

# Recette du cerveau en gélatine

## Ingrédients :

- 2 170g 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)
- Huile végétale (pour graisser le moule en plastique)
- 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  $\frac{3}{4}$  de tasse d'eau froide.
5. Incorporer le lait écrémé concentré. Remuer pendant 2 minutes. La coloration du cerveau dépend de l'arôme de la gélatine utilisée et de l'utilisation de colorant alimentaire vert. Vous pouvez ajouter un colorant alimentaire pour obtenir la "couleur du cerveau".
6. Positionnez le moule côté face ouverte à l'intérieur d'un grand bol (Image 1). Vu que le moule n'est pas plat, le bol soutient le moule en équilibre pour la mixture en gélatine.
7. Verser la préparation obtenue dans le moule et placer le tout au réfrigérateur une nuit entière.
8. 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. (Image 2) Ne pas oublier de placer un plat en-dessous! La gélatine devrait se démouler facilement.



**Image 1.** Placer le moule dans un saladier au réfrigérateur ou tout autre contenant pour une meilleure stabilité et un meilleur résultat.



**Image 2.** Secouer doucement le moule pour démouler le cerveau en gélatine.



**Image 3.** utiliser votre cerveau en gélatine terminé pour enseigner l'importance de la prévention des blessures!