

TECNOLOGÍA DOMÉSTICA PROFECO

Caramelos de miel con eucalipto

Rendimiento: 700 g (30 piezas, aproximadamente) • **Tiempo de preparación:** 45 minutos • **Caducidad:** 1 año

Ingredientes:

- 2 tazas de azúcar refinada (400 g)
- 1 taza de miel de abeja (250 mL)*
- 3/4 taza de agua purificada (185 ml)
- 1/4 cucharadita de esencia de eucalipto**
- La punta de una cucharadita de mentol triturado **

* Se consigue en tiendas de autoservicio

** Se consigue en farmacias grandes o en droguerías

Utensilios:

- Cazo de cobre
- Flanera de vidrio
- Pala de plástico
- Papel celofán
- Bolsa de plástico
- Tapete siliconado para hornear
- Tabla de madera

Procedimiento:

1 Vierte 1/2 taza de agua en el cazo y ponla a fuego alto. Agrega el azúcar, la miel de abeja y agita constantemente con la cuchara. (Es importante no agitar demasiado fuerte porque el jarabe que queda en las paredes se oscurece mucho más rápido).

2 Cuando notes que se forman burbujas grandes y el jarabe tenga una consistencia viscosa, coloca una gota en una flanera con agua fría. Si al llegar el fondo se endurece apaga el fuego.

3 Coloca el tapete siliconado sobre una tabla de madera y vierte encima el caramelo. Agrega la esencia de eucalipto y el mentol. Con sumo cuidado utiliza el mismo tapete para mezclar, doblando el caramelo sobre sí mismo y presionando para que se extienda (casi como si lo amasaras). Reserva para que se enfríe un poco. Cuando aun pueda moldearse y con ayuda del mismo tapete forma un cilindro de aproximadamente un centímetro y medio de diámetro, rolándolo sobre la tabla.

4 Coloca el cilindro de caramelo encima de la tabla de madera y con ayuda de un cuchillo filoso corta el caramelo para dar forma de pastillas. Déjalas enfriar completamente. (En este punto el caramelo aún se siente caliente, sin embargo ya se puede manipular porque ya no es pegajoso, por lo que desaparece el peligro de una quemadura.)

Conservación:

Cuando los caramelos estén completamente fríos, envuélvelos individualmente en papel celofán y guárdalos dentro de una bolsa de plástico para evitar que absorban humedad del ambiente. Consérvalos en la alacena.

Caducidad:

Los caramelos tienen una vida útil de un año.

Dato interesante:

El azúcar de mesa tiende naturalmente a cristalizarse y gracias a esta propiedad es que la conocemos como tal. Para formar los caramelos hay que evitar que se cristalice y para ello se agrega otro azúcar, glucosa, que es la principal azúcar de la miel de maíz. Como la mezcla no se cristaliza puede seguirse calentando y evaporando agua hasta que el jarabe se vuelve tan viscoso que prácticamente se solidifica, siendo parecido al vidrio.

Beneficio

Al elaborar los caramelos con esta tecnología puedes obtener un ahorro del 30% en comparación con el producto comercial.

Recomendaciones:

Puedes utilizar moldes, mismos que debe engrasar previamente.

Ten mucha precaución con el caramelo cuando lo retires del cazo, ya que debido a su viscosidad y la temperatura que tiene puede provocar serias quemaduras. Siempre manéjalo con el tapete siliconado.