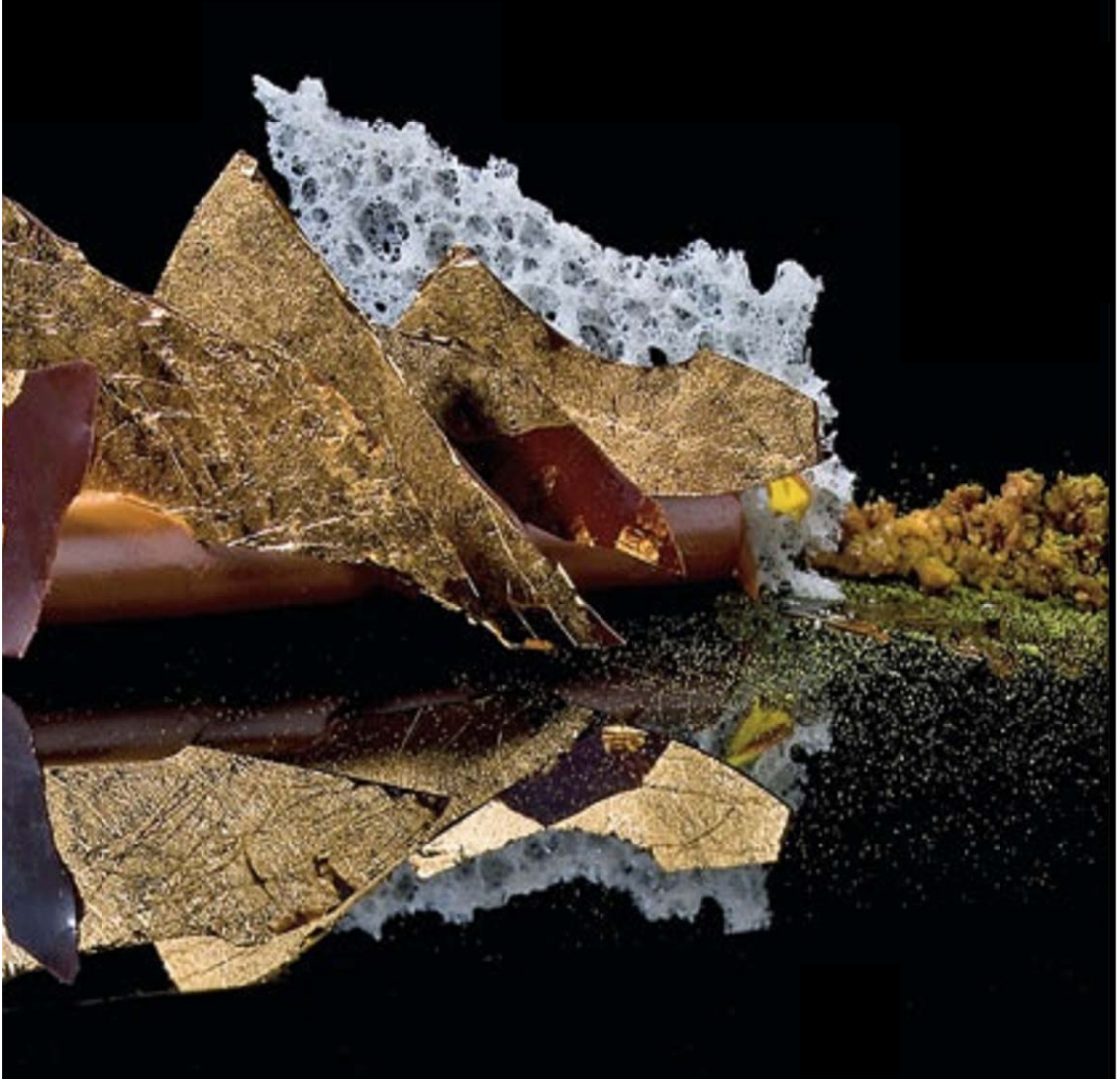


Recetario de Escultura en Azúcar

Abigail Muñoz Morales





UPAEP – Secretaría General

Dirección General de Apoyos Académicos

Dirección del Centro de Recursos para el Aprendizaje y la Investigación.

Biblioteca Central - **Karol Wojtyla**

Tesis Digitales Restricciones de uso:

DERECHOS RESERVADOS ©

PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL

Todo el material contenido en esta tesis está protegido por la Ley Federal del Derecho de Autor (LFDA) de los Estados Unidos Mexicanos (México).

El uso de textos, imágenes, gráficas, fragmentos de videos, y demás material que sea objeto de protección de los derechos de autor, será exclusivamente para fines educativos e informativos y deberá citar la fuente de donde la obtuvo mencionando el autor o autores involucrados en el documento.

Cualquier uso distinto como el lucro, reproducción, edición o modificación, será perseguido y sancionado por el respectivo titular de los Derechos de Autor.



AGRADECIMIENTOS

Agradezco a todas las personas que estuvieron conmigo a lo largo de esta carrera y me permitieron llegar a donde me encuentro en estos momentos.

También le estoy infinitamente agradecida a mis padres por haberme brindado el apoyo para lograr ser una persona ganadora y triunfadora

Les agradezco también a mis maestros por ser pacientes conmigo, por haberme enseñado cada una de las tendencias gastronómicas y por dedicarme tan plenteramente sus conocimientos

Índice

INTRODUCCIÓN.....	2
EL AZÚCAR Y SU HISTORIA	3
TIPOS DE AZÚCAR.....	4
PUNTOS DEL AZÚCAR.....	5
OTROS TIPOS DE AZÚCAR	7
QUÉ ES EL ISOMALT?	10
QUÉ ES EL PASTILLAJE?	11
ESCULTURA DE ROSAS	12
ESCULTURA DEL FONDO DEL MAR	16
ESCULTURA DE NAVIDAD	21

INTRODUCCIÓN

El caramelo maleable, delicado, luminoso y apasionante, es un toque de prestigio en las mejores mesas y en los eventos felices, desde épocas pasadas es el dominio de afamados artesanos. Estos los empleaban para revalorizar y decorar con brillantes decoraciones sus tartas y pasteles, consiguiendo un verdadero arte, dotándolos de una prestancia y distinción difícil de superar por otros materiales.

La introducción técnica del azúcar en México, no ha tenido la expansión que se podía esperar. La necesidad de trabajar en caliente a mucho no les gusta y mas si es un proceso en el que apenas cabe la rectificación, se necesita de mucha practica para su completo dominio. La disciplina que entraña esta técnica ha sido la causa de su escasa expansión.

Pero no es motivo para estar tristes, ya que profesionales del dulce de todo el mundo compiten por este arte, demostrando lo sus creaciones en exposiciones y concursos por todo el mundo, esto nos estimula para que nuestros deseos de superación y de creatividad salgan a la luz, y de realizar bellas creaciones que son el fruto de una destreza que uno mismo cultiva día a día, todo se debe a base de esfuerzo, de sensibilidad, de buen gusto y la pasión por la creación de nuevas piezas.



EL AZÚCAR Y SU HISTORIA

Desde la antigüedad se extrae el azúcar de caña. Se supone que esta planta de caña de azúcar se cultivaba en la India, y fue conocida por los griegos y los romanos como miel de la India. Los chinos también conocían el proceso de extracción y refinamiento de la caña de azúcar desde tiempos remotos.

En el Siglo XII existían en Sicilia molinos para la trituración de la caña.

En la actualidad, Cuba, la mayor isla de las Grandes Antillas es uno de los principales países productores de caña de azúcar, de la que el hombre ha sabido obtener el alcohol para producir el aguardiente de caña, que después de un largo proceso da lugar a la bebida nacional cubana: el ron.

Hoy en día se denomina azúcar a todos los hidratos de carbono que se disuelven en agua con facilidad; son incoloros, inodoros y normalmente cristalizables. Todos tienen un sabor más o menos dulce.

Los azúcares importantes son: la glucosa, la lactosa y la maltosa, y el más importante: la sacarosa, llamado también azúcar de caña, aunque a veces no proceda de la caña de azúcar. Se lo utiliza para dar sabor dulce a las comidas y en la fabricación de confites, pasteles, conservas, bebidas alcohólicas y no alcohólicas, y muchos otros alimentos. Como material alimenticio básico, la sacarosa suministra aproximadamente un 13% de la energía que se deriva de los alimentos. Su valor y su papel en la dieta humana son polémicos.

La sacarosa también está presente en cantidades limitadas en muchas plantas, incluso en varias palmas y en el arce de azúcar, pero la remolacha azucarera y la caña de azúcar son las únicas fuentes importantes para el comercio.

Más del 50% del consumo mundial de azúcar se obtiene de la caña de azúcar, que crece en climas tropicales y subtropicales. El resto procede de la remolacha azucarera, que crece en países templados. La remolacha azucarera es la fuente principal de azúcar para la mayor parte de Europa.

El material en bruto de la caña de azúcar, produce otros derivados, pues su fermentación produce etanol, butanol, glicerina, ácido cítrico y ácido levulínico. El azúcar de la remolacha surgió en 1812, en la época de Napoleón, durante el bloqueo continental. La melaza se utiliza para alimentar al ganado; no se hace melaza para el consumo humano a partir de la remolacha, debido a la dificultad para purificarla. El azúcar procedente de la remolacha azucarera es idéntica a la derivada de la caña de azúcar.

TIPOS DE AZÚCAR

Existen diferentes clases de azúcar con características propias que las hacen más adecuadas para unas aplicaciones u otras.

- **Azúcar blanquilla:** el azúcar más usado, junto al refinado. Es de color blanco y posee como mínimo un 97% de sacarosa. Es totalmente soluble en agua y puede presentarse granulado o en terrones.

- **Azúcar refinado:** de color blanco brillante, posee un mínimo del 99,7 % de sacarosa. Se presenta granulado o en forma de bloque. Estos últimos se utilizan en la industria confitera y reciben el nombre de azúcar pilón.

- **Azúcar moreno:** de color amarillento oscuro y con un 85% de sacarosa, es casi totalmente soluble en agua. También es llamado azúcar integral o azúcar terciado.

- **Azúcar glass:** también llamado azúcar en polvo. Es un derivado del azúcar blanquilla o refinado. Se obtiene pulverizando el azúcar y añadiendo un 0,5% de almidón de maíz u otros antiapelmazantes.

- **Melazas:** es el residuo que queda después del refinado del azúcar. El color inicial es marrón oscuro pero se puede clarificar para obtener un color dorado. Tiene muy poca capacidad edulcorante y en cocina no se usa habitualmente. Se emplea para elaborar el ron.



PUNTOS DEL AZÚCAR

El azúcar se puede preparar de diferentes formas en las que presenta diversos puntos o densidades. Según esta densidad, el azúcar se empleará en la elaboración de unos postres u otros.

Almíbar: es la solución en caliente de azúcar y agua.



Jarabe: se sustituye el agua por zumos de frutas, infusiones, etc.



Espejuelo: tiene una densidad de 28 a 30° Baumé que se alcanza cuando se toma un poco de azúcar en los dedos y al separarlos se forma en medio una bolita. Se emplea para emborrachar y para hacer tocinos de cielo. También para conservar.



Hebra floja: presenta una densidad de 30 ° que se consigue cuando al mojar los dedos en el almíbar y separarlos, se forma un hilillo que se rompe cuando tiene un centímetro de longitud. Se usa para preparar crema de mantequilla, huevo hilado, etc.

Hebra regular: tiene una densidad de 35°. Es igual que la hebra floja, pero en este caso el hilo que se forma se rompe más tarde.

Hebra fuerte: densidad de 37°. La hebra que se forma se rompe cuando tiene unos 2 centímetros de longitud. En algunos casos se usa para preparar merengue italiano.

Punto de globo o de soufflé: para elaborarlo hay que mojar una espumadera en almíbar y soplar a través de los agujeros para que se formen globos. Se usa para elaborar merengue italiano y fondant.

Punto de bola floja: presenta una densidad de 39°. Para alcanzar esta densidad se coge almíbar con una cuchara, se mete en agua fría y se intenta hacer con los dedos una bola blanda.

Bola fuerte: posee una densidad de 41°. Es igual que la anterior, pero en este caso la bola prácticamente se cristaliza. Se utiliza para hacer mazapanes.

Punto quebrado: para conseguirlo se toma el almíbar con una cuchara, se introduce en agua fría y al enfriarse, forma una lengüeta que se rompe con facilidad.

Si se analiza la composición del azúcar de mesa (también conocido como sacarosa), es fácil descubrir que éste es un producto sano y natural que aporta energía al organismo para el buen funcionamiento del cerebro y los músculos, además de sabor a los alimentos. Es un disacárido compuesto por una molécula de glucosa y otra de fructosa, y su aporte calórico es de 4 calorías por gramo, mientras que el de las grasas es de 9 calorías por gramo.

Según el alto grado de refinación obtenido se consideran varios tipos de sacarosa:

Azúcar blanca refinada: aquella con grado de polarización 99,9°S, azúcar invertida 0,02%, cenizas 0,02%, SO₂ 2 mg/kg.

Azúcar blanca de primera calidad: polarización 99,5°S, azúcar invertida 0,04%, cenizas 0,04%, SO₂ 20 mg/kg.

Azúcar blanca de segunda calidad: polarización 99,5°S, azúcar invertida 0,10%, cenizas 0,10%, SO₂ 70 mg/kg.



OTROS TIPOS DE AZÚCAR

Azúcar mascabado, mascabado ó sencillamente mascabados. El nombre proviene del portugués "mascabado", participio de "mascabar": menoscabar o minorar, refiriéndose a la supuesta inferior calidad de este azúcar sin refinar, que, en palabras del diccionario de la Academia, "la de caña, de segunda producción.



Azúcar moreno no refinado damera. Aromático, de grano grueso, de aspecto muy atractivo, color miel. Ligero sabor a caramelo tostado. Para endulzar café, te, pastelería, bombonería, etc.



Azúcar moreno no refinado light mascabado. Cremoso, suave, color castaño claro, ligero sabor de caramelo, café, regaliz. Adecuado para salsas, pastelería, heladería, chocolatería, etc.

Azúcar moreno no refinado dark mascabado. Compacto con un penetrante sabor a caramelo y regaliz, color castaño. Por su fuerte sabor combina con todas las elaboraciones de chocolate y también con algunas de pastelería en las que encaje su peculiar sabor, así como con salsas.

Azúcar moreno no refinado molasses. El más oscuro de la gama y de sabor más intenso a caramelo y regaliz. Color castaño oscuro. Combina bien con el chocolate y con algunas elaboraciones de pastelería en las que encaje su peculiar sabor, cocina étnica y repostería típicamente británica.

Azúcar moreno ó terciado. Llamado así porque es de color pardo.

Azúcar negro. El que tira á este color y suele ser más dulce.



Panela o papelón. Típico producto de algunos países de América Central y del Sur. Para producir la panela, el jugo de caña de azúcar es cocido a altas temperaturas hasta formar una melaza bastante densa, luego se pasa a unos moldes en forma de cubo donde se deja secar hasta que se solidifica o cuaja.



Azúcar de pilón. El azúcar que después de bien clarificado y reducido a una consistencia correspondiente, se ha hecho cristalizar en unos moldes cónicos.



Azúcar de quebros. El que está en pedazos por no haberse consolidado bien el pilón.

Azúcar piedra. Es el azúcar cande o candi, que por medio de repetidas clarificaciones y de una evaporación lenta y tranquila está reducida á cristales blancos y transparentes.



Azúcar de flor. El más refinado ó de primera suerte de los azúcares.

Azúcar de lustre o azúcar impalpable. El molido y pasado por cedazo. Para toda clase de aplicaciones.

Azúcar rosado. El que se cuece hasta el punto de caramelo, añadiendo un poco de zumo de limón para que quede esponjado á manera de panal, y que sirve para refrescar con agua.

Azúcar "casson" grande 3,3/4,0. Azúcar cristalizado de granulometría 3,3/4,0. Para elaboraciones como "petit fours", lyonesas, brioche, etc., donde sea importante apreciar el grano del azúcar.

Azúcar "casson" mediano 2,5/3,0. Azúcar cristalizado de granulometría media 2,5/3,0. Para elaboraciones como "petit-fours", lyonesas, brioche, etc., donde sea importante apreciar el grano del azúcar.

Azúcar antihumedad. Para espolvorear elaboraciones que deban conservarse en frigorífico. No se disuelve con la humedad.



¿QUÉ ES EL ISOMALT?

Puede que sea el azúcar que mas alaban los pasteleros. Este producto ha sido capaz de satisfacer a las más inquietas mentes creativas de azúcar. Su estructura y sus propiedades son únicas. Pero como ya saben, vamos por lo básico.



¿DE QUÉ SE COMPONE?

El isomalt es considerado un sustituto del azúcar. Parecido en estructura a la sucralosa, posee pocas calorías y no causa caries. Por lo que es muy usado en la industria dietética, diabética y en dulces como chicles. Se extrae de la azúcar común y es obtenido en base a varias síntesis, pero sencillamente explicando **el isomalt es una mezcla de glucosa con manitol** (compuesto orgánico derivado del azúcar, de la familia de los polioles).

¿POR QUÉ TIENE TANTAS PROPIEDADES?

En comparación con el azúcar, el isomalt posee la característica que no es higroscópica, o sea no absorbe humedad del ambiente. Por lo que es capaz de realizar resistentes decoraciones para que perduren y mantengan su forma. Otro beneficio es que no cristaliza, por lo que la realización de golosinas, salsas en base de caramelo y más decoraciones no nos dará esa textura desagradable de micro o microcristalización. Y para rematar. Es muy resistente a las temperaturas. Recordemos que el azúcar común (sacarosa) comienza a colorearse a eso de 140°C, pero el isomalt puede resistir mas de 160°C manteniendo su color transparente, lo que es un beneficio para realizar esculturas de azúcar soplado y otro sinfín mas de decorados.

Este novedoso producto es bastante utilizado por la pastelería de vanguardia, mas para la realización de adornos de tortas y platos dulces que para la realización de postres en si.

La manera de utilizar el isomalt es simple, se calienta el producto hasta los 110°C, luego se deja templar hasta una temperatura que sea maleable para las manos expertas (recomendado bajo los 80°C y siempre usando guantes) y ya podemos hacer figuras soplando una boquilla o bombilla para hacer los tubos, envolver aceites, líquidos, mousse o salsas en una suerte de bombones de azúcar, hacer ínfimos pelos de azúcar y muchas mas posibilidades, admite cualquier forma, es difícil que se pique a una superficie es muy usado para hacer decorados con plantillas o matices. Un mayor calentamiento nos dará una estructura más gruesa que es recomendada para las decoraciones en montaje o esculturas de azúcar.

¿QUÉ ES EL PASTILLAJE?

El pastillaje es una de las decoraciones posibles de azúcar, elaborado con diferentes ingredientes dependiendo de la receta. Aquí vamos a describir varios tipos, cada uno de ellos con sus ventajas e inconvenientes y válidos para hacer las mismas decoraciones solo que las cualidades de la masa son mejores en una que en otra receta.

El ingrediente base es el azúcar glasee normal, ni antihumedad ni antiapelmazante. Dependiendo del resto de ingredientes variara la textura y el tiempo de secado. Vamos a verlas una a una.

Las decoraciones de pastillaje son de larga duración, su resultado es parecido a la de la porcelana blanca pudiéndose cambiar el color de la masa o también pintarla una vez acabado con pistola. Existe también una laca abrillantadora para darle brillo en tiendas especializadas.

Otra forma de dar brillo a las piezas es una vez bien secas pasarlas por el grifo de agua, y volverlas a secar, quedaran mas finas y con brillo. Una mezcla de glucosa y alcohol a partes iguales en caliente, aplicado con un difuminador sobre las piezas dan una capa de brillo bastante lograda.

Otras de la opciones que admite es el grabado, unas piezas con ciertos relieves hechos con reglas, o diferentes utensilios pueden darle un toque de relieve muy curioso.

Para pegar la piezas en un principio se utiliza caramelo pero debido a que en algunos lugares existe el problema de la humedad ambiental se puede utilizar grasa real.

Las terminaciones pueden ser con cornet de grasa, chocolate etc.

ESCULTURA DE ROSAS

- **Tiempo de preparación**

40 minutos

- **Grado de dificultad**

Medio

- **Número de porciones**

1 Escultura

- **Ingredientes**

Para la pastilla:

CONCEPTO	CANTIDAD	UNIDAD
Azúcar	1	kg
Agua	120	mL
Cremor tártaro	1	g
Glucosa	150	g

Para la rosa roja:

CONCEPTO	CANTIDAD	UNIDAD
Caramelo	159	g
Colorante rojo	5	g

Para la rosa café:

CONCEPTO	CANTIDAD	UNIDAD
Caramelo	159	g
Colorante café	5	g

Para la base:

CONCEPTO	CANTIDAD	UNIDAD
Caramelo	635	g
Colorante rojo	10	g

Para el caramelo con altura:

CONCEPTO	CANTIDAD	UNIDAD
Caramelo	318	g

Colorante rojo	10	g
Colorante amarillo	10	g

Procedimiento:

Para hacer la pastilla de azúcar básica:

En un coludo agregar el azúcar, el cremor tártaro, el agua hasta que este bien húmeda, después agregar la glucosa, poner a fuego alto, vera que poco a poco se va disolviendo. Vera que de las orillas va a empezar a tomar color dorado, cuando vea este color, mueva en forma circular su coludo, esto ayudara a estabilizar bien toda la temperatura y también a que todo se mezcle bien, cuando ya este todo del el mismo color, apagar el fuego, retirar y dar un choque de temperatura.

Nota: (Choque de temperatura): En un recipiente con agua o bien en una tarja que tenga agua, meter el coludo y realizar el choque de temperatura, esto ayuda a que su azúcar no siga adquiriendo color, ni se queme.

Para hacer una pastilla con color:

En un coludo agregar el azúcar, el cremor tártaro, el agua hasta que este bien húmeda, después agregar la glucosa, poner a fuego alto, vera que poco a poco se va disolviendo. Vera que de las orillas va a empezar a tomar color dorado, cuando vea este color, mueva en forma circular su coludo, esto ayudara a estabilizar bien toda la temperatura y también a que todo se mezcle bien, cuando ya este todo del el mismo color, separa la mitad y agregar el color que se va a utilizar en este caso son: **Rojo, Café y Amarillo**, mezclar de la misma forma circular, hasta que todo este parejo, apagar el fuego, retirar y dar un choque de temperatura.

Para los pétalos y listones:

Después vaciar cada mezcla en un tapete (silpat), con uno de los extremos del tapete tapar el caramelo e ir envolviéndolo hasta formar una pastilla, después agarrar con las yemas de los dedos un lado y con la otra mano estirar un poco, regresar la punta al centro y hacer lo mismo con el otro lado, esto se llama satinar

Después hacer otra vez la forma de pastilla y de la parte de arriba estirar un poco, con sus dedos (pulgare índice), jalar un poco para ir formando los pétalos y con la ayuda de una tijera cortar en la parte mas delgada, para los listones se jala pero se corta la parte mas gruesa y se le da forma curva.

Para la base:

Preparar un aro con aceite y plástico.

Después agregar el caramelo de color rojo, al que previamente se le dio el choque de temperatura, reservar en un lugar plano hasta que endurezca.

Para el caramelo con altura:

Los colores que se utilizan son el rojo y el amarillo, vaciar en un tapete con figuras (en este caso usamos con figuras de rombos), vaciar primero un color y después el otro en una superficie plana y dejar secar.

No tiene que ser perfecta la figura, puede hacerla a su gusto.

Para montar la escultura:

Despegar cuidadosamente la base del aro y con un soplete hacer una línea imaginaria a la mitad, despegar también con cuidado el caramelo con altura y pegar en la parte que fue calentada previamente, para las rosas calentamos la parte de debajo de cada una y la pegamos, para los listones calentamos una de las puntas, repetir este procedimiento hasta acabar todas las rosas y listones.

Fotografía del producto terminado



ESCULTURA DEL FONDO DEL MAR

- **Tiempo de preparación**

40 minutos

- **Grado de dificultad**

Medio

- **Número de porciones**

1 Escultura

- **Ingredientes**

Para el caramelo:

CONCEPTO	CANTIDAD	UNIDAD
Azúcar	1	Kg
Agua	120	mL
Cremor Tártaro	1	g
Glucosa	150	g

Para los peces:

CONCEPTO	CANTIDAD	UNIDAD
Caramelo	159	g
Colorante naranja	5	g

CONCEPTO	CANTIDAD	UNIDAD
Caramelo	159	g
Colorante amarillo	5	g

CONCEPTO	CANTIDAD	UNIDAD
Caramelo	159	g
Colorante verde	5	g

CONCEPTO	CANTIDAD	UNIDAD
Caramelo	159	g
Colorante rojo	5	g

Para la base:

CONCEPTO	CANTIDAD	UNIDAD
----------	----------	--------

Caramelo	635	g
Colorante verde	10	g
Aluminio	1	hoja

Para el coral azucarado:

CONCEPTO	CANTIDAD	UNIDAD
Caramelo	1	kg
Colorante azul	10	g
Azúcar		

Para el espejo:

CONCEPTO	CANTIDAD	UNIDAD
Isomalt	500	g
Agua	100	mL
Manteca vegetal	5	g

Procedimiento:

Para hacer la pastilla de azúcar básica:

En un coludo agregar el azúcar, el cremor tártaro, el agua hasta que este bien húmeda, después agregar la glucosa, poner a fuego alto, vera que poco a poco se va disolviendo. Vera que de las orillas va a empezar a tomar color dorado, cuando vea este color, mueva en forma circular su coludo, esto ayudara a estabilizar bien toda la temperatura y también a que todo se mezcle bien, cuando ya este todo del el mismo color, apagar el fuego, retirar y dar un choque de temperatura.

Nota: (Choque de temperatura): En un recipiente con agua o bien en una tarja que tenga agua, meter el coludo y realizar el choque de temperatura, esto ayuda a que su azúcar no siga adquiriendo color, ni se queme.

Para hacer una pastilla con color:

En un coludo agregar el azúcar, el cremor tártaro, el agua hasta que este bien húmeda, después agregar la glucosa, poner a fuego alto, vera que poco a poco se va disolviendo. Vera que de las orillas va a empezar a tomar color dorado, cuando vea este color, mueva en forma circular su coludo, esto ayudara a estabilizar bien toda la temperatura y también a que todo se mezcle bien, cuando ya este todo del el mismo color, separa la mitad y agregar el color que se va a utilizar en este caso son: **Naranja, Rojo, Verde, Azul y Amarillo**, mezclar de la misma forma circular, hasta que todo este parejo, apagar el fuego, retirar y dar un choque de temperatura.

Para los peces:

Después vaciar cada mezcla en un tapete (silpat), con uno de los extremos del tapete tapar el caramelo e ir envolviéndolo hasta formar una pastilla, después agarrar con las yemas de los dedos un lado y con la otra mano estirar un poco, regresar la punta al centro y hacer lo mismo con el otro lado, esto se llama Satinar

Después hacer otra vez la forma de pastilla y hacer una bolita en medio, jalar un poco y cortar, con uno de nuestros dedos vamos a hacer un hueco (a modo que quede como si fuera una cazuelita), después vamos a meter un tubo de aluminio que va acompañado de una bombita de aire, vamos a cerrar bien y comenzaremos a inyectar aire poco a poco, hasta formar una esfera.

Para las aletas y algas:

Después vaciar cada mezcla en un tapete (silpat), con uno de los extremos del tapete tapar el caramelo e ir envolviéndolo hasta formar una pastilla, después agarrar con las yemas de los dedos un lado y con la otra mano estirar un poco, regresar la punta al centro y hacer lo mismo con el otro lado, esto se llama Satinar

Después hacer otra vez la forma de pastilla y de la parte de arriba estirar un poco, con sus dedos (pulgares e índices), jalar un poco para ir formando las aletas y con la ayuda de una tijera cortar en la parte mas delgada en forma diagonal, para las algas hacer lo mismo que las aletas, solo que serán más pequeñas y con curvas.

Para la base:

Preparar un aro con aceite y plástico, arrugar un aluminio y después extender, colocar en medio del aro

Después agregar el caramelo de color verde, al que previamente se le dio el choque de temperatura, reservar en un lugar plano hasta que endurezca.

Para el coral azucarado:

Para hacer el coral vamos a agarrar un escoffier y le vamos a poner bastante azúcar, después con tres dedos vamos a hacer un círculo en la azúcar, una vez que tenemos el círculo agregaremos el caramelo de color azul, cuando ya este todo espolvorearemos con mas azúcar la parte de arriba (hasta cubrir bien).

Para el espejo:

Poner en un colado el isomalt, con agua, ponemos a fuego alto y esperamos hasta que se derrita, mover poco a poco hasta que este transparente

Después de que esta listo, lo vaciamos en un molde redondo con manteca vegetal y dejamos endurecer

Para montar la escultura:

Despegar cuidadosamente la base del aro y con un soplete hacer una línea imaginaria a la mitad, sacamos con cuidado el coral azucarado y lo pegamos en la parte que se calentó, volvemos a calentar pero ahora el contorno del coral y sacamos con cuidado el espejo y lo pegamos, calentar las algas y pegarlas tanto en la base como en el coral.

Con los peces calentamos la parte mas gruesa de las aletas y las pegamos a las esferas con mucho cuidado para no romperlas, para pegarlo derretiremos un poco de caramelo u pondremos unas gotas en el lugar donde se van a pegar los peces.

Fotografía del producto terminado



ESCULTURA DE NAVIDAD

- **Tiempo de preparación**

40 minutos

- **Grado de dificultad**

Medio

- **Número de porciones**

1 Escultura

- **Ingredientes**

Para el caramelo:

CONCEPTO	CANTIDAD	UNIDAD
Azúcar	1	Kg
Agua	120	mL
Cremor Tártaro	1	g
Glucosa	150	g

Para el árbol:

CONCEPTO	CANTIDAD	UNIDAD
Caramelo	1	kg
Colorante verde	10	g

Para los adornos del árbol:

CONCEPTO	CANTIDAD	UNIDAD
Caramelo	365	g
Colorante verde	5	g
Colorante amarillo	5	g
Colorante naranja	5	g

Para la base:

CONCEPTO	CANTIDAD	UNIDAD
Caramelo	635	g
Colorante verde	10	g

Para las nochebuenas:

CONCEPTO	CANTIDAD	UNIDAD
Caramelo	1	kg
Colorante rojo	10	g
Colorante amarillo	5	g

Procedimiento:

Para hacer la pastilla de azúcar básica:

En un coludo agregar el azúcar, el cremor tártaro, el agua hasta que este bien húmeda, después agregar la glucosa, poner a fuego alto, vera que poco a poco se va disolviendo. Vera que de las orillas va a empezar a tomar color dorado, cuando vea este color, mueva en forma circular su coludo, esto ayudara a estabilizar bien toda la temperatura y también a que todo se mezcle bien, cuando ya este todo del el mismo color, apagar el fuego, retirar y dar un choque de temperatura.

Nota: (Choque de temperatura): En un recipiente con agua o bien en una tarja que tenga agua, meter el coludo y realizar el choque de temperatura, esto ayuda a que su azúcar no siga adquiriendo color, ni se queme.

Para hacer una pastilla con color:

En un coludo agregar el azúcar, el cremor tártaro, el agua hasta que este bien húmeda, después agregar la glucosa, poner a fuego alto, vera que poco a poco se va disolviendo. Vera que de las orillas va a empezar a tomar color dorado, cuando vea este color, mueva en forma circular su coludo, esto ayudara a estabilizar bien toda la temperatura y también a que todo se mezcle bien, cuando ya este todo del el mismo color, separa la mitad y agregar el color que se va a utilizar en este caso son: **Verde, Rojo, Café, Naranja y Amarillo**, mezclar de la misma forma circular, hasta que todo este parejo, apagar el fuego, retirar y dar un choque de temperatura.

Para el árbol de navidad:

Uno de los caramelos de color verde, lo vaciaremos en un molde que tendra forma de árbol de navidad y lo dejaremos reposar en una superficie plana, hasta que cuaje completamente.

Para la base:

Preparar un aro con aceite y plástico.

Después agregar la otra mitad de caramelo que hicimos verde, al que previamente se le dio el choque de temperatura, reservar en un lugar plano hasta que endurezca.

Para la nochebuena:

Después vaciar cada mezcla en un tapete (silpat), con uno de los extremos del tapete tapar el caramelo e ir envolviéndolo hasta formar una pastilla, después agarrar con las yemas de los dedos un lado y con la otra mano estirar un poco, regresar la punta al centro y hacer lo mismo con el otro lado, esto se llama satinar

Después hacer otra vez la forma de pastilla y de la parte de arriba estirar un poco, con sus dedos (pulgares e índices), jalar un poco para ir formando los pétalos y con la ayuda de una tijera cortar en la parte mas delgada, darles un efecto de ondas, ir pegando una encima de la otra, para los pistilos, aremos una pequeña bolita y la jalaremos, daremos un poco de forma con nuestros dedos y los pegaremos en el centro de la noche buena.

Para los listones se jala pero se corta la parte mas gruesa y se le da forma curva, para las esferas solo es hacer bolitas.

Para montar la escultura:

Despegar cuidadosamente la base del aro y con un soplete hacer una línea imaginaria a la mitad, despegar también con cuidado el arbolito de navidad y pegar en la parte que fue calentada previamente, para las noche buenas las calentaremos de la parte de abajo y las pegaremos en la base.

Las esferas y listones, se utilizaran para adornar nuestro arbolito de navidad.

Fotografía del producto terminado



INTRODUCCIÓN

El caramelo maleable, delicado, luminoso y apasionante, es un toque de prestigio en las mejores mesas y en los eventos felices, desde épocas pasadas es el dominio de afamados artesanos. Estos los empleaban para revalorizar y decorar con brillantes decoraciones sus tartas y pasteles, consiguiendo un verdadero arte, dotándolos de una prestancia y distinción difícil de superar por otros materiales.

La introducción técnica del azúcar en México, no ha tenido la expansión que se podía esperar. La necesidad de trabajar en caliente a mucho no les gusta y mas si es un proceso en el que apenas cabe la rectificación, se necesita de mucha practica para su completo dominio. La disciplina que entraña esta técnica ha sido la causa de su escasa expansión.

Pero no es motivo para estar tristes, ya que profesionales del dulce de todo el mundo compiten por este arte, demostrando lo sus creaciones en exposiciones y concursos por todo el mundo, esto nos estimula para que nuestros deseos de superación y de creatividad salgan a la luz, y de realizar bellas creaciones que son el fruto de una destreza que uno mismo cultiva día a día, todo se debe a base de esfuerzo, de sensibilidad, de buen gusto y la pasión por la creación de nuevas piezas.



EL AZÚCAR Y SU HISTORIA

Desde la antigüedad se extrae el azúcar de caña. Se supone que esta planta de caña de azúcar se cultivaba en la India, y fue conocida por los griegos y los romanos como miel de la India. Los chinos también conocían el proceso de extracción y refinamiento de la caña de azúcar desde tiempos remotos.

En el Siglo XII existían en Sicilia molinos para la trituración de la caña.

En la actualidad, Cuba, la mayor isla de las Grandes Antillas es uno de los principales países productores de caña de azúcar, de la que el hombre ha sabido obtener el alcohol para producir el aguardiente de caña, que después de un largo proceso da lugar a la bebida nacional cubana: el ron.

Hoy en día se denomina azúcar a todos los hidratos de carbono que se disuelven en agua con facilidad; son incoloros, inodoros y normalmente cristalizables. Todos tienen un sabor más o menos dulce.

Los azúcares importantes son: la glucosa, la lactosa y la maltosa, y el más importante: la sacarosa, llamado también azúcar de caña, aunque a veces no proceda de la caña de azúcar. Se lo utiliza para dar sabor dulce a las comidas y en la fabricación de confites, pasteles, conservas, bebidas alcohólicas y no alcohólicas, y muchos otros alimentos. Como material alimenticio básico, la sacarosa suministra aproximadamente un 13% de la energía que se deriva de los alimentos. Su valor y su papel en la dieta humana son polémicos.

La sacarosa también está presente en cantidades limitadas en muchas plantas, incluso en varias palmas y en el arce de azúcar, pero la remolacha azucarera y la caña de azúcar son las únicas fuentes importantes para el comercio.

Más del 50% del consumo mundial de azúcar se obtiene de la caña de azúcar, que crece en climas tropicales y subtropicales. El resto procede de la remolacha azucarera, que crece en países templados. La remolacha azucarera es la fuente principal de azúcar para la mayor parte de Europa.

El material en bruto de la caña de azúcar, produce otros derivados, pues su fermentación produce etanol, butanol, glicerina, ácido cítrico y ácido levulínico. El azúcar de la remolacha surgió en 1812, en la época de Napoleón, durante el bloqueo continental. La melaza se utiliza para alimentar al ganado; no se hace melaza para el consumo humano a partir de la remolacha, debido a la dificultad para purificarla. El azúcar procedente de la remolacha azucarera es idéntica a la derivada de la caña de azúcar.

TIPOS DE AZÚCAR

Existen diferentes clases de azúcar con características propias que las hacen más adecuadas para unas aplicaciones u otras.

- **Azúcar blanquilla:** el azúcar más usado, junto al refinado. Es de color blanco y posee como mínimo un 97% de sacarosa. Es totalmente soluble en agua y puede presentarse granulado o en terrones.

- **Azúcar refinado:** de color blanco brillante, posee un mínimo del 99,7 % de sacarosa. Se presenta granulado o en forma de bloque. Estos últimos se utilizan en la industria confitera y reciben el nombre de azúcar pilón.

- **Azúcar moreno:** de color amarillento oscuro y con un 85% de sacarosa, es casi totalmente soluble en agua. También es llamado azúcar integral o azúcar terciado.

- **Azúcar glass:** también llamado azúcar en polvo. Es un derivado del azúcar blanquilla o refinado. Se obtiene pulverizando el azúcar y añadiendo un 0,5% de almidón de maíz u otros antiapelmazantes.

- **Melazas:** es el residuo que queda después del refinado del azúcar. El color inicial es marrón oscuro pero se puede clarificar para obtener un color dorado. Tiene muy poca capacidad edulcorante y en cocina no se usa habitualmente. Se emplea para elaborar el ron.



PUNTOS DEL AZÚCAR

El azúcar se puede preparar de diferentes formas en las que presenta diversos puntos o densidades. Según esta densidad, el azúcar se empleará en la elaboración de unos postres u otros.

Almíbar: es la solución en caliente de azúcar y agua.



Jarabe: se sustituye el agua por zumos de frutas, infusiones, etc.



Espejuelo: tiene una densidad de 28 a 30° Baumé que se alcanza cuando se toma un poco de azúcar en los dedos y al separarlos se forma en medio una bolita. Se emplea para emborrachar y para hacer tocinos de cielo. También para conservar.



Hebra floja: presenta una densidad de 30 ° que se consigue cuando al mojar los dedos en el almíbar y separarlos, se forma un hilillo que se rompe cuando tiene un centímetro de longitud. Se usa para preparar crema de mantequilla, huevo hilado, etc.

Hebra regular: tiene una densidad de 35°. Es igual que la hebra floja, pero en este caso el hilo que se forma se rompe más tarde.

Hebra fuerte: densidad de 37°. La hebra que se forma se rompe cuando tiene unos 2 centímetros de longitud. En algunos casos se usa para preparar merengue italiano.

Punto de globo o de soufflé: para elaborarlo hay que mojar una espumadera en

almíbar y soplar a través de los agujeros para que se formen globos. Se usa para elaborar merengue italiano y fondant.

Punto de bola floja: presenta una densidad de 39°. Para alcanzar esta densidad se coge almíbar con una cuchara, se mete en agua fría y se intenta hacer con los dedos una bola blanda.

Bola fuerte: posee una densidad de 41°. Es igual que la anterior, pero en este caso la bola prácticamente se cristaliza. Se utiliza para hacer mazapanes.

Punto quebrado: para conseguirlo se toma el almíbar con una cuchara, se introduce en agua fría y al enfriarse, forma una lengüeta que se rompe con facilidad.

Si se analiza la composición del azúcar de mesa (también conocido como sacarosa), es fácil descubrir que éste es un producto sano y natural que aporta energía al organismo para el buen funcionamiento del cerebro y los músculos, además de sabor a los alimentos. Es un disacárido compuesto por una molécula de glucosa y otra de fructosa, y su aporte calórico es de 4 calorías por gramo, mientras que el de las grasas es de 9 calorías por gramo.

Según el alto grado de refinación obtenido se consideran varios tipos de sacarosa:

Azúcar blanca refinada: aquella con grado de polarización 99,9°S, azúcar invertida 0,02%, cenizas 0,02%, SO₂ 2 mg/kg.

Azúcar blanca de primera calidad: polarización 99,5°S, azúcar invertida 0,04%, cenizas 0,04%, SO₂ 20 mg/kg.

Azúcar blanca de segunda calidad: polarización 99,5°S, azúcar invertida 0,10%, cenizas 0,10%, SO₂ 70 mg/kg.



OTROS TIPOS DE AZÚCAR

Azúcar mascabado, mascabado ó sencillamente mascabados. El nombre proviene del portugués "mascabado", participio de "mascabar": menoscabar o minorar, refiriéndose a la supuesta inferior calidad de este azúcar sin refinar, que, en palabras del diccionario de la Academia, "la de caña, de segunda producción.



Azúcar moreno no refinado damerara. Aromático, de grano grueso, de aspecto muy atractivo, color miel. Ligero sabor a caramelo tostado. Para endulzar café, te, pastelería, bombonería, etc.



Azúcar moreno no refinado light mascabado. Cremoso, suave, color castaño claro, ligero sabor de caramelo, café, regaliz. Adecuado para salsas, pastelería, heladería, chocolatería, etc.

Azúcar moreno no refinado dark mascabado. Compacto con un penetrante sabor a caramelo y regaliz, color castaño. Por su fuerte sabor combina con todas las elaboraciones de chocolate y también con algunas de pastelería en las que encaje su peculiar sabor, así como con salsas.

Azúcar moreno no refinado molasses. El más oscuro de la gama y de sabor más intenso a caramelo y regaliz. Color castaño oscuro. Combina bien con el chocolate y con algunas elaboraciones de pastelería en las que encaje su peculiar sabor, cocina étnica y repostería típicamente británica.

Azúcar moreno ó terciado. Llamado así porque es de color pardo.

Azúcar negro. El que tira á este color y suele ser más dulce.



Panela o papelón. Típico producto de algunos países de América Central y del Sur. Para producir la panela, el jugo de caña de azúcar es cocido a altas temperaturas hasta formar una melaza bastante densa, luego se pasa a unos moldes en forma de cubo donde se deja secar hasta que se solidifica o cuaja.



Azúcar de pilón. El azúcar que después de bien clarificado y reducido a una consistencia correspondiente, se ha hecho cristalizar en unos moldes cónicos.



Azúcar de quebros. El que está en pedazos por no haberse consolidado bien el pilón.

Azúcar piedra. Es el azúcar cande o candi, que por medio de repetidas clarificaciones y de una evaporación lenta y tranquila está reducida á cristales blancos y transparentes.



Azúcar de flor. El más refinado ó de primera suerte de los azucares.

Azúcar de lustre o azúcar impalpable. El molido y pasado por cedazo. Para toda clase de aplicaciones.

Azúcar rosado. El que se cuece hasta el punto de caramelo, añadiendo un poco de zumo de limón para que quede esponjado á manera de panal, y que sirve para refrescar con agua.

Azúcar "casson" grande 3,3/4,0. Azúcar cristalizado de granulometría 3,3/4,0. Para elaboraciones como "petit fours", lyonesas, brioche, etc., donde sea importante apreciar el grano del azúcar.

Azúcar "casson" mediano 2,5/3,0. Azúcar cristalizado de granulometría media 2,5/3,0. Para elaboraciones como "petit-fours", lyonesas, brioche, etc., donde sea importante apreciar el grano del azúcar.

Azúcar antihumedad. Para espolvorear elaboraciones que deban conservarse en frigorífico. No se disuelve con la humedad.



¿QUÉ ES EL ISOMALT?

Puede que sea el azúcar que mas alaban los pasteleros. Este producto ha sido capaz de satisfacer a las más inquietas mentes creativas de azúcar. Su estructura y sus propiedades son únicas.

¿DE QUÉ SE COMPONE?

El isomalt es considerado un sustituto del azúcar. Parecido en estructura a la sucralosa, posee pocas calorías y no causa caries. Por lo que es muy usado en la industria dietética, diabética y en dulces como chicles.



Se extrae de la azúcar común y es obtenido en base a varias síntesis, pero sencillamente explicando el isomalt es una mezcla de glucosa con manitol (compuesto orgánico derivado del azúcar, de la familia de los polioles).

¿POR QUÉ TIENE TANTAS PROPIEDADES?

En comparación con el azúcar, el isomalt posee la característica que no es higroscópica, o sea no absorbe humedad del ambiente. Por lo que es capaz de realizar resistentes decoraciones para que perduren y atengan su forma. Otro beneficio es que no cristaliza, por lo que la realización de golosinas, salsas en base de caramelo y más decoraciones no nos dará esa textura desagradable de micro o microcristalización. Y para rematar. Es muy resistente a las temperaturas. Recordemos que el azúcar común (sacarosa) comienza a colorearse a eso de 140°C, pero el isomalt puede resistir mas de 160°C manteniendo su color transparente, lo que es un beneficio para realizar esculturas de azúcar soplado y otro sinfín mas de decorados.

Este novedoso producto es bastante utilizado por la pastelería de vanguardia, mas para la realización de adornos de tortas y platos dulces que para la realización de postres en si.

La manera de utilizar el isomalt es simple, se calienta el producto hasta los 110°C, luego se deja templar hasta una temperatura que sea maleable para las manos expertas (recomendado bajo los 80°C y siempre usando guantes) y ya podemos hacer figuras soplando una boquilla o bombilla para hacer los tubos, envolver aceites, líquidos, mousse o salsas en una suerte de bombones de azúcar, hacer ínfimos pelos de azúcar y muchas mas posibilidades, admite cualquier forma, es difícil que se peque a una superficie es muy usado para hacer decorados con plantillas o matices. Un mayor calentamiento nos dará una estructura más gruesa que es recomendada para las decoraciones en montaje o esculturas de azúcar.

¿QUÉ ES EL PASTILLAJE?

El pastillaje es una de las decoraciones posibles de azúcar, elaborado con diferentes ingredientes dependiendo de la receta. Aquí vamos a describir varios tipos, cada uno de ellos con sus ventajas e inconvenientes y válidos para hacer las mismas decoraciones solo que

las cualidades de la masa son mejores en una que en otra receta.

El ingrediente base es el azúcar glasee normal, ni antihumedad ni antiapelmazante. Dependiendo del resto de ingredientes variara la textura y el tiempo de secado. Vamos a verlas una a una.

Las decoraciones de pastillaje son de larga duración, su resultado es parecido a la de la porcelana blanca pudiéndose cambiar el color de la masa o también pintarla una vez acabado con pistola. Existe también una laca abrillantadora para darle brillo en tiendas especializadas.

Otra forma de dar brillo a las piezas es una vez bien secas pasarlas por el grifo de agua, y volverlas a secar, quedaran mas finas y con brillo. Una mezcla de glucosa y alcohol a partes iguales en caliente, aplicado con un difuminador sobre las piezas dan una capa de brillo bastante lograda.

Otras de la opciones que admite es el grabado, unas piezas con ciertos relieves hechos con reglas, o diferentes utensilios pueden darle un toque de relieve muy curioso.

Para pegar las piezas en un principio se utiliza caramelo pero debido a que en algunos lugares existe el problema de la humedad ambiental se puede utilizar grasa real.

Las terminaciones pueden ser con cornet de grasa, chocolate, etc.

ESCULTURA DE ROSAS

- **Tiempo de preparación**

40 minutos

- **Grado de dificultad**

Medio

- **Número de porciones**

1 Escultura

- **Ingredientes**

Para la pastilla:

CONCEPTO	CANTIDAD	UNIDAD
Azúcar	1	kg
Agua	120	mL
Cremor tártaro	1	g
Glucosa	150	g

Para los colores:

Dividir el caramelo y pintar.

Para la rosa roja:

CONCEPTO	CANTIDAD	UNIDAD
Caramelo	159	g
Colorante rojo	5	g

Para la rosa café:

CONCEPTO	CANTIDAD	UNIDAD
Caramelo	159	g
Colorante café	5	g

Para la base:

CONCEPTO	CANTIDAD	UNIDAD
Caramelo	635	g
Colorante rojo	10	g

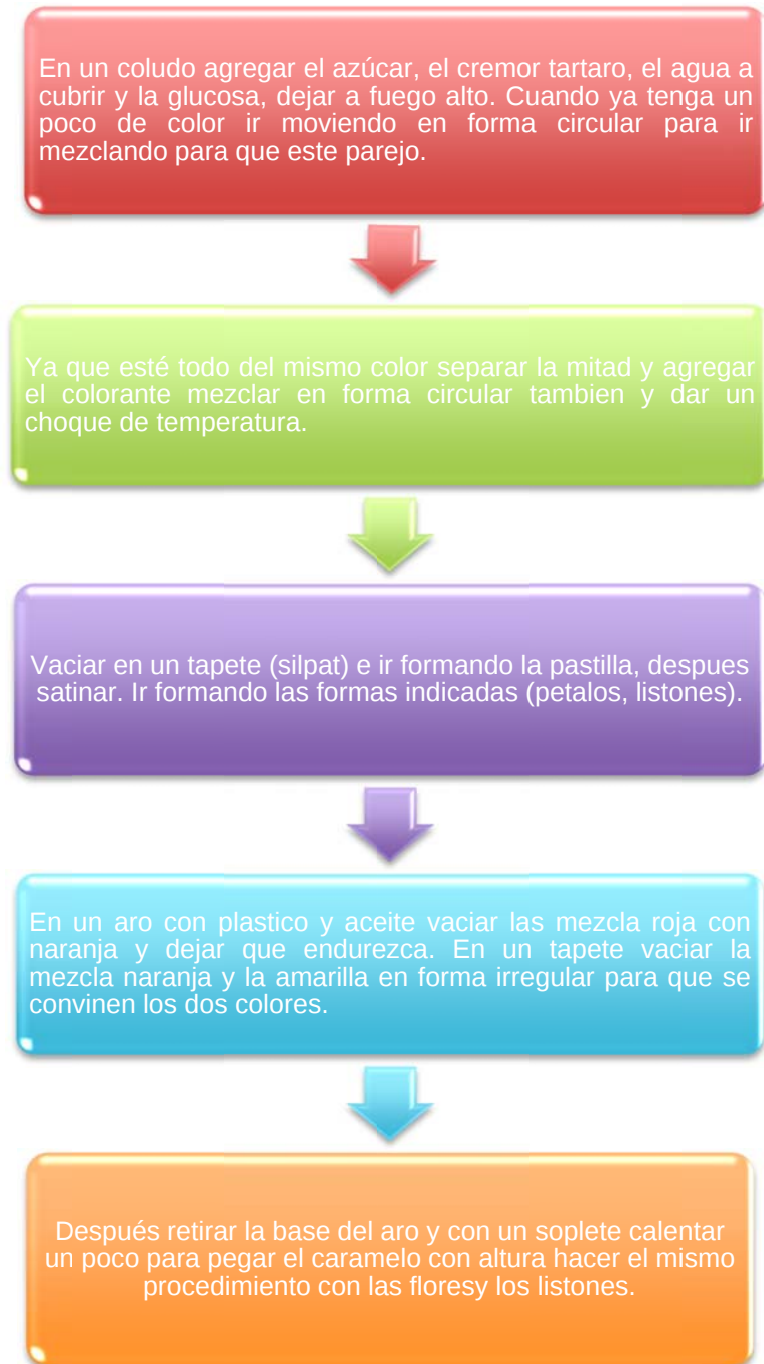
Para el caramelo con altura:

CONCEPTO	CANTIDAD	UNIDAD
Caramelo	318	g
Colorante rojo	10	g
Colorante amarillo	10	g

Procedimiento

1. En un coludo agregar el azúcar, el cremor tártaro, el agua a cubrir y la glucosa, dejar a fuego alto. Cuando ya tenga un poco de color ir moviendo en forma circular para ir mezclando para que este parejo.
2. Ya que este todo del mismo color separar la mitad y agregar el colorante mezclar en forma circular también y dar un choque de temperatura.
3. Vaciar en un tapete (*silpat*) e ir formando la pastilla, después satinar. Ir moldeando las formas indicadas (pétalos, listones).
4. En un aro con plástico y aceite vaciar las mezcla roja con naranja y dejar que endurezca. En un tapete vaciar la mezcla naranja y la amarilla en forma irregular para que se convine los dos colores.
5. Después retirar la base del aro y con un soplete calentar un poco para pegar el caramelo con altura hacer el mismo procedimiento con las flores y los listones.

Diagrama de flujo



Receta estándar

ITEM	CONCEPTO	CANTIDAD	UNIDAD	P. UNITARIO	SUBTOTAL
1	Azúcar	1	kg	\$18.00	\$18.00
2	Cremor tártaro	0.001	kg	\$300.00	\$0.30
3	Glucosa	0.150	L	\$40.00	\$6.00
4	Color rojo	0.025	kg	\$54.00	\$10.80
5	Color amarillo	0.010	kg	\$54.00	\$4.32
6	Color café	0.005	kg	\$54.00	\$2.16
Subtotal					\$41.58
Costo indirecto (20%)					\$8.32
Utilidad (300%)					\$124.74
Financiamiento (5%)					\$0.00
Subtotal 2					\$174.64
I.V.A. (16%)					\$27.94
Gran total					\$202.58
Rendimiento					1 pza
Precio por porción					\$202.58

- **Sugerencia de acompañamiento**

Centros de mesa, adornos, pasteles y *cupcakes*.

- **Sugerencia de maridaje**

No aplica.

- *Target*

PERSONALIDAD

Dirigida a consumidores que buscan y que admiran la creatividad que se puede lograr con el azúcar y buscan piezas únicas y detalladas, de manera que refleje su gusto refinado y único para admirar el detalle de esculturas diferentes y poco habituales. Son de personalidades diferentes y gustos exquisitos visten adecuadamente y destacan de su círculo de amigos, conocidos por su tacto y buen gusto de adquirir piezas increíblemente asombrosas.

ESTILO DE VIDA

Son personas que visitan lugares de arte, esculturas donde pueden disfrutar de espacios de diferente naturaleza y diferentes creaciones que dictan tendencias únicas y originales tanto a nivel nacional como internacional. Se dedican a franquicias propias o bien son presidentes de su propia compañía donde la cuestión económica no tienen limite. Son responsables y muy cuidadosos en función a lo obtenido.

MOTIVOS

Buscan satisfacer su insatisfacción y la complementan con la diversión que les puede generar su estilo de vida, es una persona con un gusto muy refinado en muchos objetos ya sea arte, gastronómicamente, colecciones, les gusta dar nuevos comentarios y buscan sitios donde ofrezcan algo nuevo o de vanguardia. El dinero es muy importante y lo administran bien ya que con este satisfacen sus gustos y preferencias como consumidores.

GEODEMOGRAFÍA

Viven en elegantes casas o departamentos, en lugares espaciosos y de buen nivel, en condominios o zonas residenciales; se mueven en zonas que presenten creatividad y figuras. Consumen productos que los lleven a mundos inigualables.

Fotografía del producto terminado



ESCULTURA DEL FONDO DEL MAR

- **Tiempo de preparación**

40 minutos

- **Grado de dificultad**

Medio

- **Número de porciones**

1 Escultura

- **Ingredientes**

Para el caramelo:

CONCEPTO	CANTIDAD	UNIDAD
Azúcar	1	Kg
Agua	120	mL
Cremor Tártaro	1	g
Glucosa	150	g

Para los peces:

CONCEPTO	CANTIDAD	UNIDAD
Caramelo	159	g

Colorante naranja	5	g
-------------------	---	---

CONCEPTO	CANTIDAD	UNIDAD
Caramelo	159	g

Colorante amarillo	5	g
--------------------	---	---

CONCEPTO	CANTIDAD	UNIDAD
Caramelo	159	g

Colorante verde	5	g
-----------------	---	---

CONCEPTO	CANTIDAD	UNIDAD
Caramelo	159	g

Colorante rojo	5	g
----------------	---	---

Para la base:

CONCEPTO	CANTIDAD	UNIDAD
Caramelo	635	g
Colorante verde	10	g
Aluminio	1	hoja

Para el coral azucarado:

CONCEPTO	CANTIDAD	UNIDAD
Caramelo	1	kg
Colorante azul	10	g
Azúcar		

Para el espejo:

CONCEPTO	CANTIDAD	UNIDAD
Isomalt	500	g
Agua	100	mL
Manteca vegetal	5	g

Procedimiento

1. En un coludo agregar el azúcar, el cremor tártaro, el agua a cubrir y la glucosa, dejar a fuego alto. Cuando ya tenga un poco de color ir moviendo en forma circular para ir mezclando para que este parejo. Ya que este todo del mismo color separar la mitad y agregar el colorante mezclar en forma circular también y dar un choque de temperatura.
2. Vaciar en un tapete (silpat) e ir formando la pastilla, después satinar. Ir formando las formas indicadas (aletas y algas).
3. En un aro con aceite y plástico, arrugar un aluminio e ir extendiendo y colocarlo en el centro del aro, después vaciar el caramelo verde y dejar que endurezca. En un scoffier con azúcar hacer con dos dedos un círculo hundido y vaciar el caramelo azul y espolvorear la parte de arriba y dejar enfriar.
4. En otro coludo agregar el isomalt, el agua ir moviendo poco a poco para que no c pegue ni agarra color (debe quedar transparente), vaciar en un molde redondo con manteca vegetal y dejar endurecer.
5. Después retirar la base del aro y con un soplete calentar un poco para pegar el coral, el espejo, los peces y las algas.

Diagrama de flujo



Receta estándar

ITEM	CONCEPTO	CANTIDAD	UNIDAD	P. UNITARIO	SUBTOTAL
1	Isomalt	0.500	kg	\$165.00	\$82.50
2	Azúcar	2	kg	\$18.00	\$36.00
3	Cremor tártaro	0.002	kg	\$300.00	\$0.60
4	Manteca vegetal	0.005	L	\$40.00	\$0.20
5	Glucosa	0.300	L	\$40.00	\$12.00
6	Color rojo	0.005	kg	\$54.00	\$2.16
7	Color amarillo	0.005	kg	\$54.00	\$2.16
8	Color naranja	0.005	kg	\$54.00	\$2.16
9	Color verde	0.015	kg	\$54.00	\$6.48
				Costo directo	\$144.26
				Costo indirecto (20%)	\$28.85
				Utilidad (300%)	\$432.78
				Financiamiento (5%)	\$0.00
				Subtotal 2	\$605.89
				I.V.A. (16%)	\$96.94
				Gran total	\$702.83
				Rendimiento	1 pza
				Precio por porción	\$702.83
				Precio por porción	\$639.73

- Sugerencia de acompañamiento**

Centros de mesa, adornos, pasteles, cupcakes.

- Sugerencia de maridaje**

No aplica.

- *Target*

PERSONALIDAD

Dirigida a consumidores que son amantes del mar y que admiran disfrutan de la belleza y gracia de todas las criaturas marinas, buscan piezas únicas que reflejen la majestuosidad de las mismas. Son de personalidades y gustos exquisitos visten adecuadamente y destacan de su círculo de amigos, conocidos por su tacto y buen gusto de adquirir piezas increíblemente asombrosas.

ESTILO DE VIDA

Son personas que visitan lugares como acuarios, las playas y presentaciones de esculturas, disfrutan del buceo y admiran la belleza de los arrecifes donde pueden disfrutar de la variedad de colores de cada uno. Se dedican a la creación de diferentes empresas para la protección de la vida marina, son presidentes de su propia compañía donde la cuestión económica no tienen limite. Son responsables y muy cuidadosos cuando se trata de la vida marina.

MOTIVOS

Buscan satisfacer pasión hacia la naturaleza del mar y la complementan con la diversión que les puede generar su estilo de vida, es una persona con un gusto muy refinado en muchos objetos ya sea arte, gastronómicamente, colecciones, les gusta dar nuevos comentarios y buscan sitios donde ofrezcan algo nuevo o de vanguardia. El dinero es muy importante y lo administran bien ya que con este satisfacen sus gustos y preferencias como consumidores.

GEODEMOGRAFÍA

Viven en zonas residenciales que se sitúan cerca del mar o departamentos espaciosos que tengan vista al mar y de buen nivel, se mueven en zonas que presenten creatividad y figuras que tengan un significado creativo. Consumen productos que los lleven a mundos inigualables.

Fotografía del producto terminado



Escultura de Navidad

- **Tiempo de preparación**

40 minutos

- **Grado de dificultad**

Medio

- **Número de porciones**

1 Escultura

- **Ingredientes**

Para el caramelo:

CONCEPTO	CANTIDAD	UNIDAD
Azúcar	1	Kg
Agua	120	mL
Cremor Tártaro	1	g
Glucosa	150	g

Para los colores:

Dividir el caramelo y pintar.

Para el árbol:

CONCEPTO	CANTIDAD	UNIDAD
Caramelo	1	kg
Colorante verde	10	g

Para los adornos del árbol:

CONCEPTO	CANTIDAD	UNIDAD
Caramelo	365	g
Colorante verde	5	g
Colorante amarillo	5	g
Colorante naranja	5	g

Para la base:

CONCEPTO	CANTIDAD	UNIDAD
Caramelo	635	g
Colorante verde	10	g

Para las noches buenas:

CONCEPTO	CANTIDAD	UNIDAD
Caramelo	1	kg
Colorante rojo	10	g
Colorante amarillo	5	g

Procedimiento

1. En un coludo agregar el azúcar, el cremor tártaro, el agua a cubrir y la glucosa, dejar a fuego alto. Cuando ya tenga un poco de color ir moviendo en forma circular para ir mezclando para que este parejo.
2. Ya que este todo del mismo color agregar los colorantes requeridos dividiéndolos para formar pastillas de diferente color, mezclar en forma circular y dar un choque de temperatura.
3. Vaciar uno de los caramelos a un molde en forma de árbol de Navidad y dejar hasta que cuaje, en un aro con plástico y aceite agregar otra parte del caramelo y dejar cuajar también.
4. En varios tapetes (silpat) vaciar el caramelo e ir formando la pastilla, después satinar. Hacer las formas indicadas (hojas, pistilos, esferas y listones).
5. Después retirar la base del aro y con un soplete calentar un poco para pegar el arbolito hacer el mismo procedimiento con las flores, las esferas y los listones.

Diagrama de flujo

En un coludo agregar el azúcar, el cremor tartaro, el agua a cubrir y la glucosa, dejar a fuego alto. Cuando ya tenga un poco de color ir moviendo en forma circular para ir mezclando para que este parejo.



Ya que este todo del mismo color agregar los colorantes requeridos dividiendolos para formar pastillas de diferente color, mezclar en forma circular y dar un choque de temperatura.



Vaciar uno de los caramelos a un molde en forma de arbol de navidad y dejar hasta que cuaje, en un aro con plastico y aceite agregar otra parte del caramelo y dejar cuajar tambien.



En varios tapetes (silpat) vaciar los otros caramelos e ir formando la pastilla, despues satinar. Hacer las formas indicadas (hojas, pistilos, esferas y listones).



Despues retirar la base del aro y con un soplete calentar un poco para pegar el arbolito hacer el mismo procedimiento con las flores, las esferas y los listones.

Receta estándar

ITEM	CONCEPTO	CANTIDAD	UNIDAD	P. UNITARIO	SUBTOTAL
1	Azúcar	2	kg	\$18.00	\$36.00
2	Cremor tártaro	0.002	kg	\$300.00	\$0.60
3	Glucosa	0.300	L	\$40.00	\$12.00
5	Color rojo	0.005	kg	\$54.00	\$2.16
6	Color amarillo	0.005	kg	\$54.00	\$2.16
7	Color naranja	0.005	kg	\$54.00	\$2.16
8	Color verde	0.015	kg	\$54.00	\$6.48
Subtotal					\$61.56
Costo indirecto (20%)					\$12.31
Utilidad (300%)					\$184.68
Financiamiento (5%)					\$0.00
Subtotal 2					\$258.55
I.V.A. (16%)					\$41.37
Gran total					\$299.92

- **Sugerencia de acompañamiento**

Centros de mesa, adornos, pasteles, cupcakes.

- **Sugerencia de maridaje**

No aplica.

- *Target*

PERSONALIDAD

Dirigida a consumidores que buscan reflejar su espíritu navideño y que admiran la creatividad que se puede lograr con el azúcar para las fechas donde toda la familia se reúne, también buscan piezas únicas y detalladas, de manera que refleje su gusto refinado. Son de personalidades diferentes y gustos exquisitos visten adecuadamente y destacan de su círculo de amigos, conocidos por su tacto y buen gusto de adquirir piezas increíblemente asombrosas.

ESTILO DE VIDA

Son personas que buscan que su espíritu se vea reflejado en piezas únicas, disfrutan de espacios de diferente naturaleza, les gusta mucho los ambientes que reflejen la unión de la familia. Se dedican a franquicias propias o bien son presidentes de su propia compañía donde la cuestión económica no tienen límite. Son responsables y muy cuidadosos al elegir sus gustos.

MOTIVOS

Buscan tener la combinación perfecta entre la familia, sus sentimientos y el amor, pueden complementarla con la diversión, es una persona con un gusto detallado y muy refinado, les gusta recibir consejos a las personas para mejorar la adquisición de piezas, las cuales reflejen sentimientos importantes. El dinero es muy importante y lo administran bien ya que con este satisfacen sus gustos y preferencias como consumidores.

GEODEMOGRAFÍA

Viven en elegantes casas con ambientes reconfortantes y llenos de amor son lugares espaciosos y de buen nivel, se mueven en zonas en donde se sienta la unión y el cariño familiar. Consumen productos que los lleven a mundos que ellos y sus seres queridos disfrutan.

Fotografía del producto terminado



Escultura de caracoles

- **Tiempo de preparación**

40 minutos

- **Grado de dificultad**

Medio

- **Número de porciones**

1

- **Ingredientes**

Para la pastilla:

CONCEPTO	CANTIDAD	UNIDAD
Azúcar	1	kg
Agua	120	mL
Cremor tártaro	1	g
Glucosa	150	g

Para los colores:

Dividir el caramelo y pintar.

Para los caracoles:

CONCEPTO	CANTIDAD	UNIDAD
Caramelo	486	g
Colorante verde olivo	5	g

Para la flor:

CONCEPTO	CANTIDAD	UNIDAD
Caramelo	100	g
Colorante rojo	5	g

Para la base:

CONCEPTO	CANTIDAD	UNIDAD
Caramelo	635	g
Colorante azul	10	g

Para los listones:

CONCEPTO	CANTIDAD	UNIDAD
Caramelo	50	g
Colorante rojo	10	g

Procedimiento

1. En un coludo agregar el azúcar, el cremor tártaro, el agua a cubrir y la glucosa, dejar a fuego alto. Cuando ya tenga un poco de color ir moviendo en forma circular para ir mezclando para que este parejo.
2. Ya que este todo del mismo color separar la mitad y agregar el colorante mezclar en forma circular también y dar un choque de temperatura.
3. Vaciar en un tapete (silpat) e ir formando la pastilla, después satinar. Ir formando las formas indicadas (listones, hojas, pistilos).
4. En un silpat extender la pastilla de color verde olivo e ir dando la forma del caracol, con la pastilla de color azul hacer la forma de una ola, dejar que endurezca.
5. Después que la base esta seca, con un soplete calentar un poco y pegar con mucho cuidado los caracoles, hacer el mismo procedimiento con las flores y los listones.

Diagrama de flujo



Receta estándar

ITEM	CONCEPTO	CANTIDAD	UNIDAD	P. UNITARIO	SUBTOTAL
1	Isomalt	0.500	kg	\$165.00	\$82.50
2	Azúcar	2	kg	\$18.00	\$36.00
3	Cremor tártaro	0.002	kg	\$300.00	\$0.60
4	Polvo plateado	0.005	Kg.	\$65.00	\$0.33
5	Glucosa	0.300	L	\$40.00	\$12.00
6	Color rojo	0.005	kg	\$54.00	\$2.16
7	Color azul	0.005	kg	\$54.00	\$2.16
8	Color verde olivo	0.005	kg	\$54.00	\$2.16
9	Polvo dorado	0.015	kg	\$65.00	\$7.80
Subtotal					\$145.71
Costo indirecto (20%)					\$29.14
Utilidad (300%)					\$437.12
Financiamiento (5%)					\$0.00
Subtotal 2					\$611.96
I.V.A. (16%)					\$97.91
Gran total					\$709.87
Rendimiento					1 pza
Precio por porción					\$709.87

- Sugerencia de acompañamiento**

Centros de mesa, adornos, pasteles, cupcakes.

- Sugerencia de maridaje**

No aplica.

- *Target*

PERSONALIDAD

Dirigida a consumidores que tienen un gusto mas refinado y buscan que se refleje la belleza que se puede crear con el azúcar, les gusta poseer piezas únicas y de un gran diseño, de manera que refleje su exquisito tacto de ser dueños de productos diferentes y poco habituales. Son altos, delgados, estilizados y con una personalidad definida, que visten bien y que influyen directamente con sus amigos y su familia.

ESTILO DE VIDA

Son personas disfrutan de la belleza de piezas con diseños detallados, pero que expresen la una delicada armonía. Se dedican a un negocio propio o bien ocupan puestos gerenciales o directivos, lo que les permite acceder a sitios donde la cuestión económica no es un factor limitante. Son responsables y tienen un gusto muy refinado y aprecian mucho lo que llegan a lograr.

MOTIVOS

Buscan satisfacer su gran apetito por la diversión de poseer piezas que tengan un diseño divertido y único, en la cuestión gastronómica y buscan lugares donde se ofrezcan tendencias de modernismo y platillos únicos. El dinero es importante como definición para ellos y cuentan con el suficiente para satisfacer sus gustos y curiosidades de consumo innovador.

GEODEMOGRAFÍA

Viven en casas realmente elegantes, con diseños que representan su gusto de superioridad, son lugares de buen nivel o zonas residenciales. Se mueven a lo largo del día en zonas de trabajo.

Fotografía del producto terminado



Escultura de manzanas

- **Tiempo de preparación**

40 minutos

- **Grado de dificultad**

Medio

- **Número de porciones**

1 Escultura

- **Ingredientes**

Para la pastilla:

CONCEPTO	CANTIDAD	UNIDAD
Azúcar	1	kg
Agua	120	mL
Cremor tártaro	1	g
Glucosa	150	g

Para los colores:

Dividir el caramelo y pintar.

Para las manzanas:

CONCEPTO	CANTIDAD	UNIDAD
Caramelo	461	g
Colorante rojo	5	g

Para las hojas:

CONCEPTO	CANTIDAD	UNIDAD
Caramelo	100	g
Colorante amarillo	5	g

Para la base:

CONCEPTO	CANTIDAD	UNIDAD
Caramelo	635	g
Colorante marfil	10	g

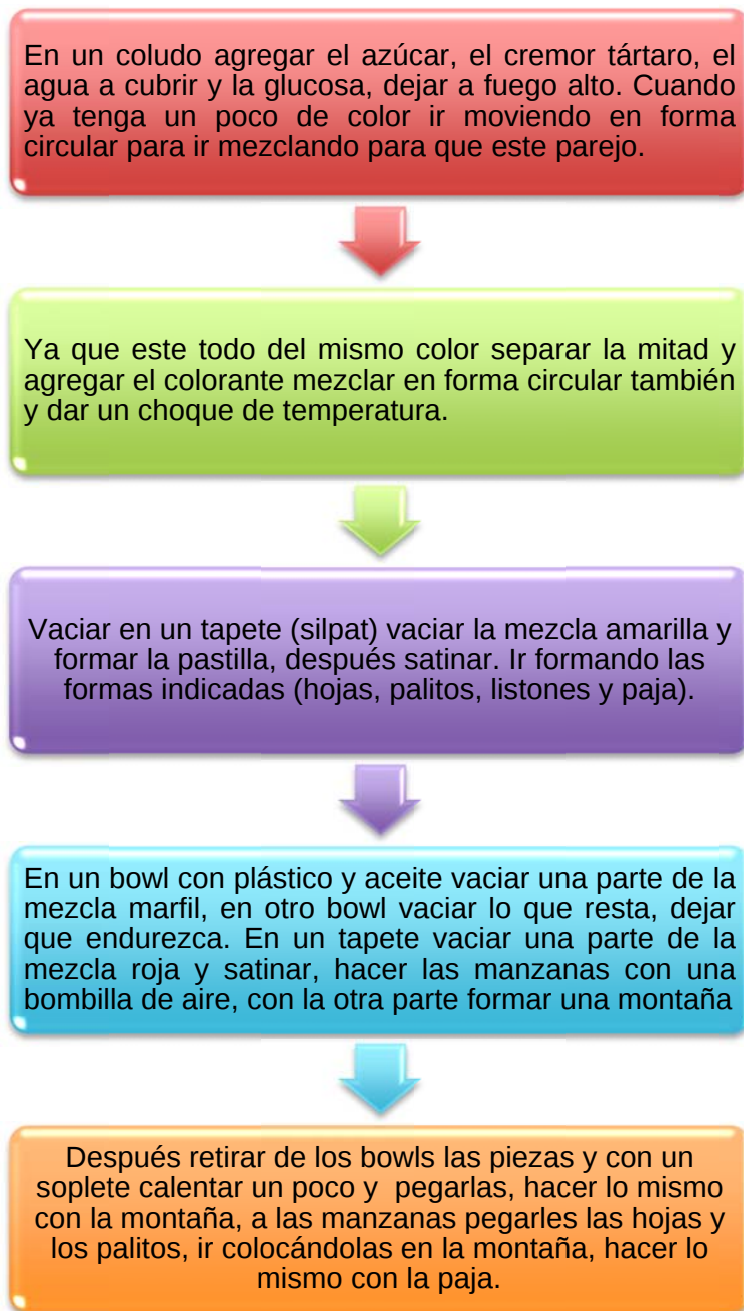
Para la paja:

CONCEPTO	CANTIDAD	UNIDAD
Caramelo	75	g
Colorante amarillo	10	g

Procedimiento

1. En un coludo agregar el azúcar, el cremor tártaro, el agua a cubrir y la glucosa, dejar a fuego alto. Cuando ya tenga un poco de color ir moviendo en forma circular para ir mezclando para que este parejo.
2. Ya que este todo del mismo color separar la mitad y agregar el colorante mezclar en forma circular también y dar un choque de temperatura.
3. Vaciar en un tapete (silpat) vaciar la mezcla amarilla y formar la pastilla, después satinar. Ir formando las formas indicadas (hojas, palitos, listones y paja).
4. En un bowl con plástico y aceite vaciar una parte de la mezcla marfil, en otro bowl vaciar lo que resta, dejar que endurezca. En un tapete vaciar una parte de la mezcla roja y satinar, hacer las manzanas con una bombilla de aire, con la otra parte formar una montaña
5. Después retirar de los bowls las piezas y con un soplete calentar un poco y pegarlas, hacer lo mismo con la montaña, a las manzanas pegarles las hojas y los palitos, ir colocándolas en la montaña, hacer lo mismo con la paja.

Diagrama de flujo



Receta estándar

ITEM	CONCEPTO	CANTIDAD	UNIDAD	P. UNITARIO	SUBTOTAL
1	Isomalt	0.500	kg	\$165.00	\$82.50
2	Azúcar	2	kg	\$18.00	\$36.00
3	Cremor tártaro	0.002	kg	\$300.00	\$0.60
4	Polvo dorado	0.010	L	\$65.00	\$0.65
5	Glucosa	0.300	L	\$40.00	\$12.00
6	Color rojo	0.005	kg	\$54.00	\$2.16
7	Color amarillo	0.005	kg	\$54.00	\$2.16
8	Color marfil	0.005	kg	\$54.00	\$2.16
9	Color verde	0.015	kg	\$54.00	\$6.48
Subtotal					\$144.71
Costo indirecto (20%)					\$28.94
Utilidad (300%)					\$434.13
Financiamient o (5%)					\$0.00
Subtotal 2					\$607.78
I.V.A. (16%)					\$97.25
Gran total					\$705.03
Rendimiento					1 pza
Precio por porción					\$705.03

- Sugerencia de acompañamiento**

Centros de mesa, adornos, pasteles, cupcakes.

- **Sugerencia de maridaje**

No aplica.

- *Target*

PERSONALIDAD

Dirigida a consumidores que buscan piezas donde se refleje la belleza que se puede crear con el azúcar, les gusta poseer piezas únicas y de un gran diseño, de manera que refleje su exquisito tacto de ser dueños de productos diferentes y poco habituales. Son altos, delgados, estilizados y con una personalidad definida, que visten bien y que influyen directamente con sus amigos y su familia.

ESTILO DE VIDA

Son personas disfrutan de la belleza de piezas con diseños detallados, pero que expresen la una delicada armonía. Se dedican a un negocio propio o bien ocupan puestos gerenciales o directivos, lo que les permite acceder a sitios donde la cuestión económica no es un factor limitante. Son responsables y tienen un gusto muy refinado y aprecian mucho lo que llegan a lograr.

MOTIVOS

Buscan satisfacer su gusto por disfrutar de la combinación de varios materiales, tienen un gran apetito por poseer piezas que tengan un diseño divertido y único, en la cuestión gastronómica y buscan lugares donde se ofrezcan tendencias de modernismo y platillos únicos. El dinero es importante como definición para ellos y cuentan con el suficiente para satisfacer sus gustos y curiosidades de consumo innovador.

GEODEMOGRAFÍA

Viven en casas realmente elegantes o en zonas residenciales que cuenten con diseños que representan su gusto por la riqueza que nos da la madre naturaleza. Se mueven a lo largo del día en zonas de trabajo.

Fotografía del producto terminado



CONCLUSIONES

A lo largo de toda su historia, el azúcar se ha manifestado como un producto de temprana e intensa vocación mercantil. A ello han contribuido tanto las limitaciones climáticas para el cultivo de la caña de azúcar, como su creciente presencia en la alimentación humana.

La progresiva pérdida del exotismo, tradicionalmente definido de otros productos de procedencia oriental, ha acabado situando al azúcar entre ese grupo de productos estrechamente ligados a las fuerzas económicas, que han modelado el mundo moderno.

De esta forma, el fenómeno azucarero se manifiesta históricamente como una plataforma privilegiada para la comprensión de los procesos que culminan en la Revolución Industrial y en la mundialización de las relaciones económicas. Pero el azúcar es algo más que eso; en tanto que cultivo emblemático y viajero, también ha generado una cultura que, recorriendo el mundo entero, ha arrastrado tras de sí hombres, tecnología, hábitos, historia y modos de relación con el medio, constituyéndose, en suma, en un camino de comunicación que va más allá de lo estrictamente económico.

El azúcar es en la actualidad un alimento habitual en la dieta de todos los países. Reivindicado por científicos y expertos internacionales, es considerado hoy como uno de los principales aportes energéticos para el organismo.

REFERENCIAS

Buffet y Decoración. (2013). *Información sobre el pastillaje*. Consultado el 18 de febrero del 2013, recuperado de <http://www.buffetydecoracion.com/pastillaje.htm>

Educar. (2013) *Historia del azúcar*. Consultado el 20 de febrero del 2013, recuperado de <http://www.educar.org/inventos/azucar.asp>

El Blog de Rossella. (2013). *Tipos de azúcar*. Consultado el 15 de febrero del 2013, recuperado de <http://elblogderossella.blogspot.mx/p/el-azucar.html>

Im Chef. (2013). *Información sobre el Isomalt*. Consultado el 18 de febrero del 2013, recuperado de <http://www.imchef.org/el-isomalt/#>

Colección de Piezas de Azúcar. *Información sobre las Esculturas*. Consultado el 28 de febrero del 2013, recuperado de libro de Escultura en Azúcar de Paco Torreblanca

Escultura en azúcar



- El caramelo maleable, delicado, luminoso y apasionante, es un toque de prestigio en las mejores mesas y en los eventos felices, desde épocas pasadas es el dominio de afamados artesanos.

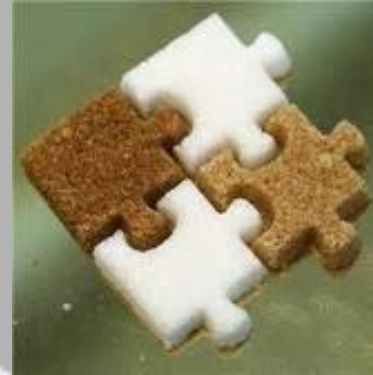
Un poco de historia

- Desde la antigüedad (caña y beta)
- El azúcar:
 - **Dextrosa:** Hidrato de carbono
 - **Sacarosa:** Azúcar
 - **Fructosa:** Dulce de las frutas
- **Splenda**
- El isomalt
- El pastillaje



Tipos de azúcar

- Azúcar refinada
- Azúcar Estándar
- Azúcar Glass
- Azúcar Mascabado



- Melaza:



- Trimoline (azúcar invertida)



- Isomaltosa:.

- Edulcorantes (Sustituto de azúcar):

PUNTOS DEL AZÚCAR

- Almíbar



- Jarabe

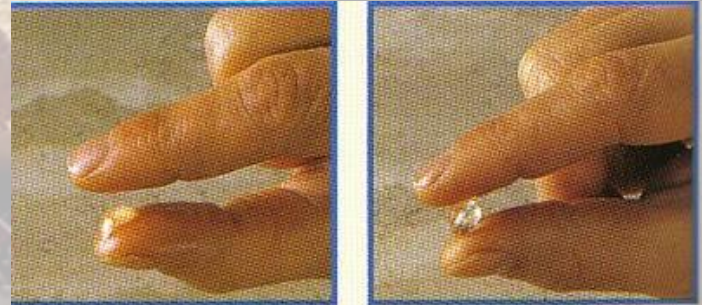


- Espejuelo

- Hebra floja
- Hebra regular
- Hebra fuerte



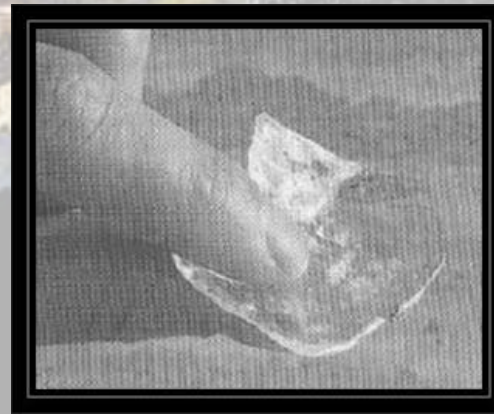
- Punto de globo o de soufflé:



- Punto de bola floja:

- Bola fuerte:

- Punto quebrado:



Otros tipos de azúcar

- Azúcar moreno no refinado damerara.
- Azúcar moreno no refinado light mascabado.
- Azúcar moreno no refinado dark mascabado.
- Azúcar moreno no refinado molasses
- Azúcar moreno ó terciado.
- Azúcar negro.
- Panela o papelón.
- Azúcar de pilón.
- Azúcar piedra
- Azúcar de flor.
- Azúcar rosado.
- Azúcar antihumedad.



Creaciones con el azúcar e Isomalt

