

## Práctica 6. Golosinas de Fruta a partir de agar.

### Introducción

El agar-agar como hemos visto en dos de los temas del curso, Gelatinas y Cocina Molecular, es un gelificante natural. Se puede utilizar para gelificar flanes entre otras preparaciones. Sin embargo, una de las recetas que más éxito tienen a nivel casero es la obtención de golosinas caseras.

### Objetivo

El objetivo de esta práctica es estudiar la gelificación por medio de agar para formar golosinas dulces.

### Ingredientes y materiales

- 250 g de puré o zumo de frutas
- 200 g de agua
- 100 a 200 g de azúcar (al gusto).
- 8 g de agar-agar mejor si es en polvo
- model

### Metodología

1. Ponemos a hervir el agua, y cuando hierva, añadimos el agar y removemos durante unos 2 minutos hasta que esté completamente disuelto.
2. Aparte, mezclamos el puré de fresas, filtrado previamente, con el azúcar (150 g).
3. Pasados los dos minutos, retiramos del fuego el agar-agar, y añadimos la fruta con el azúcar y volvemos a poner al fuego, removiendo sin parar durante 2 minutos más. Una vez transcurrido este tiempo vertemos la mezcla en el molde deseado y dejamos enfriar a temperatura ambiente.
4. Dado que las golosinas están hechas con fruta fresca es recomendable mantenerlas en el frigorífico, o tapadas en un recipiente. Se recomienda consumirlas en una semana.

### Resolución práctica

<https://www.youtube.com/watch?v=9zZidP8RThc>

### Bases químicas de la práctica

Puedes consultar los conceptos trabajados en esta práctica en el Tema 4 Las gelatinas en la página 15-14 (Agar-agar).

