

# INGREDIENTES & UTENSILIOS

## DULCES Y CONSERVAS



## TABLA DE EQUIVALENCIA DE MEDIDAS

Tabla de Equivalencias		
Kilos	Gramos	
<b>1,000 Kg o 1 Kg</b>	<b>1000 Gr o 1.000 Gr</b>	Un kilo = Mil gramos
5,210 Kg	5210 Gr o 5.210 Gr	5 kilos y 210 gramos
0,170 Kg	170 Gr	
0,050 Kg	50 Gr	
0,004 Kg	4 Gr	
Litros	Mililitros	Centímetros cúbicos
<b>1,000 Lt o 1 Lt</b>	<b>1.000 ml</b>	<b>1.000 Cc</b>
	Un litro= mil mililitros	Un litro= mil centímetros cúbicos
1,300 Lt o 1,3 Lt	1300 ml o 1.300 ml	1300 Cc
0,100Lt	100 ml	100 Cc
0,060 Lt	60 ml	60 Cc
0,002 Lt	2 ml	2 Cc

### Ingredientes necesarios para todas las clases de Dulces y Conservas

CURSO DULCES & CONSERVAS		
INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD
Aceite de girasol	0,030	Lt
Agar agar	0,02	Kg
Agua	2,2	Pizca
Ají molido	1	cucharadita
Ajo en polvo	1	Pizca
Ananá pelado y cortado en cubos	1	Kg
Azúcar	6,46	Kg
Batata	1	Kg
Berenjenas	1	Kg
Bicarbonato de sodio	0,002	Kl
Cacao amargo, cerezas al marraschino, frutos secos, chips de chocolate, cardamomo, anís, clavo de olor, pimienta	c/n	Kg

Dulces & Conservas

Cal viva	0,02	Kg
Canela en polvo	1	Pizca
Cúrcuma	2	Cucharadas
Esencia de vainilla	0,5	Lt
Frambuesas (u otro fruto rojo)	0,5	Kg
Jengibre	0,025	Kg
Jugo de limón	5	Unidades
Laurel	2	Hojas
Leche	2	Lt
Manzana verde	1	Kl
Menta	0,01	Kg
Naranjas	1	Kg
Orégano	1	Cucharadita
Pectina cítrica	0,03	Kg
Pimienta en grano	1	Cucharadita
Sal fina	c/n	Kg
Sal gruesa	c/n	Kg
Semillas de mostaza	0,125	Kg
Sucralosa	0,01	Kg
Vinagre de alcohol	1,6	Lt
Zapallo anco	2	Kg

### Listado de todos los utensilios que vas a necesitar durante las clases a distancia.

**Cocina:** para la cocción de las recetas.

**Heladera:** Para guardar los ingredientes.

**Mesada de trabajo:** En lo posible de acero inoxidable.

**Pinza de tipo gastronómica:** para retirar los frascos del agua caliente.

**Repasadores:** para el fondo de la olla donde vamos a hervir los frascos, también para manipular los frascos cuando los sacamos del agua caliente, para esta última opción también podemos utilizar una manopla de cocina.

**Termómetro de cocina:** para medir la temperatura de las mermeladas, es importante que pueda trabajar en un rango de 0 a 300<sup>0</sup>c

**Olla:** 1 de tamaño mediano.

**Colador de cocina:** tamaño mediano

**Moldes de silicona:** para el dulce de batata es recomendable este tipo de molde, pero de no disponer de estos, se puede humedecer cualquier recipiente y luego fórralo por dentro con papel film (se humedece para que el film se adhiera al interior)

**Cuchara sopera**

**Rallador**

**Liezo de 50x50cm:** para colar la preparación de la pectina casera.

Dulces & Conservas

**Tabla de corte:** Mínimo 1 de 0,50 x 0,30 cms. (para vegetales y frutas suele utilizarse la de color verde).

**Cuchillo:** 1, del tipo “cocinero” o cuchillo “de chef” (hoja de 20 a 25 cms). Para pelar los zapallos, las batatas, y cortar todos los vegetales y frutas necesarios para las preparaciones.

**Espátula de silicona:** 1. Para revolver las preparaciones que lo requieran, aunque puede sustituirse por una cuchara de madera, es más efectiva la de silicona pues nos permite trabajar más cómodamente sobre los bordes de la olla.

**Espumadera:** útil para espumar las preparaciones como para retirar de la olla las frutas y las verduras que lo requieran.

**Cucharón de cocina:** para poder envasar las mermeladas y jaleas.

**Balanza:** 1. Cualquiera que pueda pesar en gramos y hasta 3 kilos mínimo.

**Recipientes tipo bowl:** varios. De distintos tamaños. (pueden ser redondos o rectangulares, con o sin tapa. De plástico o de acero inoxidable).

**Mixer o minipimer:** para procesar los ingredientes de algunas preparaciones (mostaza, dulce de batata, zapallo para mermelada, etc.)

**Frascos con tapa:** los necesarios para envasar las preparaciones.