

Universidad Del Sureste

Lic.: Gastronomía

Catedrático: Marlis Tecu Ruiz

10/02/2021 Alumno: Luis Antonio Solís Pérez

Tema: Resumen O Mapa

Materia: Confitería Y Chocolatería

Grado: 5to Cuatrimestre

Grupo: ``Único``

Villa flores Chiapas.



Estirado: Es posiblemente la técnica más difícil de lograr, pues se requiere mucha práctica y conocimiento, hay tres pasos básicos a seguir para lograr esta técnica: la cocción del azúcar, el estirado del azúcar para lograr un satinado y el armado de la pieza artística. Para realizar esta técnica se necesita azúcar refinada, crémor tártaro, agua y glucosa. Es necesario seguir varios pasos para lograr el éxito de la técnica.

- Calentar el agua a fuego lento hasta que llegue a ebullición y luego ir agregando el azúcar poco a poco, para esta preparación se va a usar el crémor tártaro que ayudará a mantener más fluido el azúcar.
- Cuando el azúcar llegue a los 100°C se debe agregar el crémor tártaro, durante la cocción es necesario espumar todas las impurezas que se encuentren, una vez que el almíbar entre en ebullición se adiciona la glucosa.
- Si se desea adicionar algún colorante esto debe hacer a los 130°C si los colorantes que se van a usar son blanco o negro agregarlos a los 100°C.

Soplado: Existen varias teorías de cómo se inició ésta técnica, todas dan origen en el continente asiático es llamada tang ren compuesto de dos palabras tang: caramelo y ren: hombre Al igual que la técnica del estirado, esta requiere práctica y destreza pues es compleja y se asemeja a la técnica que realizan los artistas sopladores de vidrio. Para el exitoso desarrollo del azúcar soplado, se usa una mezcla de glucosa, azúcar, crémor tártaro y agua, el procedimiento empieza con los siguientes pasos

- Llevar a ebullición el agua a 100°C
- Agregar el azúcar y en cuanto esta se derrita colocar la glucosa
- A los 130°C colocar los colorantes que se vayan a utilizar
- Guardar una temperatura entre 150°C y 157°C. Es necesario tratar de eliminar todas las burbujas de azúcar antes de empezar a soplar para evitar que la bomba se trise o se rompa.

Colado: Es el más utilizado para el armado de estructuras y bases para montajes artísticos, puede ser opaco o translucido, para lograr esta técnica se utiliza una mezcla de agua, azúcar y glucosa que se va a elevar a una temperatura de 155° C luego verter con suavidad el azúcar en moldes de distintas formas, una vez enfriado retirar los moldes, para obtener la figura que se desea se requiere seguir estos pasos:

- Calentar el agua e incorporar el azúcar, por último añadir la glucosa a los 100°C
- Los colorantes negro y blanco se colocan al mismo tiempo que la glucosa, los demás colores se colocan entre los 130°C y 135°C.
- La cocción del azúcar debe llegar a los 155°C
- Colocar en los moldes elegidos y mezclar los colores al gusto
- Es importante que las piezas o moldes a usar estén untados con aceite para desmoldar.
- Dejar que el azúcar alcance una temperatura manejable para retirar los moldes metálicos, sin dejar que esta enfríe del todo para evitar que se adhiera.