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 BLANDO DE
PANELA CON NARANJA UNIDAD PRODUCTIVA CONFIPANELA (CAJIBIO-CAUCA) 2019

FORMULACIÓN para 500 g aprox de producto terminado

agua y/o zumo de fruta jugosa -naranja	120 g
Glucosa liquida	120 g
Azúcar refinada / panela pulverizada	300 g
Crema de leche	100 g
Leche en polvo	15 g
Colorante y/o saborizante	Según fabricante **consultar** opcional
Crémor tártaro y/o polvo de hornear	1-2 g
Mantequilla	10 g
Extracto de vainilla	Según fabricante **consultar**
Bicarbonato de sodio	1 g

PROCEDIMIENTO:

1. Elaborar un jarabe (zumo de fruta+ panela+ glucosa), cocinar a fuego medio hasta alcanzar los 125°C. pendiente de que no quemar la panela.

2. En otra olla mezclarLa crema de leche, leche en polvo, crémor tártaro, esencia de vainilla y bicarbonato de sodio. Calentar mezcla y homogenizar muy bien a 60 °C aprox y reservar.

3. Adicionar cuidadosamente la base de crema de leche reservada al jarabe en dos partes tratando de evitar rebose por el cambio de temperaturas.

4. Homogenizar muy bien la mezcla y cocinarla a 110° C, bajar de la estufa y adicionar la mantequilla (homogenizar o mezclar muy bien).

5. Llevar a moldeo.

6. Reposo de 2 a 4 horas aprox.

7. Desmoldar y empacar.

CARLOSMANUEL BUCHELI C. / ING. AGROINDUSTRIAL