EMPRENDEDOR EN EL PROCESAMIENTO DE DULCERÍA Y CONFITERÍA ARTESANAL

CARTILLA ELABORACIÓN CARAMELO

1

RESPONSABLE:

Instructor a cargo y equipo de aprendices de trabajo..

2

CONDICIONES DE TRABAJO

Indumentaria personal: Zapatos de material, gorro, tapabocas, bata overol blanco, guantes para confitería e instrumentos de preparación y corte.

Limpieza y Desinfección: Aplicar los procedimientos según el manual de BPM, instalaciones, en equipos, utensilios, materia prima y productos terminados.

Operarios: El personal a cargo se hará responsable del buen uso de los equipos, utensilios aditivos y todo cuanto se encuentre en el proceso de elaboración de caramelos.

3

OBJETIVOS

Conocer e identificar los diferentes tipos de materias primas e insumos empleados para la confitería (CARAMELOS BLANCOS Y DUROS)

Formular y Preparar los ingredientes para elaborar caramelos saborizados y con otros ingredientes

CARLOSMANUEL BUCHELI C. / ING. AGROINDUSTRIAL

CARTILLA ELABORACIÓN CARAMELO



FUENTE: CARAMELO DURO/ CANDY/ BANANA DE UCHUVA UNIDAD PRODUCTIVA CONFIMIEL (CAJIBIO-CAUCA) 2018

FORMULACIÓN para 500 g aprox de producto terminado

agua y/o zumo de fruta jugosa	220 g
Glucosa liquida	175 g
Azúcar refinada	500 g
Colorante y/o saborizante	Según fabricante **consultar**
Crémor tártaro y/o polvo de hornear	1-2 g

Link: https://youtu.be/V1v3OpuATU4 video tutorial instructor técnico.

PROCEDIMIENTO:

1. En una olla pequeña, combine el azúcar y el agua, cuando hierba adicione el jarabe de maíz. Inserte un termómetro de caramelo y verifique la temperatura hasta 130°C

2. En 130°C, agregue el crémor tártaro y revuelva para combinar. Continúe calentando a la etapa de "crack duro", a 142°C si, se desea hacer caramelo más cristal

3. Retire el jarabe de caramelo del fuego y agregue el aceite de menta o alguna esencia frutal. Vierta la mezcla de dulce en dos bandejas de silicona forradas. Agregue unas gotas de colorante al caramelo.

4. Usando el raspador, y mezcla el color en el caramelo. Estira el caramelo brevemente y córtelo en 4 pedazos iguales. (para manejarlo)

5. Usando un par de guantes de punto cubiertos o un par de guantes de látex, tome una pieza y gírelos, presionando los colores juntos mientras se tuerce. Estire sobre una gran estera de silicona girando mientras rueda. Una vez que se alcanza la circunferencia deseada

6. Cuanto más tiempo se tira o satina el caramelo tendrá mejor calidad de color y textura.

7. Permita que los bastones de caramelo se enfríen y se solidifiquen antes de guardarlos.

8. Las cañas se pueden envolver en plástico y guardar durante 1-2 meses.