



UNIVERSIDAD DEL SURESTE

CONFITERÍA Y CHOCOLATERIA

QUINTO CUATRIMESTRE
SEMIESCOLARIZADO

CHEF MARLIZ TECO RUIZ

ALUMNA: YANNINE ODALYS LARA
MARTÍNEZ

TEMA: TIPOS DE AZÚCAR

11/FEBRERO/2021 VILLAFLORES
CHIAPAS

AZÚCAR ESTIRADO

La azúcar estirada es un tipo de proceso para hacer caramelo que da como resultado hermosos pedazos opacos con un brillo satinado. Se utiliza con mayor frecuencia para hacer cintas y lazos de azúcar, pero también se puede usar para esculpir otras piezas

Esta técnica se puede utilizar para crear una variedad de formas Como flores, O como un primer paso para crear una obra de arte de azúcar soplado. Para su preparación se mezcla azúcar, agua y vinagre. La mezcla se calienta lentamente hasta que alcanzan la temperatura de 320 °F(160°) una vez que alcanza esa temperatura se vierte sobre una estera de silicona y se dobló varias veces. Durante este tiempo el artista usa guantes para evitar lesiones. Una vez que la mezcla se enfriado lo suficiente como para ser manipulada con seguridad y sin guantes se estira y Se dobla repetidamente. Cuando tiene una textura suave y brillante se puede trabajar con ella para crear una variedad de formas como cintas, lazos y flores.



RECETA

1.- Pon a hervir 1 y 1/4 tazas de azúcar y 100 ml de agua a fuego fuerte. Coloca un termómetro al lado de la olla. Una vez que alcance el punto de ebullición, añade una cucharadita. de jugo de limón y el colorante de tu elección. Mira el termómetro hasta que marque 298 grados Fahrenheit (147.78 C°). Deja que la mezcla alcance esta temperatura, o no se endurecerá adecuadamente cuando se enfríe. El truco para hacer caramelo es llevarlo al máximo en una temperatura elevada. Si no usas un termómetro, corres el riesgo de obtener caramelos pegajosos.

2.- Vierte el jarabe de caramelo hirviendo sobre una estera de silicona. Puedes utilizar un pedazo de papel de pergamino, pero asegúrate de que el papel se pega a la mesada. Fíjalo con cinta adhesiva o algo que haga peso. No utilices papel de cera, que se derrite y se adhiere al caramelo. Ponte un par de guantes de pastelería o guantes de cocina de fregadero para evitar quemaduras una vez que comiences a tirar.

3.- Permite que el azúcar se enfríe brevemente (menos de un minuto), como para que sea sólido pero flexible. Si dejas que repose durante más de un minuto se endurecerá y tendrás una hoja de azúcar, tal

Azúcar soplado

Un poco de historia

Voy a remontarme a siglos y siglos atrás para contaros un poco de donde **procede** esta técnica.

Unos nos cuentan que la técnica de soplado de azúcar viene de la misma que el vidrio soplado.

Se desconoce con precisión el **origen** de esta técnica del vidrio, los datos más antiguos conocidos se remontan a la zona de **Siria**, hacia el siglo I a.C, difundiéndose por todo el Mediterráneo, a través del Imperio Romano. Pero la más certera, es que realmente procede de **China**.

El arte de hacer animales con maltosa soplada

El arte del caramelo soplado se originó durante la dinastía **Song** (960-1279), sin embargo, otros creen que lo hizo tres siglos antes, a principios de la dinastía Tang (618-907). “Esa es la razón por la que este tipo de dulce es conocido como tang ren”.

El carácter chino para **Tang**, referido a dicha dinastía- se pronuncia exactamente igual que la palabra caramelo (tang), mientras que **Ren** significa hombre, en referencia al **artesano** que lo confecciona. Ambos términos se refieren tanto al **arte** del caramelo soplado como al **maestro** que lo realiza.

Se denominan a estos artesanos como “**Hombres caramelo**”.

El lugar de nacimiento de esta técnica es **Dezhou**, en la provincia de **Shandong**. Actualmente se pueden seguir viendo a estos hombres caramelo en mercados y ferias de china.

La verdad es que aquí en España no lo vemos muy higiénico que digamos, pero no deja de ser una pasada.



RECETA

Deben ubicar los siguientes instrumentos:

+ Lo primero: Guantes de Seguridad. Vamos a trabajar con azúcar MUY caliente, así que si tienen los dedos muy sensibles, van a sufrir.+ Una bomba de Suflado o en su defecto Un pitillo. Puede ser de metal, de madera o de un plástico muy duro. Una vez lo intenté con uno de esos pitillos que traen los cooler para niños ¡y funcionó!+ Una bandeja de hornear o un Baking Mat de silicón+ Una espátula de metal+ Un termómetro de caramelo (lo venden en cualquier tienda de repostería)+Un ventilador

Necesitarás:

600 gramos de Isomalt 4 gotas de agua con ácido Cítrico

La Preparación:Funde el Isomalt en una olla de acero inoxidable. Cuando esté completamente derretido, agrega las gotas de Ácido Cítrico disueltas en agua. Es recomendable limpiar las paredes internas de la olla (lo que no esté cubierto de caramelo) para evitar impurezas. Igualmente, cualquier espuma que se forme, remuévala con la espátula. Verifica periódicamente la temperatura del caramelo con el termómetro. Cuando alcance los 160°C a 175°C, retíralo del fuego. Luego, vierte la mezcla en una bandeja para hornear (si tienes el Baking Mat de silicona, mejor), ligeramente engrasado con spray antiadherente. Con cuidado de no quemarte y preferiblemente usando los guantes de seguridad, dobla los bordes exteriores de la mezcla hacia el centro, para que el enfriamiento sea uniforme. Si no los tienes, espera a que se enfríe de forma que puedas tocarlo con la mano. Forma una bolita pequeña y colócala en el extremo de su tubo o pitillo con el que vas a soplar. Asegúrate de que los bordes se extiendan a lo largo del tubo con firmeza, para que no salga volando el

caramelo. Sopla por el tubo y ve moldeando la esfera a medida que soplas. Gira la burbuja de azúcar para retirarla del pitillo o tubo, y espera a que se enfríe por completo, lejos de cualquier humedad. Si no te salen al primer intento, no te desanimes. Con un poco de práctica lo lograrás.

Un tip> Si no te quedó bien la forma, y se te enfrió mucho el caramelo, puedes meterlo unos segunditos al microondas para que se caliente de nuevo y volver a intentarlo. Si la burbuja no se forma, se debe a que el azúcar no estaba lo suficientemente caliente. Y si te pasas de caliente, el azúcar se cristalizará y el caramelo se verá nublado.

AZÚCAR COLADO

La técnica del azúcar colado nos permite confeccionar figuras, discos, barras, bases... un sinfín de estructuras con las que podremos construir piezas artísticas para escaparates, concursos, eventos conmemorativos, etc. Estas estructuras de caramelo pueden a su vez combinarse con piezas de pastillaje, azúcar burbuja, isomalt y otras variedades.



Ingredientes

- 1.000 g azúcar
- 400 g agua fría
- 250-300 g glucosa

Elaboración

Para preparar el azúcar o caramelo colado hay que proceder del siguiente modo. Poner el azúcar y el agua fría en un cazo de cobre al fuego o en un cazo eléctrico con regulador (antes de utilizar hay que limpiar bien). Comenzar la cocción muy lentamente, y cuando comience a hervir retirar del fuego, limpiar bien con un pincel las paredes y eliminar la espuma que aparece en la superficie. Añadir la glucosa y poner de nuevo al fuego fuerte. Volver a limpiar las paredes con el pincel y eliminar la espuma que se vaya formando. Cocer hasta los 160°C. Enfriar rápidamente en un recipiente con agua fría y dejar reposar unos minutos hasta que desaparezcan las burbujas. Si quisiéramos colorear, añadiremos los colores a una temperatura de entre 135 y 140°C.