

PEINETAS Y CÚPULAS DE CARAMELO

INGREDIENTES:

1Kg de azúcar.
350 g de agua.
300-350 gramos de glucosa¹.



Fotos: © José Luis Moya

ELABORACIÓN:



- Se pone en un cazo el azúcar, el agua y el jarabe de la glucosa (44-37)
- Se pone a fuego vivo. (Cuanto más fuerte sea éste mejor calidad tendrá el caramelo).
- Cuando adquiere un color dorado tenue, se retira del fuego.
- Al enfriarse discretamente y adquirir consistencia ya se puede utilizar para llevar a cabo creaciones, untando la mesa con un poquito de aceite para que no se pegue sobre su superficie.
- También se puede colorear el caramelo para hacer fondos de presentación de postres, por ejemplo, añadiéndole colorantes diversos.
- Aprovechando el papel sulfurado previamente arrugado y el caramelo con diversas policromías se pueden obtener texturas interesantes para decorar postres, etc.
- Las formas de tratar el caramelo pueden ser muy variadas: se pueden conseguir: peinetas, aros, cúpulas, rodetes, etc. partiendo de objetos: rulos, cazos



¹ Glucosa 44-37. Se añade glucosa al azúcar, para que ésta no cristalice y tenga más resistencia.