

NOMBRE DE RECETA: <i>Arte en Caramelo</i>		TÉCNICA DE COCCIÓN		
PESO DE LA RECETA	PESO DE LA PORCIÓN		Nº PORCIONES	
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	TCS Puntos de Control	CCP Punto Control Crítico	UTENSILIOS
500 g azúcar manuelita 150 g de agua 100 g de glucosa				Kit de trabajo, silpat, termómetro
colorantes de colores				
VARIOS 100 g Frutillas 100 g Uvas Palillos sanducheros				

NOMBRE	° C	Quito
Almíbar liviano	100° C	90° C
Hilo fuerte	110° C	100° C
Bolita blanda	125° C	115° C
Bola dura	135° C	125° C
Caramelo	145° C	135° C
Caramelo blanco	155° C	145° C
Caramelo rubio	165° C	155° C
Caramelo oscuro	170° C	160° C

Se recomienda hacer caramelo seco para ver la diferencia.