



Universidad del sureste Uds.

Materia:

Confitería & Chocolatería

Tema:

**Azúcar estirada, Azúcar colada y Azúcar
soplado**

Profesor:

Marlis teco Ruiz

Alumno:

José Iván Gumeta Gómez

Fecha:11/02/21

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. El proceso es de nivel avanzado.

Azúcar colado



El azúcar colado permite una amplia variedad de usos. Se usa generalmente como parte estructural de piezas artísticas. Puede ser utilizada opaca o transparente, lisa o rugosa. Permite el contraste con el brillo satinado de las confecciones de azúcar tirada o soplada.

El azúcar soplado



Es una técnica que se inicia con la fabricación del azúcar estirado. Cuando la mezcla está caliente, se coloca en el extremo de un tubo pequeño. El artista sopla a través del tubo para crear una variedad de formas. Paco Torreblanca ha elaborado un cisne.