Recetario

Caramelos de Toffee y Gominolas











Toffee de vainilla y mantequilla

Ingredientes (rinde 1.2 kg):

- 1200 gr Nata
- 600 gr Azúcar
- 200 gr Glucosa
- 6 gr vaina de Vainilla
- 1250 gr Puré de pera Les Vergers Boiron
- 200 gr Azúcar invertido
- 10 gr Flor de sal
- 100 gr Mantequilla AOP
- 5 gr Lecitina de soya líquida
- 50 gr Manteca de cacao







Toffee de vainilla y mantequilla

Preparación

- Colocar en una olla la nata y la vaina de vainilla partida. Calentar suavemente para liberar el aroma de la vainilla.
- Retirar la vaina de vainilla y raspar las semillas restantes para asegurar el máximo uso de la vainilla. Regresar las semillas y la vaina a la sartén. Dejar infusionar durante 10 minutos.
- Colar a través de un colador fino y vaciar en una olla más grande con fondo grueso, aproximadamente 3 veces el tamaño de la receta.
- Añadir el azúcar y el jarabe de glucosa.
- Llevar la mezcla a ebullición. Mantener la agitación constante en una dirección con una espátula resistente al calor, asegurándose que entre en contacto con el fondo de la olla.
- Controlar la temperatura con un termómetro hasta que alcance los 118°C. A 110°C la caramelización se acelerará. Revolver con más fuerza en una sola dirección, siempre manteniendo el contacto con el fondo de la olla.
- Cuando alcance los 118°C, apagar el fuego y agregar el puré de pera, el azúcar invertido y la flor de sal. Tener cuidado porque el vapor puede ser volátil.
- Llevar a fuego bajo y revolver constantemente hasta que la temperatura vuelva a 118°C.
- A 118°C (244 F), apagar el fuego y agregar la mantequilla, la manteca de cacao y la lecitina. Mezclar con la espátula resistente al calor. Luego usar un batidor para terminar de incorporar todo.
- Colocar un marco (34 x 34 x 1 cm) encima de un silpat, en una superficie plana (preferiblemente de piedra) que no se deforme.
- Verter el caramelo en el centro del marco y luego nivelar los bordes con una espátula resistente al calor.
- Enfriar el caramelo durante 24 horas.
- Transferir el caramelo al cortador de guitarra. Cortar los caramelos en ambas direcciones. Envolver en celofán y guardar a temperatura ambiente.





Lácteos Soia







Toffee exótico

Ingredientes (rinde 1.2 kg):

- 500 gr Pulpa de maracuyá
- 250 gr Pulpa de mango
- 1 gr Vainilla
- 250 gr Nata
- 750 gr Azúcar
- 150 gr Glucosa en polvo
- 200 gr Jarabe de glucosa
- 300 gr Mantequilla con sal AOP (a temperatura ambiente)

Preparación

- Añadir la nata y la vaina de vainilla partida a la sartén. Calentar suavemente para liberar el aroma de la vainilla. Una vez que la crema esté caliente dejar infusionar durante 10 minutos.
- Colar a través de un colador fino. Verter en una olla más grande con fondo grueso, aproximadamente 3 veces el tamaño de la receta.
- Agregar el azúcar, el jarabe de glucosa, la glucosa en polvo y los purés de fruta.
- Cocinar estos ingredientes a 124 °C, revolviendo constantemente en una dirección con una espátula resistente al calor y raspando el fondo de la olla para que quede limpio.
- Apagar el fuego e incorporar la mantequilla a fondo con una espátula resistente al calor y un batidor.
- Coloca un marco (34 x 34 x 1 cm) encima de un silpat, en una superficie plana. Verter el caramelo en el marco y nivelar los bordes con la espátula resistente al calor.
- Enfriar durante 24 horas, cortar con un cortador de guitarra y envolver con celofán.









Toffee de chocolate con Valrhona Coeur de Guanaja 80%

Ingredientes (rinde 1.2 kg):

- 900 gr Azúcar
- 600 gr Nata
- 113 gr Mantequilla AOP
- 45 gr Jarabe de glucosa
- 68 gr Azúcar invertido
- 10,5 gr Flor de sal
- 150 gr Valrhona Cœur de Guanaja 80%

Preparación

- Calentar la nata, el jarabe de glucosa, el azúcar invertido y la mantequilla a 90°C. Reservar.
- Colocar en una olla grande y calentar poco a poco el azúcar.
 Revolver con una espátula resistente al calor con mango largo (idealmente exoglass) hasta que se derrita.
- Calentar a 193°C revolviendo constantemente.
- Agregar la mezcla de crema previamente calentada con precaución. Se generará vapor.
- Revolver constantemente hasta que la mezcla regrese a 119°C.
- Apagar el fuego e incorporar el chocolate y la flor de sal. Mezclar bien con una espátula resistente al calor y luego con un batidor.
- Colocar un marco (34 x 34 x 1 cm) encima de un silpat, en una superficie plana. Verter el caramelo en el marco y nivelar los bordes con la espátula resistente al calor.
- Enfriar durante 24 horas, cortar con un cortador de guitarra y envolver con celofán.













Lácteos Cacahuetes

S

Cereales







Gominola de frambuesa y Valrhona Illanka 63 %

Ingredientes (rinde 225 piezas aprox):

- 750 gr Pulpa de frambuesa
- 75 gr Azúcar
- 16 gr Pectina amarilla E-440
- 625 gr Azúcar
- 300 gr Glucosa
- 125 gr Valrhona Illanka 63%
- 6 gr Solución ácida (calentar 50-50% de ácido cítrico en polvo y agua)
- Licor de frambuesa (opcional)
- Azúcar para cubrir







Gominola de frambuesa Valrhona Illanka 63 %

Preparación

- Mezclar la pectina amarilla con la pequeña cantidad de azúcar.
- Agregar el puré de frambuesa y calentar a 50°C (122 F)
- Añadir la mezcla de pectina y el azúcar mientras se revuelve.
- Llevar a ebullición y mezclar constantemente durante 30 segundos aproximadamente.
- Agregar el jarabe de glucosa y volver a llevar la mezcla a ebullición.
- Añadir el resto de azúcar poco a poco. Agregar un cuarto a la vez, procurando volver a hervir la mezcla cada vez.
- A 103°C, usar el refractómetro para verificar la concentración de azúcar. 74°Brix es el ideal.
- Apagar el fuego e incorporar bien el chocolate con unas varillas.
- Agregar el licor de frambuesa (si se usa), mezclar y finalmente agregar la solución ácida.
- Colocar un marco (34 x 34 x 1 cm) encima de un silpat, en una superficie plana. Verter la mezcla en el marco.
- Enfriar durante 24 horas. Retirar el marco y cubrir la parte superior con azúcar granulada.
- Transferir al cortador de guitarra y cubrir el otro lado con azúcar granulada. Cortar las gominolas, separar y cubrir todos los lados con
- Extender sobre una bandeja y dejar secar a temperatura ambiente durante la noche.













Lácteos Cacahuetes Frutos

Soja Cereales Huevos







Gominola de sangría: vino tinto y especias

Ingredientes (rinde 225 piezas aprox):

- 500 gr Jugo de naranja
- 5 gr Canela en polvo
- 500 gr Vino tinto
- 110 gr Azúcar
- 25 gr Pectina amarilla E-440
- 1100 gr Azúcar
- 250 gr Glucosa líquida
- 10 gr Solución ácida (calentar 50-50% de ácido cítrico en polvo y agua)
- Ralladura de naranja
- Ralladura de limón
- Azúcar para cubrir







Gominola de sangría: vino tinto y especias

Preparación

- Agregar el jugo de naranja fresco, el vino tinto, la ralladura de naranja, la ralladura de limón y la canela en polvo a la olla. Calentar a 50°C.
- Mezclar la pectina con la menor cantidad de azúcar y añadir a la olla.
 Llevar a ebullición y dejar hervir durante 30 segundos.
- Añadir la glucosa y volver a hervir. Luego agregar el azúcar en tandas de ¼, mezclando constantemente y volviendo a hervir cada vez
- Cocinar la mezcla a 104°C. Verificar el contenido total de azúcar con un refractómetro. La lectura ideal es 74 75°Brix
- Añadir la solución ácida y mezclar rápidamente.
- Coloca un marco (34 x 34 x 1 cm) encima de un silpat, en una superficie plana. Verter la mezcla en el marco.
- Enfriar durante 24 horas. Retirar el marco y cubrir la parte superior con azúcar granulada.
- Transferir al cortador de guitarra y cubrir el otro lado con azúcar granulada. Cortar las gominolas, separar y cubrir todos los lados con azúcar.
- Extender sobre una bandeja y dejar secar a temperatura ambiente durante la noche.

