

UNIVERSIDADE ESTADUAL DE PONTA GROSSA
DEPARTAMENTO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS
PROJETO DESPERTANDO PARA A CIÊNCIA

OFICINA DO PROCESSAMENTO DE TORRONE

PONTA GROSSA
2018

ATIVIDADE PRÁTICA

Ingredientes:

Açúcar cristal, xarope de glucose, amendoim torrado, mel, clara de ovo, água, sal de cozinha, amido de milho (ou farinha de arroz), placas de wafer.

Formulação:

- 100% de açúcar cristal;
- 75% de xarope de glucose;
- 25% de mel;
- 10% de água;
- $\cong 31\%$ clara de ovo;
- 0,44% de sal;
- 53,33% de amendoim torrado.

Modo preparo:

- Bater as claras com o sal até o ponto de neve e reservar;
- Em uma panela, adicionar o açúcar, o xarope de glucose, o mel e a água e colocar em fogo médio até começar a ferver (não precisa mexer);
- A calda deve ficar com cor de caramelo (realizar o teste do ponto de bala: pingar um pouco da calda em uma vasilha com água gelada, a calda deve ficar dura e com cor de caramelo);
- Acrescentar a calda quente bem lentamente às claras em neve, batendo em velocidade máxima na batedeira;
- Após acrescentar a calda, continuar batendo por cerca de 10 minutos, até adquirir consistência firme;
- Acrescentar o amendoim e misturar manualmente;
- Em seguida espalhar o torrão rapidamente (para não esfriar e endurecer) em uma placa de wafer;
- Colocar outra placa de wafer em cima do torrão e nivelá-lo;
- Por fim, deixar descansar por 8 horas em temperatura ambiente e cortar em pedaços pequenos ou do tamanho desejado;
- Além do amendoim podem-se utilizar frutas secas, avelã, pistache, castanhas, entre outras.