

## **Almíbar**

La palabra almíbar proviene del árabe al-maiba, era un jarabe elaborado a base de membrillo. El almíbar es una disolución sobresaturada de agua y azúcar, que se debe cocer hasta que se empiece a espesar. La consistencia, que va desde un líquido apenas viscoso a un caramelo duro y quebradizo, depende de la saturación de azúcar en el agua y del tiempo de cocción que le demos. El almíbar se emplea para conservas de frutas, para cubrir bizcochos, para elaborar distintos tipos de caramelos y se utiliza también como base de algunos postres, como pueden ser los sorbetes, los fondants y muchos otros postres.

### Uso del almibar:

El almibar se emplea para conservas de frutas, para cubrir bizcochos, para elaborar distintos tipos de caramelos y además forma la base de algunos postres, como el tocino de cielo.

\* El almíbar clásico, que consiste en someter la mezcla a pruebas mecánicas: si hace hebras o bolas, etc.

\* El almibar de densidad, utilizando un pesajarabes.

\* El almibar de temperatura, utilizando un termómetro especial que tenga finamente graduada la zona de 100 a 200 °C.