtener más de 40 golosinas. Prueba a combinar colores y sabores para obtener diferentes tipos de golosina.

GOLOSINAS "TUTTI FRUTTI"

¿Quieres crear divertidas golosinas multicolores? Sigue los pasos del apartado "fabrica tus propias golosinas 3D" y rellena las bandejas de láminas. Utiliza los sabores que más te gusten para hacerlo.



Una vez se han dejado reposar tienes que sacar las láminas de golosina con mucho cuidado para no romperlas y extenderlas sobre el mantel. Pega dos láminas de diferente sabor poniendo una gota de agua entre ellas y presionándolas para que se enganchen. Deja reposar unos segundos. Ahora utiliza los moldes cortadores que más te gusten para crear formas y composiciones diferentes. Estarás cortando dos sabores al mismo tiempo. Si quieres hacer una golosina con más capas, debes cortar otras dos aparte y engancharlas luego.

Si lo prefieres, también puedes cortar primero todas las figuras y después pegarlas entre ellas con una gota de agua.

RECETA DE GOLOSINAS CASERAS

Una vez terminados los productos incluidos en este producto, puedes continuar divirtiéndote y haciendo golosinas utilizando productos muy fáciles de encontrar en todas las tiendas y supermercados.

Compra el preparado para hacer postres de gelatina y podrás hacer las mismas recetas anteriormente comentadas, pero recuerda de seguir las instrucciones y también los consejos de la gelatina que substituirá a los sobres de golosina en polvo. Para hacer golosinas con la gelatina comercial deberás añadir siempre la mitad de la cantidad de líquido indicada por el fabricante en las instrucciones.

Recuerda que usando gelatina y moldes (los de superchuchelandia u otros) puedes hacer muchísimas formas diferentes y divertidas.

Atención: Estas recetas sólo pueden elaborarse con el acompañamiento de un adulto, ya que se necesita usar la cocina, poner cazos al fuego y hervir líquidos.

GOLOSINAS DE LECHE

- **Ingredientes:**
  - 1 sobre de gelatina de cualquier sabor
  - 1/2 litro de leche
  - 1 cucharada sopera de azúcar
  - bolitas dulces de colores (opcional)

Pon tres cuartos de taza de leche a hervir. Tan pronto lo haga, agrega el sobre de gelatina con una cucharada de azúcar y bate la mezcla unos 2 minutos hasta que la gelatina se diluya completamente.

Después agrega a la mezcla media taza de leche fría y bátela un minuto más. Rellena con ella las bandejas de figuras y las de láminas y déjala enfriar una hora y media o dos. El tiempo de espera de estas golosinas es mayor debido a la gelatina usada. Una vez pasado este tiempo, ya puedes extraer las golosinas de leche.

Prueba a hacerlas de diferentes sabores y colores. Recuerda poner siempre la mitad del líquido recomendado por el fabricante para conseguir golosinas en vez de gelatina.

Una vez hechas, puedes decorar tus golosinas espolvoreándolas con bolitas de colores cuando aún estén húmedas o con azúcar.

GOLOSINAS SABOR MANZANA

- **Ingredientes:**
  - 2 sobres de gelatina sin sabor
  - 1 caja de gelatina sabor manzana
  - 3/4 de vaso de agua
  - 1 lata de leche condensada y aceite

Se hidrata la gelatina sin sabor en un cuarto de vaso de agua fría y se reserva. Disolvemos la gelatina sabor manzana en el resto de agua, ya caliente, y lo ponemos a fuego medio.

Añadimos la gelatina sin sabor que hemos hidratado y la dejamos unos segundos a fuego lento hasta que se mezcle bien. Quitamos la mezcla del fuego, añadimos la leche condensada y seguimos mezclando bien.

Dejamos reposar la mezcla hasta que esté templada y la distribuimos en moldes untados con aceite. Pasadas 4 horas en el frigorífico ya podemos desmoldar nuestras golosinas.

GOLOSINAS "TUTTI FRUTTI"

- **Ingredientes:**
- 4 cucharadas de gelatina con sabor a fruta
- 1/2 taza de glucosa
- 2 tazas de azúcar
- 2 claras batidas a punto de nieve
- azúcar glas
- agua

Remoja la gelatina en la mitad de agua fría indicada por el fabricante. Mezcla en un bol el azúcar y la glucosa con media taza de agua. Hierve la mezcla hasta llegar a punto de caramelo blando. Sin dejar enfriar incorpora la gelatina remojada y remueve hasta que se disuelva del todo.

Vierte poco a poco sobre las claras a punto de nieve batiendo enérgicamente, y sigue batiendo hasta que la mezcla tome una buena consistencia y se mantenga firme.

Usando un colador, espolvorea una bandeja con moldes de formas con azúcar glas, vierte la preparación y espolvorea nuevamente con azúcar. Déjalo solidificar, desmóldalos y vuelve a pasar las golosinas por el azúcar.

GOLOSINAS DE COLA

- **Ingredientes:**
- gelatina neutra, sin gusto
- refresco de cola
- azúcar

Prepara la gelatina según las instrucciones del fabricante, pero sustituye el agua por refresco de cola y pon la mitad de la cantidad indicada.

Toma la mitad del refresco y caliéntalo sin que llegue a hervir. Disuelve la gelatina en la parte que has calentado y, una vez hecho, añade la otra mitad removiendo hasta que se mezclen bien.

Pon la mezcla en moldes y déjalos enfriar en el frigorífico una noche. Después, desmolda las golosinas y rebózalas en azúcar.

Puedes hacer golosinas de cola, de zumos de varios sabores, de naranjada con burbujas… de lo que tú quieras.

NUBES DE FRESA

- **Ingredientes:**
  - 1 sobre de gelatina neutra
  - 1 sobre de gelatina de fresa
  - 100 ml de agua
  - 200 g de azúcar
  - 1 cucharadita de azúcar vainillado
  - azúcar glas

Calentamos el agua en un cazo. Cuando el agua esté caliente añadimos el azúcar y la gelatina neutra. Una vez bien disuelta la gelatina incorporamos el sobre de la gelatina de fresa y el azúcar vainillado.

Removemos constantemente durante 5 minutos. Pasado el tiempo volcamos la mezcla a un bol grande y dejamos enfriar durante una hora. Una vez fría, montamos la mezcla con las varillas, como si fuésemos a montar claras a punto de nieve.

Forramos la base de un molde, no muy grande, con papel de horno para que luego sea más fácil despegar las nubes. Volcamos la mezcla en el molde forrado y dejamos reposar hasta el día siguiente.

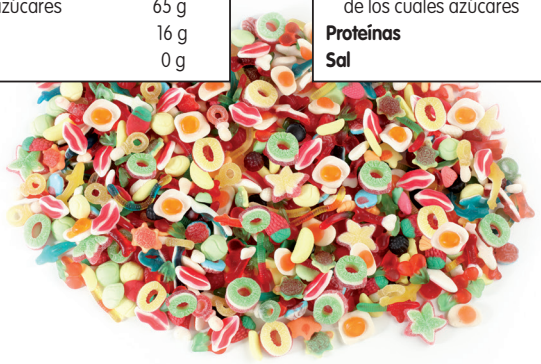
Despegamos la mezcla en un solo bloque y la cortamos en trocitos. Los metemos en una bolsa de plástico con abundante azúcar glas. Agitamos bien la bolsa para que las nubes se impregnen con el azúcar glas y así no se peguen unas a otras. ¡Ya están listas para comer!

PRODUCTO EN POLVO

Información Nutricional	
Valores medios por 100 g.	
Valor energético:	1.369 KJ / 322 Kcal
Grasas:	0,0 g
de las cuales saturadas	0,0 g
Hidratos de Carbono:	65 g
de los cuales azúcares	65 g
Proteínas	16 g
Sal	0 g

PRODUCTO EN BOLSA. PECTINA

Información Nutricional	
Valores medios por 100 g.	
Valor energético:	1.394 KJ / 328 Kcal
Grasas:	0,0 g
de las cuales saturadas	0,0 g
Hidratos de Carbono:	82 g
de los cuales azúcares	82 g
Proteínas	0,0 g
Sal	0,2 g



18853

EP899/14/18853

BORRAS

5+ años jugadores

Fabricado en España por
EDUCA BORRAS, S.A.U.
Osona, 1 • 08192
Sant Quirze del Vallés
España
www.educaborras.com

¡ADVERTENCIA!

CE

0-3

PARTES PEQUEÑAS.
PELIGRO DE ATRAGANTAMIENTO.
GUARDE ESTA INFORMACIÓN PARA FUTURAS REFERENCIAS.
LOS CONTENIDOS DE ESTE JUEGO PUEDEN VARIAR DE LO MOSTRADO EN LAS FOTOGRAFÍAS.