



SUPERVISIÓN Y ELABORACIÓN DE CAMELOS Y TOFFES

SKU: CT2160

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

1. Definición y características del azúcar y edulcorantes
2. Clasificación de los azúcares
 - 2.1. La sacarosa (azúcar común)
 - 2.2. El azúcar invertido
 - 2.3. El jarabe de azúcar invertido
 - 2.4. El azúcar invertido líquido
 - 2.5. La glucosa
 - 2.6. La dextrosa
 - 2.7. El sorbitol
 - 2.8. La fructosa
 - 2.9. La miel
 - 2.10. El isomalt
 - 2.11. El azúcar mascabado
3. El azúcar: puntos y aplicaciones
 - 3.1. Punto de espejuelo
 - 3.2. Punto de hebra floja
 - 3.3. Punto de hebra regular
 - 3.4. Punto de hebra fuerte
 - 3.5. Punto de bola floja o globo
 - 3.6. Punto de bola fuerte
 - 3.7. Punto de caramelo blando
 - 3.8. Punto de caramelo fuerte
 - 3.9. Punto de caramelo rubio
4. Puntos críticos en su elaboración
5. Formulaciones
6. Elaboraciones y aplicaciones diversas tales como
 - 6.1. Piruletas

6.2. Caramelos

6.3. Toffes

7. Presentaciones comerciales: envasado y etiquetado

8. Condiciones de conservación y tratamientos de regeneración