

TRANSFORMANDO AÇÚCAR EM CAMELO

O açúcar é um item que não pode faltar na confeitaria e sua transformação em altas temperaturas fornece além de caldas deliciosas, doces, caramelo e até esculturas. Embora pareça simples a junção de açúcar e água, seu preparo é delicado e requer atenção e uma técnica precisa, pois um descuido é suficiente para queimar todo o açúcar e caso isso aconteça será necessário recomençar todo o processo.

O ponto inicial para qualquer caramelo é a calda de açúcar feita com a mesma proporção de açúcar e água (método caramelo úmido). Quem quiser acelerar o processo pode adicionar mais açúcar do que água. A grande dica é dissolver completamente o açúcar antes de ferver o líquido e, só depois, aumentar o fogo e não mexer quando començar a ferver. O controle da temperatura é imprescindível, sendo indicado o uso de um termômetro, que nunca deve encostar na panela, apenas no líquido.

Conforme a temperatura se eleva, a consistência da calda vai se transformando. Entre 101°C-106°C temos o “Fio Fino”, que é quando a calda encorpa e as bolhas ficam maiores sendo usado para receitas de marshmallows, geleias e xaropes. Nesse ponto ao retirar uma pequena quantidade da calda de açúcar com uma colher, ela forma um fio fino e contínuo no ar. Já a partir dos 107°C temos o “Fio Forte”. Ao puxar uma pequena quantidade da calda de açúcar com uma colher, ela forma um fio grosso e contínuo no ar.

Quando entramos em temperaturas acima de 112°C já temos o ponto de Bala. Entre 112°C e 118°C encontramos o ponto de “Bala Mole”, onde é possível ver o fundo da panela quando mexemos a calda, sendo utilizada para fazer suspiro italiano, fudge e praliné. Ao elevar a temperatura entre 121°C a 130°C a consistência é de “Bala Dura”, que serve como base para o marzipã e fondant. Ao jogar uma colher da calda em um recipiente com água fria, ela forma rapidamente uma bolinha que mantém a forma quando pressionada entre os dedos.

A partir dos 134°C entramos no estágio de “Casca Mole”, onde a calda fica quebradiça, mas sua textura ainda é mole e flexível, sendo indicada para receitas de torrones e nougats. Com o aumento da temperatura a 145°C recebe a denominação “Ponto de vidro”, embora ainda seja quebradiça é o ponto ideal para frutas cristalizadas e decoração em açúcar. Ao entrar em contato com um recipiente com água fria, a calda se solidifica em fios duros e frágeis.

O estágio mais avançado da caramelização do açúcar é o “Caramelo”, que começa a se formar em temperaturas acima de 146°C , que é quando toda a água evapora e resta apenas o açúcar fundido que passa a caramelizar. Se passar dos 180°C ele irá escurecer e sofrer uma mudança no sabor e ficará queimado, sendo necessário recomeçar todo o processo. Para uma cor clara deve ficar entre 156°C e 165°C , já para um caramelo mais escuro entre 166°C e 175°C , sendo o último estágio de cozimento antes da carbonização, que é quando ele se torna amargo.

Existem dois métodos clássicos usados para fazer o caramelo: Método Seco e Úmido. Independente do método, ambos proporcionam o mesmo resultado. É importante observar a panela escolhida para preparar o caramelo. As melhores são as de aço inox, panelas de cor escura, como ferro fundido ou alumínio anodizado, podem mascarar a cor do caramelo à medida que escurece.

No Método Úmido é utilizado apenas água e açúcar, levados em fogo médio até que o açúcar caramelize. A água dissolve o açúcar e prolonga o tempo total de aquecimento. Já o Método Seco não leva água, é feito apenas com o açúcar em fogo médio, numa panela seca, até que o açúcar caramelize. Isso requer atenção cuidadosa, pois o açúcar tende a escurecer rapidamente e de forma menos uniforme. A principal vantagem do método seco é evitar a cristalização e a principal desvantagem é que o processo acontece muito rápido e merece atenção redobrada para não queimar. Uma dica que facilita bastante, é retirar do fogo antes que o caramelo atinja a coloração desejada, pois o calor da panela continua o processo de caramelização.

RECEITA BÁSICA DE CAMELO

240g Açúcar

110g água filtrada em temperatura ambiente

MODO DE PREPARO

1. Numa panela grande, adicione água e açúcar e misture até que o açúcar se dissolva. Em seguida, limpe com um pincel úmido os respingos da mistura nas bordas da panela. Este processo evita a cristalização do açúcar.
2. Leve a mistura de água com açúcar ao fogo e cozinhe em fogo médio-alto. Primeiro, começará a borbulhar nas bordas ou em apenas alguns pontos ao redor da panela. Logo, toda a superfície ferverá e o açúcar passará de opaco para claro.
3. Gire a panela: Quando o açúcar ganhar uma coloração âmbar, gire a panela suavemente para garantir que o açúcar cozinhe uniformemente até o ponto desejado: caramelo, caramelo vidrado ou caramelo castanho.
4. Não utilize uma colher ou espátula, pois o açúcar pode cristalizar.
5. Neste ponto, o seu termômetro deverá registrar em média 165°C - 170°C . O Caramelo está pronto para ser usado.

CALDA DE CARAMELO

250g açúcar
60ml água
4ml suco de limão
190ml creme de leite fresco
125ml leite ou creme de leite fresco

MODO DE PREPARO

1. Em uma panela grossa, misture o açúcar, a água e o suco de limão.
2. Leve ao fogo médio, mexendo para dissolver o açúcar por completo.
3. Cozinhe até atingir o ponto de caramelo (a partir de 160°C).
4. A fim de evitar que a calda escureça demais, ao tirar a panela do fogo, mergulhe a base em água fria para parar o cozimento do açúcar.
5. Aqueça o creme de leite até ferver e misture com cerca de ½ xícara de caramelo. Mexa bem e vá acrescentando o restante do creme de leite lentamente.
6. Leve de volta ao fogo e aqueça até que todo caramelo tenha se dissolvido.
7. Deixe esfriar e incorpore aos poucos o restante do leite ou creme de leite ao caramelo já frio até ficar uma mistura homogênea.

CARAMELO TOFFEE

Ideal para sorvetes, tortas doces, bolos.
Adicione flor de sal no final para dar um toque salgado.

1 xícara (chá) creme de leite fresco
1 ¼ de xícara (chá) açúcar
1 colher (sopa) manteiga

MODO DE PREPARO

1. Numa panela pequena, aqueça o creme de leite em fogo médio. Quando começar a ferver, desligue o fogo.
2. Coloque o açúcar numa panela funda e leve ao fogo médio até derreter completamente e formar um caramelo uniforme.
3. Assim que o caramelo se formar, retire a panela do fogo, adicione a manteiga e mexa vigorosamente com um fouet até derreter e formar uma mistura lisa.
4. Acrescente o creme de leite aos poucos, mexendo sempre até formar uma calda. Cuidado: se a panela estiver muito quente, o creme de leite pode borbulhar.
5. Volte a mistura ao fogo médio e cozinhe por apenas 2 minutos, sem parar de mexer – a calda vai terminar de engrossar quando esfriar.
6. Transfira para uma tigela e deixe esfriar em temperatura ambiente. Sirva com sorvetes, bolos e tortas. Conserve na geladeira em um pote com tampa e aqueça no micro-ondas quando for usar.