

# DULCES EN BARRA

## MANUAL Y RECETARIO



Foto de Matilde Benavidez



**MARINI | BILESIO**  
Consultoría en Conservas

**Ing. Agr. Clara Marini**  
**Ing. Agr. Giselle Bilesio**

**Ediciones Especiales**

 **El nuevo  
agro**



**MARINI | BILESIO**  
Consultoría en Conservas

**Edición especial de  
CONSULTORÍA EN CONSERVAS  
[www.elnuevoagro.com.ar](http://www.elnuevoagro.com.ar)**



**El nuevo  
agro**

# MANUAL

A

CÁLCULO DE RENDIMIENTO

B

TABLAS

C

Brix sin REFRACTÓMETRO

## RECETARIO

- BONIATOS + RENDIMIENTO
- PERAS
- MEMBRILLOS
- FRAMBUESAS
- CIRUELAS
- PERAS Y MANZANAS
- ARÁNDANOS



## INGREDIENTES

### BARRA de CIRUELAS

---

- 1 Kg. de ciruelas
- Azúcar 600 g por kg de fruta.
- Agar

## SOBRE LAS CIRUELAS.

Las ciruelas son frutas que en determinadas épocas están en forma tan abundante que es imposible elaborarlas a todas en mermeladas por eso las barras son una solución para su uso ya que al tener tanta pectina no será necesario usar Agar

Existen variedades de ciruelas que no tienen tanta cantidad de pectina y no dan el pH requerido, por lo que hay que hacer los controles de estos dos parámetros antes de elaborar una gran cantidad)



## ELABORACIÓN

- Lavar las ciruelas
- Colocar a hervir en la cacerola tapada con apenas o nada de agua. Pasar por la despulpadora o tamizadora. A nivel familiar se puede usar un cajón como “separador de huesos”
- Por cada Kg.. de pulpa agregar 500 a 600 g de azúcar. Cocinar hasta llegar a los 67 o 68° brix.
- Colocar en los moldes.



 [vuelve a índice](#)



# PAN DE ARANDANOS

## INGREDIENTES

- Arándanos 1 kg
- Agar 13 gramos
- Jugo de 1/2 limón o
- 4 g de ácido cítrico
- Azúcar 800 gramos
- Agua 150 / 200 ml.

## ELABORACIÓN

Rendimiento: 1370 / 1400 gramos de dulce sólido de 67 °brix

- Colocar de 150 a 200 ml de agua por kilo de arándanos.
- Hervir hasta que los arándanos estén realmente tiernos.
- En este momento agregar 800 gramos de azúcar con el agregado del agar, más el jugo de limón o el ácido cítrico en la cantidad indicada.
- Cocinar revolviendo. Se puede mixear toda la fruta para que obtener un dulce liso.
- Cuándo llega a los 67 ° brix o al volumen calculado (ver método de rendimiento) ya está en su punto. Se envasa en bandejas resistentes al calor en el tamaño elegido.



**[vuelve a índice](#)**

**Este material forma parte de los cursos  
que Clara Marini y Giselle Bilesio dictan  
junto a El Nuevo Agro.**

**Para más información escribir a :  
[info@elnuevoagro.com.ar](mailto:info@elnuevoagro.com.ar)**



**MARINI | BILESIO**  
Consultoría en Conservas

visitar [www.elnuevoagro.com.ar](http://www.elnuevoagro.com.ar)

