



# Bastoncini di zucchero natalizi candy canes



PREPARAZIONE  
1 ora circa



COTTURA  
15-20 minuti



DIFFICOLTÀ  
media



PER  
15-20 bastoncini

## INGREDIENTI

- 500 g di zucchero semolato
- 170 g di sciroppo di mais chiaro
- 120 ml di acqua
- 1/4 di cucchiaino di cremor tartaro
- 1 ml di estratto di menta
- 1 cucchiaino di colorante alimentare rosso in gel

Per lavorare

- olio di semi qb

## PREPARAZIONE

1. Versa in una pentola media dai bordi alti zucchero, acqua, cremor tartaro e sciroppo di mais, mescola. Porta sul fuoco medio, continua a mescolare spesso usando un leccapentole, arrivando a ebollizione.
2. Usa un termometro da cucina, il composto delle caramelle deve arrivare a 150 gradi altrimenti regolati che, da quando inizia a bollire, per arrivare alla giusta temperatura impiegherà circa 10 minuti.
3. Togli dal fuoco e versa l'aroma di menta, mescola.
4. Versa il composto bollente sul piano leggermente oleato, se di marmo o di metallo meglio, nel caso usa della carta forno su una spianatoia di legno. Lascia che si indurisca un po' in superficie. Inizia a lavorare spargendo e mettendo insieme in modo che si raffreddi un po'.

## Bastoncini di zucchero natalizi candy canes

5. Indossa i guanti da cucina e compatta il composto formando un panetto. Appiattiscilo e taglialo a metà usando le forbici da cucina leggermente oleate.
6. Con il colorante rosso tingi metà del composto. Mescola, forma un cilindro e lavoralo afferrandolo con due mani tirando e allungando. Piega e allunga per un paio di minuti, fino a quando assumerà un aspetto brillante e diventerà più difficile tirare.
7. Procedi allo stesso modo per l'altra metà. Allunga con forza, piega e allunga ripetendo questa operazione stavolta per almeno cinque minuti. Devi ottenere un panetto bianco perla.
8. Lavora il bianco formando un blocchetto appiattito, rettangolare allungato e alto circa 3 cm. Fai lo stesso con il rosso, taglialo a metà, ricava due blocchetti della stessa lunghezza del bianco, appiattisci e posiziona sul lato del bianco premendo bene. Taglialo a metà e metti uno sull'altro con le due parti rosse all'esterno. Lavora l'impasto con due mani, rotolandolo sulla spianatoia e formando un cilindro.
9. Continua a lavorare allungando e assottigliando, in modo da ottenere rotolini spessi poco più di un dito. Taglia con le forbici in più pezzi. Inizia anche a torcere, in modo da formare le classiche strisce.
10. Lavora una striscia alla volta sulla spianatoia, fino ad arrivare allo spessore desiderato, da 7 millimetri a un centimetro. Taglia i bastoncini a 18-20 cm circa.
11. Curva la parte superiore e mettili sul piano a raffreddare a temperatura ambiente.
12. Dopo 24 ore i bastoncini di zucchero si saranno raffreddati e induriti, avvolgili uno per uno nella pellicola o nei sacchetti trasparenti chiusi con un fiocco, oppure conservali in un contenitore in mezzo alla carta forno, altrimenti dopo qualche giorno diventeranno appiccicosi.
13. Si conservano a temperatura ambiente per un mese.

