



UNIVERSIDAD DEL SURESTE

PASTELERIA Y CREATIVIDAD

QUE ES LA CRISTALIZACIÓN, QUE ES
CAMELIZACIÓN

PROFESORA
MARLIS TECO RUÍZ

ALUMNA
ILSA DEL ROSARIO ALFONSO LÓPEZ

15 DE JUNIO DE 2021

VILLAFLORES, CHIAPAS

QUE ES LA CRISTALIZACIÓN

La cristalización es un proceso por el cual el almíbar o jarabe sustituye al agua de la fruta; esta hay que cocerla en una concentración de azúcar cada vez mayor. El éxito de la cristalización consiste en que la fruta quede firme por fuera y tierna por dentro.

Es un proceso de equilibrio de las moléculas en una red cristalina con las moléculas en solución, de esto resulta el sólido puro.

Se puede cristalizar cualquier tipo de fruta, siempre y cuando no haya alcanzado la madurez comercial, es decir, que sean frutas que ya estén completamente desarrolladas y que apenas empiecen a tomar color. Las frutas más comunes para la cristalización son: higos, piñas, tunas, peras, calabazas, camotes, cáscara de limón, cáscara de naranja, etc.

También se le llama cristalización al proceso que tiene la miel.

La cristalización de la miel es un proceso natural de este alimento ya que, al tratarse de una solución sobresaturada de azúcares, tiende a solidificarse a temperaturas inferiores a los 25°C.



QUE ES CARMELIZACIÓN

La caramelización es la oxidación del azúcar, un proceso empleado ampliamente en la cocina debido al agradable sabor y color marrón obtenidos. A medida que el proceso sucede, se liberan compuestos químicos volátiles, produciendo el característico sabor acaramelado.

Cuando la caramelización se hace sobre sacarosa, añade una molécula de agua para separarla en fructosa y glucosa, incrementando la masa del caramelo.

Esta reacción de oscurecimiento, también llamada pirólisis, ocurre cuando los azúcares se calientan por encima de su punto de fusión; se efectúa tanto a pH ácidos como alcalinos y se acelera con la adición de ácidos carboxílicos y de algunas sales; se presenta en los alimentos que son tratados térmicamente de manera drástica, tales como la leche condensada y azucarada, los derivados de la panificación, las frituras, y los dulces a base de leche, como cajeta, natillas, etcétera.

