



DISEÑA TU MASA

Para obtener crepes deliciosos es necesario preparar una masa que fluya por la placa extendiéndose en una fina lámina.

La siguiente tabla te indica cual es el papel de cada componente:

Componentes de la masa

Harina de Trigo:	El almidón espesa la masa al formar un gel con el agua. El gluten es responsable de la elasticidad de la masa. Se forma al amasar (heñir) la mezcla. Muy deseable en masas fermentadas, donde retiene el CO_2 , debe ser escaso en masas finas.
Agua:	Permite la formación del gluten. Confiere fluidez al conjunto. También se puede añadir como leche o como clara de huevo.
Leche:	Fundamentalmente añade agua a la masa pero contribuyendo al sabor y color finales. Contiene algo de grasa y lactoalbúmina.
Azúcar	A partir de un 12 % disminuye la fuerza de la masa. Añade sabor, directamente y a través de las numerosas moléculas aromáticas que forma al caramelizar por el calor. También contribuye al color tostado.
Grasas:	Incorporadas a la masa retardan la formación del gluten. Se añaden en capas para formar hojas discontinuas en las masas laminadas.
Huevo:	La clara contiene agua que da fluidez y proteínas que al coagular por el calor dan consistencia al producto final. La yema contiene numerosas sustancias saborizantes y lecitina, emulsionante natural. Sus proteínas reaccionan con los azúcares de la masa en las reacciones de Maillard, responsables de la aparición de moléculas aromáticas y de las melaninas de color tostado.
Sal:	Realza los sabores de las demás sustancias. Contribuye a cohesionar la masa aumentando su fuerza.
Levadura:	Fermentan los azúcares desprendiendo CO_2 , responsable de las burbujas que esponjan el conjunto.
Polvos gasificantes:	Se utilizan en masas con poco gluten para reforzar la producción de CO_2 .

Toma las decisiones correctas y obtendrás la masa adecuada.

CARAMELO LÍQUIDO

Utilizando en estado puro, se puede cocinar el azúcar de dos modos diferentes:

- Calentándolo en medio acuoso para obtener almibares o jarabes de diferente viscosidad, que son la base de los múltiples tipos de caramelos.
- Fundiendo el azúcar sólido para caramelizarlo directamente obteniendo revestimientos de caramelo puro para postres o bien caramelo líquido cuando es diluido posteriormente.

Para obtener caramelo líquido es necesario caramelizar previamente el azúcar y diluirla posteriormente hasta alcanzar la viscosidad deseada.

GUIÓN PARA DISEÑAR TU MASA

DECIDE LAS CANTIDADES DE CADA COMPONENTE QUE VAS A UTILIZAR:

Componente	1ª Opción	2ª Opción	3ª Opción
HARINA	100 gr. <input checked="" type="checkbox"/>	PARTIMOS DE ESTA CANTIDAD DE HARINA	
AZÚCAR	10 gr. <input type="checkbox"/>	35 gr. <input type="checkbox"/>	50 gr. <input type="checkbox"/>
ACEITE	10 cc <input type="checkbox"/>	20 cc <input type="checkbox"/>	40 cc <input type="checkbox"/>
HUEVOS	1 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>
LECHE	0 cc <input type="checkbox"/>	100 cc <input type="checkbox"/>	250 cc <input type="checkbox"/>
AGUA	0 cc <input type="checkbox"/>	100 cc <input type="checkbox"/>	250 cc <input type="checkbox"/>

También añadiremos una pizca de sal. Ahora hay que mezclar los componentes sin hacer grumos.

¿Qué añadimos primero? Según se vayan añadiendo componentes a la masa hay que batir bien para irlos mezclando.

SEÑALA TUS OPCIONES EN LA SIGUIENTE TABLA:

Componente	1ª Opción	2ª Opción	3ª Opción
PRIMER COMPONENTE	HARINA <input checked="" type="checkbox"/>	AÑADIMOS SOBRE LA HARINA	
SEGUNDO COMPONENTE	LECHE/ AGUA <input type="checkbox"/>	HUEVOS <input type="checkbox"/>	ACEITE <input type="checkbox"/>
TERCER COMPONENTE	HUEVOS <input type="checkbox"/>	LECHE/ AGUA <input type="checkbox"/>	AZÚCAR <input type="checkbox"/>
CUARTO COMPONENTE	ACEITE <input type="checkbox"/>	AZÚCAR <input type="checkbox"/>	HUEVOS <input type="checkbox"/>
QUINTO COMPONENTE	AZÚCAR <input type="checkbox"/>	ACEITE <input type="checkbox"/>	LECHE/ AGUA <input type="checkbox"/>

Añade cada componente poco a poco sin dejar de amasar. Si has elegido bien el orden no se formarán demasiados grumos.

¿Qué tal ha quedado? Si tiene algunos grumos podemos quitarlos con la batidora, pero sin batir demasiado para evitar la formación de gluten.

Ahora la prueba definitiva: Vierte la masa sobre la plancha y comprobarás si fluye correctamente. Al calentarse debe formar pequeñas burbujas al emitir el CO₂. Espera a que se dore y dale la vuelta. Enseguida se podrá hacer el análisis organoléptico.

RECETA PARA CARAMELO LÍQUIDO

Mezcla en un vaso de precipitados 100 gr de sacarosa y 30 cc de agua. De momento la sacarosa no se disolverá, obteniéndose un almibar de aspecto turbio.

Calienta la mezcla a fuego vivo removiendo con una varilla hasta que adquiera transparencia. En ese momento se habrá alcanzado la temperatura adecuada para disolver esa cantidad de azúcar en agua. Se sigue calentando hasta alcanzar los 150°C; Puedes utilizar como referencia el que inmediatamente antes de alcanzarse esta temperatura, el almibar comienza a ebulir con grandes burbujas que suben lentamente. Poco después se comenzará a colorear la mezcla debido al comienzo de las reacciones de caramelización. Baja el fuego para controlar mejor el proceso y deja caramelizar hasta alcanzar color marrón. En ese momento retira del fuego y vierte sobre el azúcar caramelizado otros 30 cc de agua.

!!! CUIDADO QUE SE PRODUCE ABUNDANTE VAPOR Y PUEDE SALTAR!!!

Vuelve a calentar removiendo ligeramente hasta que se disuelva todo el caramelo y mantenlo en ebullición hasta alcanzar la viscosidad deseada (Puede quedar bien a unos 112°C).