



E#3C

MATERIALES

- ✓ Azúcar (2 tazas de azúcar por 1 taza de agua para preparar el almíbar)
- ✓ Olla pequeña
- ✓ Cuchara de madera o de acero inoxidable
- ✓ Frasco de vidrio tipo de mermelada o de café
- ✓ Brocheta (palito de brochette)
- ✓ Broches para colgar ropa

- ✓ Optativo: Colorante para tortas líquido (si utilizás en pasta, disuélvelo con un poco de agua caliente, es importante que no queden grumos)



IMPORTANTE

Si sos menor de 14 años, realizá este procedimiento **ACOMPAÑADO POR UN MAYOR** que te ayude con el manejo del fuego o de elementos cortantes, por ejemplo. **¡Atención!** El almíbar alcanza temperaturas muy altas.



UNCUYO
UNIVERSIDAD
NACIONAL DE CUYO

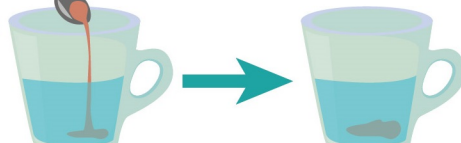


PROCEDIMIENTO

- ✓ Colocar en una olla dos tazas de azúcar y una taza de agua, revolver bien con una cuchara de madera. Si se quiere lograr cristales de colores, este es el momento de colocar el colorante para torta.
- ✓ Calentar a fuego bajo-medio y revolver hasta que hierva. **Fundamental:** en cuanto comience a hervir dejar de revolver, de lo contrario se cristalizará antes de tiempo. **¡Atención!** El paso que sigue es clave: dejar hervir entre 10 y 12 minutos hasta obtener almíbar en punto bolita blanda. ¿Cómo se reconoce este punto?



Tomar una cucharadita del almíbar y verterlo en una taza con agua fría.



Tomar el almíbar del fondo de la taza, debe tener una consistencia similar a un chicle blando, se puede modelar una bolita que resulta blanda, fácilmente deformable.

- ✓ Apagar el fuego y dejar que se enfríe durante 5 minutos.
- ✓ Sumergir entre 8 y 10 cm del extremo de la brocheta en el almíbar.

- ✓ Sacarla y cubrir la parte húmeda de almíbar con una buena cantidad de azúcar que debe quedar pegada. Una vez que esté pegada, sacudir cuidadosamente para quitar el exceso de azúcar.



Rodar la parte húmeda con almíbar de la brocheta sobre azúcar para que quede bien impregnada



- ✓ Mientras se seca el almíbar con el azúcar adherido de la brocheta, volcar el almíbar tibio de la olla al frasco de vidrio que deberá estar apoyado sobre una madera o un trapo seco para evitar que se quiebre. Dejarlo enfriar unos 15 minutos más.



- ✓ Luego, sumergir en el frasco el extremo de la brocheta que está cubierto con azúcar, sin que toque el borde ni el fondo.




- ✓ Colocar el frasco en un lugar protegido de las corrientes de aire, y no moverlo durante una semana. Se formará una costra superficial, que se deberá ir retirando con una cuchara, pero siempre cuidando de no agitar el frasco.
- ✓ Finalizada la semana, ya se puede retirar la brocheta del frasco con los cristales formados. Si se pegó mucho, empujar suavemente con una cuchara para desprenderla y pasar rápidamente por debajo de un chorro de agua fría.
- ✓ Dejarla secar sobre un papel absorbente de cocina.



CONTACTO:

Prof. Téc. Virginia Tognoli - virginia.tognoli@cab.cnea.gov.ar



¡Dale  a nuestra fan page y enterate de todas las actividades que organizamos!



Sección de Divulgación de Ciencia y Tecnología del Centro Atómico Bariloche de la Comisión Nacional de Energía Atómica- Instituto Balseiro

Av. Bustillo 9500 - Bariloche - Río Negro (8400) | República Argentina

Tel: +54 294 4445100 int. 5512 • www.argentina.gob.ar/cnea/centros-atomicos/cab • www.ib.edu.ar

 Instituto Balseiro Extensión (@ibculturacyt)  Instituto Balseiro Extensión (@ib.culturacyt)