

Caramelo duro Jarabe de Glucosa

Textura uniforme, brillo y estabilidad para confitería, panadería, helados y productos procesados como caramelos, malvaviscos, galletas, mermeladas y catsup

Procedimiento

Caramelo duro de molde

- Colocar el agua y el azúcar en un recipiente metálico y calentar hasta 102 °C.
- Al llegar a 110 °C, agregar el jarabe de glucosa y continuar la cocción hasta 130 °C.
- Retirar del fuego, mezclar y agregar sabor, color y ácido cítrico.
- Verter la mezcla en moldes de su preferencia.

Caramelo duro moldeable

- Calentar el agua y el azúcar hasta 102 °C.
- A 110 °C, agregar el jarabe de glucosa y subir hasta 130 °C.
- Retirar del fuego y vaciar sobre un mantel antiadherente.
- Cuando la temperatura baje a 120 °C, incorporar ácido cítrico, sabor y color.
- Con ayuda de un guante térmico, homogenizar la masa hasta obtener una textura uniforme.

Fórmula

Ingredientes	Cantidad
Jarabe de Glucosa	500 g
Ácido cítrico	9 g
Azúcar refinada	430 g
Agua	140 ml
Saborizante	0.60 – 1.0 g
Colorante	0.60 g



"Gracias por la oportunidad de servirle"

ventas@makymat.com | +52 55 5312 9530

makymat.com

f X @ YouTube in