



Sucrēta

Context

El Projecte **Sucreta** sorgeix de la inquietud que genera l'impacte mediambiental que suposa el ús de les culleretes de plàstic d'un sol ús, no només per la producció i utilització de plàstic, ja de per si prou contaminant, sinó que en el target d'aquest producte es dona per al consumidor de begudes per emportar, cosa que afavoreix que la cullereta acabi sent llençada al carrer en comptes d'un punt de reciclatge, ja que ha dia d'avui **NO** hi hacap punt de recollida de plàstic que no sigui envàs de manera comú.

Sucreta proposa un nou format per aquest tipus de producte, el cual consta d'una cullereta feta de sucre i un petit mànec de galeta, tot protegit per un envolcall de paper de sucre, soluble en les begudes i infusions, d'aquesta manera passem a utilitzar un producte **ecològic i zero waste**



Context



Procès

Cullereta de terròs de sucre

6g de sucre
1 ml d'aigua
1 vol
1 forquilla
1 motlle

1. Avoquem l'aigua i el sucre en un bol i removem fins aconseguir una barreja homogènia
2. Agafem la barreja humida i la coloquem en el motlle
3. Deixem que s'assequi
4. Desmotllem



Cullereta de sucre cristal·litzat

6g de sucre
1 olla
1 termòmetre de cuina (de caramelització)
1 estri per remoure
1 pipeta de vidre
1 motlle

1. Posem el sucre a la olla i ho posem a escalfar a foc lent
2. Anirem removent perquè el sucre no es cremi i s'enganxi fins arribar a 186°C
3. Un cop el sucre s'hagi fos, el recollirem amb la pipeta de vidre i l'avocarem al motlle
4. Deixem refredar durant 15 min.
5. Desmotllem





Procès

Cullereta de terròs amb cor de sucre cristalitzat

Seguirem els 2 processos anteriors, en ordre invers

1. Crearem una estructura fina de sucre cristalitzat que colocarem al motlle final un cop freda
2. Envoltarem l'anterior estructura amb la barreja de terròs de sucre i deixarem assecar
3. Desmotllem

Mànec de galeta

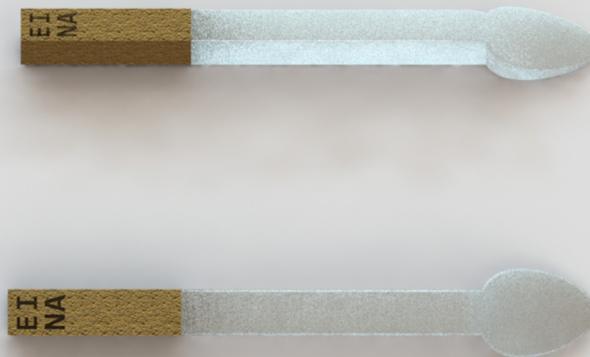
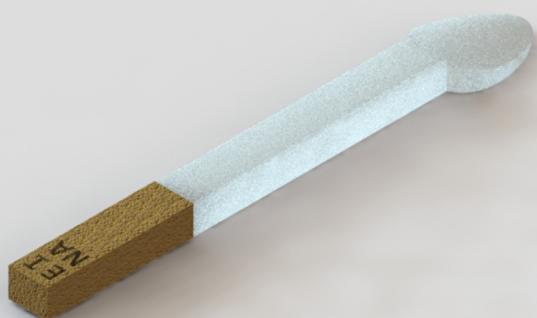
100g de farina
50g de sucre
50g de mantega
1 ou s
1 culleradeta de bs

1. Barregem la mantega amb el sucre i la mantega fins que quedi ben incorporat
2. Barejem la massa anterior amb l'ou
3. Incorporem la farina i el bicarbonat
4. Deixem reposar la massa a la nevera durant 30 minuts
5. Treiem la massa de la nevera i agafem petits trossos, els posem al motlle perquè agafin la forma de mànec i els posem al congelador
6. Treiem la massa congelada i la posem 10min al forn preescalfat a 170°C

Disseny final

La proposta de **Sucreta** aporta la quantitat exacta de sucre que conté un sobre regular de cafeteria (6 g).

La diferència de composició entre el centre de sucre cristal·litzat i l'exterior de terròs de sucre, permet que la primera capa es desprengui i diluixi depressa mentre podem utilitzar el ritme més lent del centre per remenar la beguda. Un cop tot el sucre s'ha dissolt, ens queda la galeta, que podem menjar directament o sugar abans en la nostra beguda.



Disseny final

La **Sucreta** és molt versàtil, es poden incorporar a la seva composició tan aromatitzants per afegir gust a les begudes com llet en pols. També se'n pot canviar la composició per tal de ser apte per a persones amb restriccions alimentàries, siguin voluntàries o per cuestions de salut.

També incorpora un gir novedós que millora la experiència del **Zero waste** ja que al utilitzar un envoltori fet de paper de sucre que es dilueix juntament amb el cos principal de la sucreta, aporta una sensació de realització completa i completament **Ecofriendly** quan no em de llençar cap traça de brossa produïda per la nostra **Sucreta**.



Test



Valoració

La proposta de **Sucreta** té molt potencial per a convertir-se en un projecte per explorar i desenvolupar per avançar cap a una cuotidianitat més conscienciada, però no per això feixuga.

Tot i ser un producte d'elaboració casolana, té un molt bon acabat, tot i que sempre hi ha marge de milloria, per començar en el procès de producció, ja que si fos mecanitzat solucionaria molts dels problemes trobats a l'hora de realitzar-la (trencaments en la manipulació, altes temperatures, temps de coccció, etc)

Trobo que **Sucreta** ho tindria molt fàcil per implementar-se en el nostre dia a dia, tan per les seves propietats actuals com per tot el tipus de variants que és capaç d'acceptar.

Una cosa a treballar que no he aconseguit del tot amb aquest projecte és la qualitat final del paper de sucre, ja que l'utilitzat en el prototip inicial és més gruixut.

Per acabar, faltaria treballar en el packaging on anirien diverses unitats, proposant que fos una caixa de cartró higiènitzada.

