

ALMENDRAS GARRAPIÑADAS

Fundamento teórico:

Utilizando en estado puro, se puede caramelizar 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.

Este último tipo de preparación se utiliza para recubrir las almendras garrapiñadas de una capa de caramelo. Para favorecer la transmisión del calor a toda la masa de azúcar es necesario remover constantemente



MATERIALES

- Cuchara de madera
- Cazo metálico
- Hornillo

INGREDIENTES

1/4 kilo de Almendras crudas

1/4 de Azúcar (sacarosa comercial)

PROTOCOLO

En un cazo o perol se ponen las almendras, y el azúcar; se mueve continuamente con una cuchara de madera para que el azúcar se adhiera a las almendras.

La transmisión de calor en la sacarosa es baja, de modo que si no se remueve se calienta únicamente la que está en contacto con las paredes del recipiente caramelizando rápidamente hasta quemarse. Al remover se distribuye el calor uniformemente y, cuando el azúcar empieza a fundirse se facilita que se adhiera a las almendras. La cuchara es de madera para evitar que se caliente.

Se calienta hasta que el caramelo adquiera el color deseado

Existen muchas variantes de almendras garrapiñadas en multitud de lugares de España. Básicamente se diferencian en el tipo de almendra utilizada y en el grado de caramelización alcanzado.

Se vierte sobre un mármol u otra superficie lisa y se despegan unas de otras. Se puede utilizar una mesa normal, cubriéndola con papel de aluminio

En este es el momento clave que determina la mala o buena presentación del plato. Si se ha utilizado una excesiva cantidad de azúcar habrá exceso de fundido sobrante que pega las almendras unas con otras y a la superficie en la que se vierten. Para reducir el pegado en la superficie se puede untar en ella una ligera capa de aceite. Cuando se hayan enfriado ligeramente se despegan unas de otras a mano. Si la cantidad de azúcar ha sido la correcta no es difícil hacerlo.

VARIANTES: Existen diferentes variantes de almendras garrapiñadas que, principalmente se diferencian en el punto de caramelización y en el color. En algunas recetas se recomienda añadir una cantidad de agua equivalente a la de azúcar y en otras se emplea una pequeña cantidad de colorante rojo.



TOMA DE DATOS

Se pueden pesar las almendras antes de después de caramelizarlas para calcular la proporción de azúcar añadida y el valor calórico final.

TRATAMIENTO DE DATOS

Con los datos de peso de la manzana antes y después de la caramelización se calcula la proporción de azúcar en % y las calorías que tiene el producto.

DATOS:

Sacarosa= 380 Kcal/100gr.

Almendras= 620 Kcal/100gr

CONCLUSIONES

En esta preparación la mayor parte del contenido calórico se debe a las almendras, muy ricas en grasas.