

CARMELA VEGA

PALOMITAS REDONDITAS



Cómo estallar el maíz en olla

Si no utilizas una máquina eléctrica, sigue estas orientaciones técnicas para lograr la forma redonda perfecta en la estufa:

1. *Cantidad sugerida: Utiliza 110g de maíz tipo Mushroom (Hongo).*
1. *Aceite: Agrega 50g (aproximadamente) de aceite vegetal. También puedes considerar una proporción de 1 cucharada de aceite por cada 70g de maíz.*
1. *Temperatura crítica: Calienta el aceite hasta que alcance cerca de los \$200^{\circ}C\$ antes de añadir el maíz. Es obligatorio usar un termómetro de cocina para asegurar esta precisión.*
1. *Añadir el maíz: Coloca los granos en el aceite caliente con cuidado para evitar quemaduras.*
1. *Tapa y Agitado: Tapa la olla y mantente agitando (sacudiendo) constantemente hasta que todos los granos hayan estallado.*
1. *Finalización: Retira del fuego inmediatamente después de que el estallido sea completo para obtener granos redonditos.*

⚠ *Notas de Seguridad: Utiliza siempre una olla de fondo grueso para distribuir el calor de forma uniforme y ten mucho cuidado para no salpicar aceite caliente en tus manos.*

¡Consejos importantes!



- *Lectura previa: Lee todas las recetas antes de empezar y verifica si los ingredientes deben estar a temperatura ambiente.*



- *Checklist (Mise en place): Organiza y separa todos los ingredientes en las cantidades solicitadas antes de cocinar.*



- *Precisión: Sigue las recetas exactamente como están escritas. Los ingredientes están equilibrados para lograr un sabor y textura específicos.*



- *Forma perfecta: Para obtener granos perfectamente redondos (forma de hongo), lo ideal es la máquina eléctrica por su alta temperatura constante.*



- *Rentabilidad: Ponle precio a tus palomitas siguiendo lo aprendido en clase para asegurar una ganancia justa.*

Utensilios

- *Palomitera eléctrica:* Recomendada especialmente para el maíz tipo Mushroom (Hongo). Si utilizas maíz tradicional, puedes usar una olla común para el estallido.
- *Olla de fondo grueso:* Fundamental para preparar el caramelo. Una olla de presión (sin la válvula) es una excelente opción por el grosor de sus paredes.
- *Cuchara de madera:* De preferencia con mango largo para evitar quemaduras por el calor del caramelo.
- *Guantes de nitrilo o de manipulación:* Indispensables para la higiene y protección durante el proceso.
- *Tamices (cedazos), moldes grandes, espátulas y recipientes con tapa.*
- *Selladora térmica:* Como alternativa, puedes usar una mini plancha para el cabello o cierres para pan.
- *Bandeja de selección:* (Opcional) Muy útil para separar los granos que no estallaron correctamente.
- *Empaques variados:* Para dar una presentación atractiva a tu producto final.

Caramelo tradicional

Ingredientes:

90 g de azúcar cristal (azúcar granulada)
20 g de maíz seleccionado (maíz para palomitas)
2 g de aceite de coco sin sabor
2 g de bicarbonato de sodio
3 gotitas de esencia de caramelo

Instrucciones:

**Impartido a
través de
lecciones en
vídeo.**



¡AVISO IMPORTANTE!

¡Atención, emprendedora! La receta que verás a continuación “CARAMELO TRADICIONAL” es el corazón de tu producción. Esta es la Base Universal para todas las palomitas dulces de este curso.

Dominar este proceso es el secreto para que tus palomitas tengan ese brillo, esa textura "redondita" y la crocancia perfecta que tus clientes amarán. Una vez que tengas lista esta base, podrás añadir los sabores, colores y coberturas que transformarán una palomita común en una verdadera joya gourmet.

Recuerda: La constancia en la base es lo que hará que tu marca sea reconocida por su calidad superior en toda Latinoamérica.

Caramelo tradicional

Ingredientes:

90 g de azúcar cristal (azúcar granulada)
20 g de maíz seleccionado (maíz para palomitas)
2 g de aceite de coco sin sabor
2 g de bicarbonato de sodio
3 gotitas de esencia de caramelo

Instrucciones:

**Impartido a
través de
lecciones en
vídeo.**

PALOMITAS DULCES

⚠ IMPORTANTE:

Todas las recetas siguientes utilizan como base la palomita caramelizada enseñada en la lección anterior.

Estos procesos son exclusivamente para la saborización del producto. No utilices palomitas naturales; la base caramelizada es lo que garantiza la crocancia definitiva de tu marca.



Ingredientes:

- 200 g de palomitas caramelizadas.
- 125 g de cobertura de chocolate blanco.
- 15 g de leche Nido (para añadir a la cobertura de chocolate).
- 150 g de leche Nido (para el acabado final).

Instrucciones:

Impartido a
través de
lecciones en vídeo.

Rinde 350g



Ingredientes:

- 200 g de palomitas caramelizadas.
- 150 g de cobertura de chocolate con leche.
- 150 g de leche Nido (leche en polvo) para el acabado final.

Instrucciones:

Impartido a
través de
lecciones en
vídeo.

Rinde 350g



Ingredientes:

- 200 g de palomitas caramelizadas.
- 150 g de cobertura de chocolate blanco.
- 20 g de saborizante en polvo para helado (sabor fresa) o Nesquik de fresa — para añadir a la cobertura de chocolate.
- 100 g de leche en polvo + 20 g de saborizante en polvo para helado (fresa) — para el acabado final.
- Colorante rosa para chocolate (al gusto).

Instrucciones:

Impartido a
través de
lecciones en vídeo.

Rinde 350g



Ingredientes:

- 200 g de palomitas caramelizadas.
- 120 g de cobertura de chocolate con leche.
- 80 g de Nutella.
- 100 g de cacao en polvo al 50% (para el acabado final).

Instrucciones:

Impartido a
través de
lecciones en
vídeo.



Ingredientes:

- 200 g de palomitas caramelizadas.
- 140 g de cobertura de chocolate blanco.
- 144 g de galletas Oreo trituradas (para el acabado final).
- 15 g de leche Nido (leche en polvo) — para mezclar con la galleta en el acabado.

Instrucciones:

Impartido a
través de
lecciones en
vídeo.



Ingredientes:

- 200 g de palomitas caramelizadas.
- 140 g de cobertura de chocolate blanco.
- 20 g de coco rallado sin azúcar (se añade a la cobertura de chocolate).
- 100 g de coco rallado sin azúcar (para el acabado final).

Instrucciones:

Impartido a
través de
lecciones en
vídeo.



Ingredientes:

- 200 g de palomitas caramelizadas.
- 150 g de cobertura de chocolate blanco.
- 20 g de canela en polvo (se añade a la cobertura de chocolate).
- 100 g de leche en polvo + 20 g de canela en polvo (para el acabado final).

Instrucciones:

Impartido a
través de
lecciones en
vídeo.



Ingredientes:

- 200 g de palomitas caramelizadas
- 150 g de cobertura de chocolate blanco o negro
- 80 g de leche en polvo
- 100 g de dulce de maní (mazapán)

Instrucciones:

Impartido a
través de
lecciones en
vídeo.



Ingredientes:

- 200 g de palomitas caramelizadas.
- 150 g de cobertura de chocolate semiamargo (si lo prefieres, puedes sustituir por chocolate con leche).
- 100 g de cacao en polvo al 50% (para el acabado final).

Instrucciones:

Impartido a
través de
lecciones en
vídeo.



Ingredientes:

- 200 g de palomitas caramelizadas.
- 150 g de cobertura de chocolate con leche.
- 20 g de chocolate malteado (tipo Ovomaltine) — para añadir a la cobertura de chocolate derretida.
- 50 g de chocolate malteado + 50 g de cacao en polvo al 50% — para el acabado final.

Instrucciones:

Impartido a
través de
lecciones en
vídeo.



Ingredientes:

- 200 g de palomitas caramelizadas.
- 150 g de cobertura de chocolate con leche.
- 20 g de coco rallado (se añade a la cobertura de chocolate).
- 100 g de coco rallado sin azúcar (para el acabado final).

Instrucciones:

Impartido a
través de
lecciones en
vídeo.

Condimento



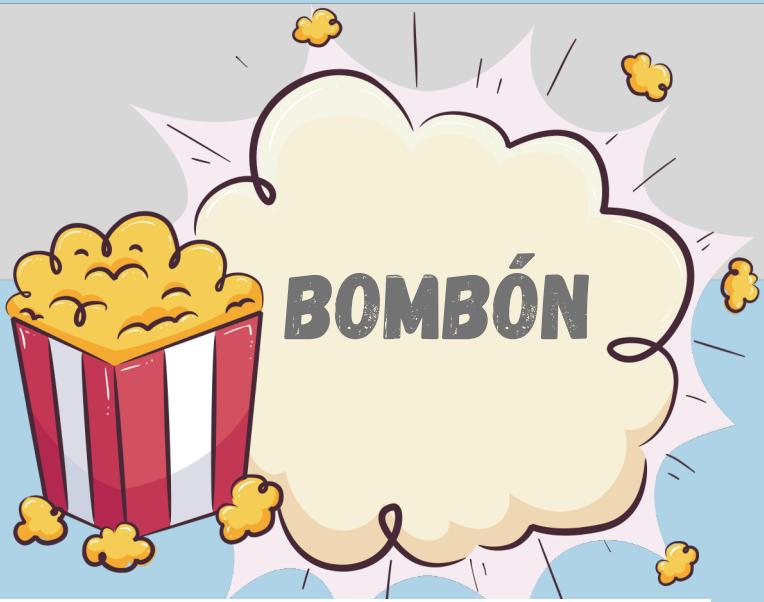
Ingredientes:

- 200 g de palomitas caramelizadas.
- 150 g de cobertura de chocolate blanco.
- 20 g de saborizante en polvo para helado (sabor fresa) — se añade al chocolate.
- 100 g de leche en polvo + 20 g de saborizante de fresa — para el acabado final.
- Colorante rosa para chocolate (al gusto).
-

 NOTA: Puedes sustituir el saborizante de fresa por Nesquik de fresa si prefieres un sabor más tradicional o si tus alumnos tienen dificultad para encontrar saborizantes industriales.

Instrucciones:

Impartido a través de
lecciones en vídeo.



Ingredientes:

- 400g de cobertura de chocolate semidulce (amargo o semiamargo).
- 200g de palomitas ya caramelizadas.
- 100g de cobertura de chocolate blanco (opcional, para decorar).

Instrucciones:

Impartido a
través de
lecciones en
vídeo.



Ingredientes:

- 200g de palomitas ya caramelizadas.
- 180g de cobertura sabor pistacho (puedes usar cobertura ya saborizada o chocolate blanco mezclado con esencia de pistacho).
- 15g de pistachos picados (para aportar una textura crocante y visual profesional).
- 150g de leche en polvo para el acabado final.

Instrucciones:

Impartido a
través de
lecciones en
vídeo.



Ingredientes:

- 200g de palomitas ya caramelizadas.
- 160g de cobertura fraccionada blanca.
- 160g de frutas cristalizadas trituradas.
- 2g de esencia de panetón (o esencia aromática de frutas/Navidad).
- Leche en polvo para cubrir (rebozar).

Instrucciones:

Impartido a
través de
lecciones en
vídeo.



Ingredientes:

- 200g de palomitas ya caramelizadas.
- 160g de cobertura fraccionada blanca.
- 15g de saborizante de maracuyá en polvo (puedes usar polvo para postres, gelatina de maracuyá o jugo en polvo para preparar bebidas).
- Semillas de chía al gusto (fundamentales para decorar y simular las semillas naturales de la fruta).

Instrucciones:

**Impartido a través
de lecciones en
vídeo.**



Ingredientes:

- 200g de palomitas ya caramelizadas.
- 160g de cobertura fraccionada blanca.
- 15g de saborizante de limón en polvo (puedes usar polvo para postres, gelatina o jugo en polvo).
- 140g de galletas de vainilla trituradas (cualquier galleta dulce simple que sea crocante).
- 50g de leche en polvo.
- Ralladura de limón al gusto.

Instrucciones:

Impartido a través
de lecciones en
vídeo.



Ingredientes:

- 115g de azúcar cristal (para el caramelo).
- 20g de palomitas ya explotadas.
- 6g de aceite de coco
- 6g de flor de sal o sal de parrillada (para un contraste granulado).
- 54g de snacks de tortilla de maíz sabor queso triturados (tipo nachos o tortillas de queso).

Instrucciones:

Impartido a
través de
lecciones en vídeo.



Ingredientes:

- 115g de azúcar cristal (para el caramelo)
- 20g de palomitas ya explotadas
- 6g de aceite de coco
- 6g de sal de parrillada (o flor de sal)
- 55g de cebolla crujiente (cebolla frita deshidratada / onion crisps)

Instrucciones:

Impartido a
través de
lecciones en vídeo.



Ingredientes:

- 115g de azúcar cristal (para el caramelo).
- 20g de palomitas (cabritas/pochoclos) ya explotadas.
- 6g de aceite de coco.
- 6g de flor de sal o sal de parrillada (sal de grano).
- 2g de mix de pimientas molidas (negra, blanca y rosa).
- 2g de chile seco en hojuelas (también conocido como peperoncino o ají quebrado).

Instrucciones:

Impartido a
través de
lecciones en
vídeo.

Agridulce



Ingredientes:

- 115g de azúcar cristal (para el caramelo).
- 20g de palomitas (cabritas/pochoclos) ya explotadas.
- 6g de aceite de coco.
- 6g de sal para parrillada (sal de grano o sal entrefina).
- 50g de papas fritas de bolsa trituradas (puedes usar papas tipo chips, preferiblemente las onduladas para más textura).

Instrucciones:

Impartido a
través de
lecciones en vídeo.



Ingredientes:

- 115g de azúcar cristal (para el caramelo).
- 20g de palomitas ya explotadas.
- 6g de mantequilla (en este sabor la mantequilla es clave para resaltar el gusto al ajo).
- 6g de sal de parrillada (sal entrefina).
- 45g de ajo frito y triturado (puedes usar el que ya viene listo y seco o freírlo tú misma hasta que esté bien dorado).

Instrucciones:

Impartido a
través de
lecciones en vídeo.



Ingredientes:

- 115g de azúcar cristal (para el caramelo).
- 20g de palomitas ya explotadas.
- 6g de mantequilla (aporta suavidad y ayuda a resaltar el cítrico).
- 6g de sal de parrillada (sal entrefina).
- 6g de sazonador Lemon Pepper (limón y pimienta negra).

Instrucciones:

Impartido a
través de
lecciones en vídeo.



Ingredientes:

- 115g de azúcar cristal (para el caramelo)
- 20g de palomitas ya explotadas
- 6g de mantequilla (fundamental para combinar con el sabor del queso)
- 6g de sal de parrillada (sal entrefina)
- 40g de queso parmesano rallado (puedes usar el de sobre o rallado fresco muy fino)

Instrucciones:

Impartido a
través de
lecciones en vídeo.



Ingredientes:

- 115g de azúcar cristal (para el caramelo).
- 20g de palomitas ya explotadas.
- 6g de aceite de coco.
- 6g de flor de sal o sal de parrillada (sal entrefina).
- 60g de cacahuates (mani) triturados.

Instrucciones:

Impartido a
través de
lecciones en vídeo.

En caso de que quieras estallar el maíz en la olla, sigue estas instrucciones

1. Cantidad: Utilizar 110g de maíz tipo Mushroom (Hongo).
2. Aceite: Añadir 50g (aproximadamente) de aceite vegetal.
3. Temperatura: Calentar el aceite hasta alcanzar los 200°C antes de añadir el maíz.
4. Añadir el maíz: Colocar el maíz en el aceite caliente con cuidado.
5. Tapa y Agitado: Tapar la olla y agitar (sacudir) constantemente hasta que todos los granos hayan explotado.
6. Finalizar: Retirar del fuego inmediatamente después de que el estallido sea completo.

⚠ Notas Importantes:

- 1. Termómetro: ¡Vas a necesitar un termómetro de cocina para medir la temperatura exacta!
- 2. La Olla: Tu olla debe ser de fondo grueso para distribuir el calor de forma uniforme.
- 3. Seguridad: Ten mucho cuidado al manipular el aceite caliente para evitar salpicaduras en las manos.

Caducidad y Conservación

Para que tu negocio sea rentable, es fundamental conocer los tiempos de vida útil de tu producto:

- 🍿 Palomitas estalladas (naturales): De 10 a 15 días.
- 🍿 Palomitas caramelizadas: De 10 a 20 días.
- 🍿 Palomitas saborizadas y finalizadas: De 10 a 15 días.

¿Cómo mantener la calidad por más tiempo?

Estas fechas de caducidad solo son válidas si las palomitas están bien almacenadas, como aprendemos en el curso:

- Selladora: El uso de una selladora ayuda muchísimo a mantener la frescura (en el mercado se encuentran opciones de 30 cm muy eficientes).
- Alternativas económicas: Si no tienes selladora, puedes cerrar muy bien las bolsas con cierres para pan o ligas (elásticos) fuertes para evitar la entrada de humedad.
- Frascos: También puedes utilizar frascos herméticos con un buen sello de goma.