



**CADERNO DIDÁTICO N. 02**

**2023**  
**BALA DE**  
**GELATINA**

---

**AUTORES**

- Mauren Miyaji
- Fernanda de Almeida Moreira

# **BALA DE GELATINA**





**UNIVERSIDADE ESTADUAL DO SUDOESTE DA BAHIA – UESB**  
**Pró-Reitoria de Extensão – PROEXT**  
**Departamento de Ciências Humanas, Educação e Linguagem – DCHEL**

**Reitor**

Luis Otávio Magalhães

**Vice-Reitor**

Marcos Henrique Fernandes

**Pró-Reitora de Extensão e Assuntos Comunitários - PROEX**

Gleide Magali Lemos Pinheiro

**Projeto**

Difusão do Conhecimento Gerado na UESB

**Professor Coordenador**

Adriano Alves de Rezende

**Professores Colaboradores**

Mauren Miyaji

**Discentes**

Caíque Reis Santos

José Vitor Pereira dos Santos

Jaíne Borges Almeida

664.1  
M677b

Miyaji, Mauren

Bala de gelatina. / Mauren Miyaji e Fernanda de Almeida Moreira. –  
Itapetinga, BA: UESB, 2023.

9p. (Caderno Didático, 02)

Projeto Difusão do Conhecimento Gerado na UESB.  
ISBN 978-65-00-64831-7

1. Balas de gelatina. I. 2. Balas de gelatina - Fabricação. 3. Balas de gelatina - Receita. I. Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia. Projeto Difusão do Conhecimento Gerado na UESB. II. Moreira, Fernanda de Almeida. III. Título.

**CDD (21): 664.1**

**Catálogo na Fonte:**

Adalice Gustavo da Silva – CRB 535-5ª Região  
Bibliotecária – UESB – Campus de Itapetinga-BA

**Índice Sistemático para desdobramentos por Assunto:**

1. Balas - Fabricação
2. Balas de gelatina - Cartilha
3. Projeto Difusão do Conhecimento Gerado na UESB

# SUMÁRIO

Bala de gelatina .....	1
Ingredientes e Utensílios.....	2
Receita.....	4
Antes de começar: Atenção!.....	5
Modo de preparo.....	6
Nossos Contatos.....	8

# BALA DE GELATINA

As balas são o tipo de doce que agrada a todos! Elas podem ser de diversos formatos, cores e sabores. Podem, ainda, ser moles, ou seja, mastigáveis como os caramelos ou balas de goma, ou duras, que são quebradiças como os drops, por exemplo.

As balas surgiram há muito tempo. Alguns pesquisadores relatam que as primeiras balas surgiram no Egito antigo por volta de 2000 a.C., como um tipo de doce feito com mel, frutas, nozes e cereais. De lá para cá, elas foram sendo modificadas para melhorar sua aparência e sabor e hoje tem-se uma infinidade de balas.

Normalmente, os principais ingredientes da bala são o açúcar, o corante e o aromatizante, mas, dependendo do tipo, podem ser acrescentados outros ingredientes como gorduras, ácidos, emulsificantes, gelificantes e conservantes. No caso das balas de goma, além do açúcar, corante e aromatizante, podem ser utilizados amidos especiais ou modificados, gelatina, ágar-ágar, pectina, goma xantana ou goma arábica para dar a característica macia e translúcida desse tipo de bala.

As balas de gelatina são mais comuns nos Estados Unidos da América, mas nos últimos anos, o consumo dessas balas aumentou consideravelmente no Brasil. Apesar de seu processo de fabricação depender de equipamentos e ingredientes que dificilmente conseguiríamos repetir em casa, adaptamos uma receita para que todos possam fazer com ingredientes fáceis de encontrar e com os utensílios que você tem em casa. É muito simples e fica uma delícia!

Leia atentamente esta cartilha antes de iniciar a receita, principalmente as instruções contidas nos quadros destacados com o símbolo 

Se tiver alguma dúvida, você poderá entrar em contato conosco pelos endereços disponibilizados no final deste material, na seção “Nossos Contatos”. Teremos a maior satisfação em lhe responder!

Então, vamos à nossa receita!

# INGREDIENTES E UTENSÍLIOS

Para fazer a bala de gelatina você precisará de:

## INGREDIENTES



Gelatina  
com sabor



Gelatina sem  
sabor



Água



Suco de limão ou ácido  
cítrico

## UTENSÍLIOS



Panela  
(fogão)

**Ou**



Tigela refratária  
(micro-ondas)



Colher

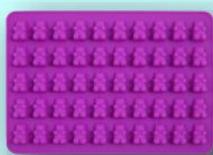
**Ou**



Espátula

# INGREDIENTES E UTENSÍLIOS

## UTENSÍLIOS



Forma de  
silicone

**Ou**



Forma de gelo

**Ou**

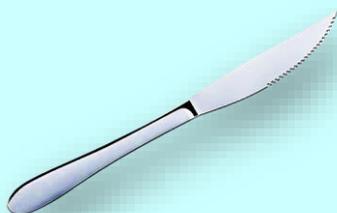


Assadeira

**Ou**



Travessa de  
vidro



Faca

# RECEITA

Para fazer aproximadamente 30 balas de gelatina você deve utilizar:

QUANTIDADE EM MEDIDA PADRÃO	QUANTIDADE EM MEDIDA CASEIRA
20 ou 25 gramas de gelatina com sabor (depende da marca escolhida)	1 caixa/pacote de gelatina com sabor
24 gramas de gelatina incolor sem sabor	2 sachês de gelatina incolor sem sabor
150 mL de água filtrada	1 copo americano de água filtrada até a marca do copo (faltando um dedo)
15 mL de suco de limão ou 1,5 grama de ácido cítrico	1 colher de sopa de suco de limão ou ½ colher de café de ácido cítrico

# ANTES DE COMEÇAR: ATENÇÃO!



Não utilize vasilhas de plástico para colocar a mistura da bala, pois ela estará quente e poderá derreter a vasilha, além de poder liberar compostos tóxicos, como o Bisfenol-A.



Lave bem as mãos e escolha um local livre de animais e insetos antes de começar a fazer as balas. Assim, a probabilidade de contaminação do produto será bem menor. A higiene é fundamental quando trabalhamos com alimentos, não se esqueça!



Você pode fazer variações como: passar as balas no açúcar cristal para parecerem jujubas (devem ser consumidas na hora, pois o açúcar irá derreter e melar se guardar as balas), fazer duas camadas com sabores diferentes (sempre esperando a primeira camada endurecer antes de colocar a segunda) ou utilizar cortadores de biscoito caso não tenha forminhas com desenho, por exemplo. Pode soltar sua criatividade!

# MODO DE PREPARO

1. Coloque a gelatina com sabor e a gelatina sem sabor na panela (se for utilizar o fogão) ou na vasilha refratária (se for utilizar o micro-ondas) e misture.



2. Acrescente a água e o suco de limão (ou o ácido cítrico) e misture novamente.

3. Deixe descansar por 2 minutos até a gelatina hidratar completamente.

4. Leve ao fogo moderado para derreter a gelatina, mexendo delicadamente para não formar muita espuma. No micro-ondas coloque 1 minuto, retire, misture e se ainda não estiver completamente derretido, coloque mais 1 minuto.

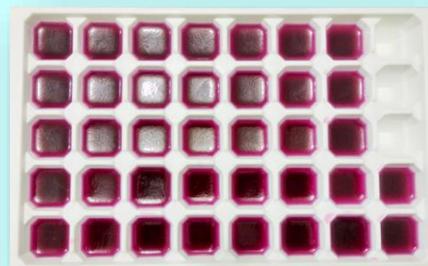


## OBSERVAÇÃO:

Cuidado para não ferver a mistura, pois a gelatina vai perdendo sua capacidade de endurecer quando atinge altas temperaturas.

# MODO DE PREPARO

5. Coloque a mistura ainda quente nas formas. Não demore muito nesse processo pois a gelatina pode começar a endurecer. Se isso acontecer, não se preocupe, volte para o fogo ou micro-ondas até derreter e utilize novamente.



6. Leve para a geladeira por 20 minutos, ou até que esteja firme para retirar das formas.
7. Desenforme com a ajuda de uma faca.



## OBSERVAÇÃO:

As balas que não forem consumidas na hora podem ser guardadas na geladeira por até uma semana.

# NOSSOS CONTATOS

Depois que fizer suas balas, nos conte como foi sua experiência. Diga como podemos lhe ajudar em outras questões ou nos dê sugestões de outros temas e de como podemos melhorar nosso material.

Entre em contato conosco pelo e-mail [difusaodoconhecimento@uesb.edu.br](mailto:difusaodoconhecimento@uesb.edu.br) e se quiser pode nos mandar uma foto ou um vídeo curto mostrando o resultado das suas balas para que possamos divulgar em nosso Instagram e incentivar outras pessoas a fazer nossa receita!

Em caso de dúvidas, procure um Engenheiro de Alimentos. Ou, se preferir, entre em contato com a Professora Mauren Miyaji pelo e-mail [mauren@uesb.edu.br](mailto:mauren@uesb.edu.br).

## FINANCIADORES



**UESB**  
UNIVERSIDADE ESTADUAL  
DO SUDOESTE DA BAHIA