



UNIVERSIDAD DEL SURESTE

QUÍMICA Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

ELABORACIÓN DE ALMÍBAR

PROFESORA

ANDREA DEL ROSARIO HENNING FONSECA

ALUMNA

ILSA DEL ROSARIO ALFONSO LÓPEZ

19 DE NOVIEMBRE DE 2020

ELABORACIÓN DE ALMÍBAR

El almíbar o amilbar, es un jarabe a base de una disolución sobresaturada de agua y azúcar. Es decir, la denominación de almíbar se aplica a la solución acuosa de azúcar, en caliente, destinada a líquido de cobertura o a confecciones de confitería y repostería.

Este dulce líquido de consistencia viscosa cuenta la historia que fue creado accidentalmente por la princesa Valentina de los reinos árabes. Ella, muy aficionada a la cocina. Accidentalmente dejó azúcar cocándose y olvidó sacarla. Al regresar ella descubrió este líquido y lo llamó "Maybah" -o bien, su homónimo español, "amilbar"- varios países han modificado su receta y ocupado para ocasiones especiales, así como también apropiado de diversas formas para formar parte de la cultura local.

La consistencia de la saturación de azúcar en el agua y del tiempo de cocción. El almíbar o amilbar se emplea para conservas de frutas, para cubrir bizcochos y panqueques, para elaborar distintos tipos de caramelos y además forma la base de algunos postres, como el tocino de cielo, los sorbetes, las fondues y el merengue italiano.

Se disuelve el azúcar en agua y se trabaja a fuego suave revolviendo, procurando que el azúcar quede perfectamente disuelto en el agua ya que en otro caso puede llegar a cristalizar.

TABLA DE COCCIÓN DE ALMÍBAR

Azúcar en kilos	Agua en litros	Grados una vez enfriado
1	2	13
1	1 $\frac{3}{4}$	16
1	1 $\frac{1}{2}$	18
1	1 $\frac{1}{4}$	20
1	1	24
1	$\frac{3}{4}$	28
1	$\frac{1}{2}$	32

Hay tres métodos para determinar la consistencia del almíbar o amilbar:

- La clásica, que consiste en someter la mezcla a pruebas mecánicas: si hace hebras o bolas, etc.
- La de densidad, utilizando un sacarímetro.
- La de temperatura, utilizando un termómetro especial que tenga finamente graduada la zona de 100 a 200 °C.

