

Escuela: Cens Héroes de Malvinas

Docente: David Gálvez Saa

Curso: Segundo Segunda

Turno: Noche

Área Curricular: Agroindustria

Título: Producciones

Guía N° 7

Almibarados



Zapallos en almibar



Fruta fresca en conserva

Definición

Almibarado: es el producto obtenido por cocción de trozos, más o menos grandes de frutas y hortalizas en soluciones crecientes de azúcar o edulcorantes naturales. Si el producto se envasa en forma hermética y es esterilizado en baño maría, la fase líquida debe tener una concentración mayor de 55° brix. Cuando el producto se presenta en envases no herméticos ni esterilizado en forma industrial, la fase líquida debe tener una concentración no menor de 72° brix.

Dentro de este grupo se encuentran las siguientes denominaciones:

- *Frutas u hortalizas escurridas: cuando el jarabe excedente se escurre y quedan solo los trozos.*
- *Frutas glaseadas: son los trozos obtenidos por el mismo proceso de almibarado y luego se cubren con una capa fina, lisa y lustrosa de almíbar.*
- *Frutas escarchadas o abrillantadas: son los trozos obtenidos por el mismo proceso de almibarado y luego se cubren con una capa de azúcar cristalizada.*

Paso a paso del proceso

Básico para todo almibarado.

Lavado: con abundante agua limpia.

Pelado: para aquellas frutas cuya piel molesta en el producto terminado. De lo contrario se procesa con piel.

Trozado o frutos enteros: en tamaño más o menos uniforme. Si los frutos son pequeños, como quinotos, cerezas o higos, se procesan enteros. Si se preparan batatitas, se cortan en trozos y se tornean con el cuchillo redondeando las aristas.

Baño de cal: para aquellas hortalizas o frutas cuya pulpa tiene una textura blanda, como es el zapallo, sandía, batatas. Se dejan en agua de cal durante 30 a 40 minutos. El tiempo depende de la consistencia. Si se excede el producto final quedará muy duro. Si le falta tiempo se deshace la pulpa. Lavado: con abundante alguna limpia se enjuaga hasta eliminar el exceso de cal.

Así los trozos están listos para almibarar.

Primer paso:

- *Preparar el almíbar, un litro de agua y 500 gramos de azúcar. Llevar al fuego hasta que suelte el hervor. Espumar las impurezas del azúcar.*
- *Incorporar los cubos en el almíbar hirviendo y la cáscara de limón. Dejar hervir 15 minutos controlando que no se “contraigan”. Si esto ocurre apagar el fuego.*
- *Reposar de un día para otro los trozos junto con el almíbar.*

Segundo Paso:

- *Retirar los cubos del almíbar.*
- *Llevar el almíbar al fuego, adicionar 500 gramos de azúcar por litro de almíbar preparado el día anterior. Cuando suelta el hervor, colocar los cubos.*
- *Se deja hervir aproximadamente 15 minutos.*
- *Se apaga el fuego y se deja reposar los cubos con el almíbar de un día para otro.*

Tercer Paso:

- *Se coloca al fuego la olla completa, esta vez sin sacar los cubos.*
- *Se adiciona el jugo de limón.*
- *Se lleva a ebullición durante unos 15 minutos.*
- *Se envasa en caliente, primero los cubos, golpeando un poquito el frasco y luego se adiciona el almíbar filtrado y caliente. En caso de que se enfríe el almíbar se calienta para mantener las temperaturas constantes y favorecer que se produzca el vacío.*
- *Se debe eliminar el aire ocluido introduciendo un cuchillo hasta el fondo del frasco ejerciendo una leve presión hacia adentro.*

- *Se esteriliza a baño maría, los frascos de 500 gramos durante 25 minutos, a partir de que suelta el hervor.*
- *No se dejan enfriar los frascos con la tapa sumergida en el agua del baño maría o se sacan los frascos o se saca el agua.*

Actividades:

- Realizar lectura comprensiva de lo expuesto.
- Describe con tus palabras que son los almibarados por maceración.
- Elige una fruta o verdura y realiza un almibarado a tu gusto (realizar descripción de la experiencia)
- Envía fotos y videos propios de la vivencia.

Bibliografía:

- Documentos de catedra del Instituto Nacional de Educación Tecnológica. Producción Agroindustrial 2016

Director: Juan Manuel Nuñez