







Elaboración de Gomas con cascara de sandia

CIAE GRUPO 1

AQUÍ SÍ PASA BOGOTÁ MI CIUDAD MI CASA

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.

SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

BOGOTÁ

GOMAS CON CASCARA DE SANDIA

1. Selección y preparación de la materia prima Seleccionar sandías frescas y libres de daños. Lavar la fruta con agua potable para eliminar impurezas. Retirar la pulpa roja, conservando la cáscara (parte verde y blanca).Separar la parte blanca (mesocarpio), que es la utilizada.
2. Tratamiento de la cáscara Picar la parte blanca en trozos pequeños. Cocinar en agua durante 15–20 minutos para ablandar y reducir compuestos amargos. Escurrir y dejar enfriar. Triturar o licuar hasta obtener un puré homogéneo.
3. Preparación de la mezcla base En una olla, calentar: Puré de cáscara de sandía (aprox. 200 g por tanda de 20–25 gomitas).Azúcar (100–150 g, según preferencia).Jugo de limón (10 ml) para realzar sabor y actuar como conservante natural. Cocinar a fuego medio, removiendo constantemente.





4. Incorporación de la gelatina Hidratar gelatina sin sabor (20–25 g) en agua fría (aprox. 100 ml).Incorporar la gelatina hidratada a la mezcla caliente. Remover hasta que la gelatina se disuelva completamente.
5. Moldeado Verter la mezcla en moldes de silicona previamente engrasados o humedecidos.
Dejar reposar a temperatura ambiente durante 1–2 horas o refrigerar para acelerar el proceso.
6. Secado y acabado Desmoldar cuidadosamente. Secar las gomitas en un lugar fresco y ventilado durante 12–24 horas para mejorar textura.
Opcional: espolvorear con una mezcla de azúcar y ácido cítrico para dar acabado ácido y prevenir pegado.















GRACIAS

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL
BOGOTÁ