

RECETTE DU CERVEAU EN GELATINE

On peut utiliser le cerveau en gélatine avec des participants de n'importe quel âge. Le moule permet d'obtenir un cerveau réaliste ayant la texture et la couleur d'un vrai!



Ingrédients :

- Huile végétale pour graisser le moule en plastique
- 2 170 g de gélatine au melon d'eau ou à la pêche en boîte (ces saveurs ont la couleur la plus réaliste)
- Une conserve de 266 ml de lait écrémé concentré (*ne pas le remplacer par une autre sorte de lait*)
- Quelques gouttes de colorant alimentaire (facultatif)
- 1 $\frac{3}{4}$ tasse d'eau bouillante
- $\frac{3}{4}$ tasse d'eau froide

Recette :

1. Avant chaque utilisation, laver le moule à l'eau chaude savonneuse à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon doux.
2. Graisser entièrement l'intérieur du moule en plastique avec un peu d'huile végétale. Retirer tout excédent d'huile à l'aide d'un papier absorbant.
3. Verser la gélatine aromatisée dans un saladier et ajouter l'eau bouillante. Mélanger jusqu'à dissolution complète.
4. Mélanger $\frac{3}{4}$ tasse d'eau froide.
5. Incorporer le lait écrémé concentré. Remuer pendant 2 minutes (ajouter à cette étape quelques gouttes de colorant alimentaire si désiré).
6. La coloration du cerveau dépend de l'arôme de la gélatine utilisée et de l'utilisation ou non d'un colorant alimentaire. (Afin d'obtenir une couleur rose digne d'un vrai cerveau comme sur l'illustration, utiliser de la gélatine aromatisée au melon d'eau et quelques gouttes de colorant alimentaire vert.)
7. Verser la préparation obtenue dans le moule et placer le tout au réfrigérateur une nuit entière.

Astuces pour réussir un parfait Cerveau en Gélatine :



* Placer le moule dans un saladier au réfrigérateur afin d'obtenir un meilleur résultat.

* Transporter le cerveau dans son moule jusqu'au lieu de la démonstration.



* Pour démouler le cerveau, secouer doucement le moule avec l'ouverture vers le haut avant de répéter la manipulation avec l'ouverture vers le bas.

* Ne pas oublier de placer un plat en-dessous! La gélatine devrait se démouler facilement.