





Emprendedor en procesamiento de dulceria y confiteria artesanal.

DEFINICION

Se pueden considerar como productos de confitería aquellos preparados cuyo ingrediente fundamental es el azúcar (sacarosa) u otros azúcares comestibles (glucosa, fructosa, lactosa.), junto a una serie de productos alimenticios tales como harinas (almidones), frutos secos, nata, chocolate, grasa y aceites y zumos o pulpas de frutas.









Clasificación de los productos de confitería según sus materias primas

MERMELADAS- PASTA DE FRUTA (BOCADILLO)- JALEAS: principales materias primas e insumos Pulpa de fruta (fructosa), azúcar o panela pulverizada (sacarosa), pectina (gelificante), ácido cítrico.

LECHES EVAPORADAS: principales materias primas Leche líquida (lactosa), azúcar o panela (sacarosa), almidones modificados (harinas), conservantes.

CARAMELOS DUROS, BLANDOS O SUAVES, SATINADOS: principales materias primas jarabe de glucosa, sacarosa, grasas- aceites (vegetales o animales), zumo de fruta, almidones modificados, conservantes y saborizantes.









Clasificación de los productos de confitería según sus materias primas

GOLOSINAS AIREADAS: principales materias primas gelificante (gelatinas, pectinas)- albuminas, almidones, zumos de fruta, sacarosa, jarabe de glucosa, conservantes y saborizantes.

CONFITADOS O GRAJEAS: frutos secos, semillas, cereales, chocolate, sacarosa, comúnmente se les conoce con el nombre de garrapiñados.

TURRONES Y MAZAPANES: se elaboran a base de azúcar, miel y almendras, en fábricas con equipo especializado.

Carlos Manuel Bucheli C. / Inst. Técnico- SER- Centro Comercio Servicios- Regional Cauca

Tipos y Características principales

Productos	Materias Primas Base	Tipos principales
Caramelos. Pastas de azúcares concentradas al calor, endurecidas al enfriarse, quebradizas, saborizadas y coloreadas.Caramelo Macizos o duros, son una masa de azúcar altamente concentrada en estado cristalizado.	Azúcar, Jarabe de Glucosa y/o azúcar invertido, agua, sabores, colorantes.	Caramelos duros con y sin fruta, de hierbas, con leche, con y sin azúcar, con y sin relleno. Caramelo relleno centro constituido por frutas confitadas, cremas, derivados del cacao, pralines, licores. etc.
Caramelo Suave Blandos. Su denominación se debe por la consistencia(masticable) blanda o cremosa, que deberá tener buenas propiedades de conservación aún al almacenarse durante mucho tiempo	Azúcar, el jarabe de glucosa y las grasas sólidas, humectantes, emulsificantes, gelificantes, almidón. Además se emplea leche (condensada edulcorada y sin edulcorar, fresca), nata y mantequilla, sabores, etc.	«Toffees» chiclosos con frutas secas (sabor malta o chocolate)Fudge de leche, textura elástica pero corta, chiclosa, puede ir con frutas secas. Estirados: frutales, mentas, de textura corta. Aireados: Frutales, menta, leche, textura elástica. Bañados con coberturas
Gomas y jaleas. Estos productos están determinadospor el agente gelificante y el contenido de humedad.	Azúcar cristal, jarabe de glucosa, goma arábiga, goma guar, goma tragacanto, agar agar, grenetina, pectina. Se modificará la proporción de dichos ingredientes de acuerdo a la consistencia deseada.	Gomas de diferentes formas y figuras con o sin fruta.
Golosinas Aireadas. Se introduce el aire a la masa + un agente espumante.	Azúcar, jarabe de glucosa, agua, agente espumante, sabores.	Malvavisco/gelatina, Turrón/nugado (albúmina de huevo), beso de negra (albúmina de huevo), barras aireadas (proteínas de leche y/o soya).
Grageas y /o confitados. El grageado es un campo especial en la cocción de caramelos, se distinguen dos modalidades: Grageado en frío y en caliente	Grageas duras elaboradas a base de Azúcar, agua, colorantes y cera. Grageas blandas elaboradas con azúcar, agua, jarabe de glucosa, colorantes y cera.	Grageas de chocolates, nueces, almendras, pasas, frutos secos, centros de jalea y fondant, centros rellenos de caramelo duro, artículos de crocante, centros granulados y centros de goma de mascar.