

Adición de azúcar

Podemos conservar utilizando una alta concentración de azúcar que elimine el agua de los productos. En esta lección te vamos a enseñar cómo hacerlo. Primero encontrarás los principales tipos de azúcares que tienen funciones conservantes: azúcar blanco, azúcar moreno, o la miel. Luego podrás ver las elaboraciones que se basan en la adición de azúcar: la mermelada, la confitura, el arropo, la fruta escarchada o el almíbar. Además, te enseñaremos los diferentes tipos de almíbar y las proporciones de agua y azúcar que tienen, o las temperaturas que deben alcanzar para que podamos conservar los alimentos.

Preparación

ESCARCHADO: blanquear la fruta. Limpiar la fruta, meterla en un almíbar, y una vez concentrado se saca y se deja reposar (incluso dentro del almíbar 24 o 48 horas). Pasado ese tiempo se vuelve a introducir en el almíbar y se puede repetir este proceso 5-7 veces. Con pequeñas cocciones conseguimos concentrar el nivel de azúcar. **MERMELADA:** misma cantidad de fruta que de azúcar **CONFITURA:** es igual que la mermelada, pero utilizando pulpa o puré de fruta en lugar de producto entero. **ALMÍBAR:** Tanto por tanto (TPT): tanto de azúcar (kg) / tanto de agua (litros). El punto del almíbar se mide o bien por el ojo (texturas) o por temperatura: • Puntos del almíbar a ojo (puntos de concentración de azúcar): - Hilo muy fino (de hebra floja) - Hilo más grueso (de hebra fuerte) - Punto de globo (cuando al coger un poco con la espumadera y soplar se hace como una burbuja) - Punto de bola (cuando está bastante duro el almíbar) • Puntos del almíbar por temperatura (a más temperatura, mayor concentración de azúcar): - 104°: concentración mínima de azúcares - 115°-120°: se empieza a saturar el líquido de azúcar, mucho más conservante, más dulce, mucha más cantidad de azúcar

Ingredientes

Sobre todos vegetales, como frutas y verduras.

Utensilios

Ollas

Envases para conservaciones

Boles

Cucharas

Coladores

Instructor destacado

ARCOS®

 **BOSCH**
Innovación para tu vida


SUPERMERCAD