

XAROPS - ALMÍVAR - CAMEL

DEFINICIÓ D'ALMÍVAR

Podem anomenar com almívar a una solució d'aigua i sucre que ha arribat al punt d'ebullició (101°C), obtenint d'aquesta forma un líquid dolç, més o menys concentrat i completament transparent. La densitat vindrà determinada per la quantitat de sucre i per la temperatura i temps de cocció (a l'evaporar-se aigua augmentarà la densitat).

En pastisseria el grau de concentració s'acostuma a indicar en graus Baumé fins als 40°B, a partir d'aquí es parla amb graus centígrads. Per tant, fins a 40°B es fa servir un "pesa-xarops", però en qualsevol cas, sempre podem fer la traducció a graus centígrads, com s'explica en la taula següent.

PUNTS DEL SUCRE

Quan es parla dels punts del sucre fa referència als diferents punts de cocció, es a dir, als diferents tipus de almívares o xarops que es poden fer.

En aquest punt del sucre, com es veu, hi ha punts en els quals, tot i tenir major densitat que l'anterior, les quantitats d'aigua i sucre són les mateixes, aconseguint el punt superior de densitat per ebullició del sucre i evaporació d'aigua

	Proporció sucre/aigua	densitat °Baumé o temperatura de cocció	Comprovació manual	Utilització
aigua + sucre	20°C	0°B		
Almívar fluix	pes sucre=pes aigua	22°B a 24°B 101°C		Caputxines, borratxos etc.
Almívar Mirallet (espejuelo)	1 Kg sucre x 750 ml aigua	28 °-30°B 101°C	Amb ajuda dels dits polze i índex agafar una porció d'almívar i els ajuntem i separem ràpidament, estarà al punt si es forma una una petita boleta, però encara no forma bri.	Per emborratxar melindros i pastissos, pels flams xinesos, tocinos de cielo, etc.
Fil (Hebra) Fluixa	1 Kg sucre x 500 ml d'aigua;	32°-34° B 104°C	Amb ajuda dels dits polze i índex agafar una porció d'almívar i estarà correcte si es forma un filet molt fi que es trenqui amb facilitat	Gebrats (escarchados) , bany blanc, rovell fi, etc
Fil (Hebra) Mitjana	1 Kg sucre x 400 ml d'aigua	36°-38° B 106'5°C	Igual que l'anterior, només que aquest filet es una mica més gruixut i triga una mica més a trencar-se	Panades, ou filat, crema pastisser, etc
Fil (Hebra) Fort	1 Kg sucre x 300 ml d'aigua	110°-112° C	Agafar una porció d'almívar, amb els dits i anar enlairant, el bri ha de ser molt consistent dificultat	Panades, marengues
Volant o Floreta		112'5°C	Agafar una porció d'almívar per mitjà d'una escumadora escórrer lleugerament i bufar a través dels forats. S'han de formar bombolles o "pompes" com les del sabó. (Punt per fer el sucre fondant	

Bola Fluixa	1 Kg sucre x 300 ml d'aigua	37° a 39° Baumé 115 °-118°C	Disposar d'un recipient amb aigua freda o aigua amb gel. Introduir una cullereta en l'almívar i ràpidament en l'aigua freda. Intentar desenganxar el sucre de la cullera i formar una bola que sigui fàcil d'aixafar. Se coge con una aguja un poco de almíbar y lo introducimos en un recipiente de agua fría. Si lo tomamos con los dedos podremos forma una bola blanda. Con la espumadera será soplando entre los agujeros y deberán salir por la otra parte pequeños globos de azúcar. Se utiliza para merengues y fondant. Es nota introduint la punta de l'agulla en l'almívar i passant-la per aigua freda i agafant l'almívar amb els dits obtindrem una bola tova; també es pot comprovar introduint una escumadora, escorrent-la i bufant fort pels orificis d'aquesta, es formaran unes bombolles	Fondants, marengues
Bola Mitjana	125°C	41° Baumé	Igual que el punt anterior, però la bola formada haurà de tenir més duresa.	
Bola Forta	1 Kg sucre x 200 ml d'aigua	122°-124°C	Igual que les dues anteriors presentant la bola formada molta dificultat al aixafar-se. (Quedant una bola compacta)	Massapà, torró, el típic carbó de Reis, etc.
Sucre Carmel Fluix o Tou	1 Kg sucre x 200 ml d'aigua	128°-135°C.	En aquest punt comença a prendre color per l'evaporació de l'aigua, ha de tenir un color entre groc i marró. Es nota quan prenent una porció de sucre i passant-la per aigua freda, en prendre-ho amb els dits, es pot doblegar però tendeix a partir-se	En treballs de caramel bufat
Sucre Caramel dur	1 Kg sucre x 200 ml d'aigua	140 °-145°C	En aquest punt haurà passat per diferents tonalitats de color, difícils d'explicar sobre el paper. És preferible treure el caramel amb un o dos punts menys de color, ja que encara fora del foc segueix prenent color. Podem tallar momentàniament l'ebullició disposant d'un recipient amb aigua freda (com si d'un bany-maria es tractés) on col·locarem el recipient del sucre Es nota quan la porció de sucre presa es trenca com vidre, ha de ser blanc i transparent	Treballs de caramel

Sucre Cremat	S'utilitza sucre sense aigua.	165°C	Per a la seva obtenció deixarem que agafi color i hi afegirem unes gotes freda i suc de llimona (fora del foc), tornant a posar a foc directe perquè es dissolgui. Un cop confeccionat deixar refredar i conservar en un recipient de vidre. Quan el sucre comença a prendre color, cal anar amb compte ja que es crema de seguida Poc utilitzat en pastisseria a menys que vulguem confeccionar salsa París.	Amb més o menys color per flams xinesos, guirlache, crocants, pralinés i salsa parís (la salsa París s'utilitza bàsicament per donar color a les diferents salses i cremes, tant de cuina com de pastisseria)
--------------	----------------------------------	-------	--	---

DENSITAT DIRECTA

Podem obtenir l'anomenada "densitat directa" percentuant el sucre respecte a l'aigua de la següent manera:

1 Litre d'aigua 1 / 2 kg. sucre15° Baumé

1 Litre d'aigua 1 kg. sucre 30° Baumé

XAROP

	Ingredients
500 grs	sucre blanc
500 ml	aigua mineral

- Barrejar en un pot l'aigua + el sucre i posar-ho a bullir. Ha d'arribar als 101°C
- Quan bulli amb alegria (després d'uns 2' o 3') retirar-lo del foc i deixar-lo refredar. NO REMENAR. El temps de cocció depèn però de la densitat que volem que tingui el xarop.

XAROP FOSC

	Ingredients
500 grs	sucre blanc
600 ml	aigua mineral

- Posar el sucre en un pot a foc baix fins que es dissolgui.
- Fer-lo arribar al punt de caramel.
- Afegir-hi l'aigua BULLINT a poc a poc i deixar-lo que bulli una mica. NO REMENAR
- Retirar-lo del foc i deixar-lo refredar.

XAROP CLARIFICAT

Com fer un xarop clarificat

- Diluïm en un cassó el sucre + 3/4 parts de l'aigua (freda)

- Deixetar a punt de neu 1 clara d'ou. Un cop deixetada la diluïm en l'altra 1/4 de litre d'aigua. (1 clara per litre d'aigua, aprox).
- Ho barregem i ho posem al foc fins que arribi als 101°C. Deixar coure 2' o 3'
- Mentre bull ho anem desescumant. Si fa falta hi afegim una mica d'aigua.
- Colar o filtrar amb un drap net.

CARAMEL per flams, púdings, etc

	Ingredients
100 grs	sucre blanc
60 ml	aigua mineral

- Barrejar en un pot l'aigua + el sucre i posar-ho a bullir fins que tingui el color i la textura de caramel (aproximadament uns 15' o 20'). NO REMENAR. En tot cas anar movent el cassó.