



Fazer Calda e Pontos de Açúcar



A calda de açúcar é muito importante em pastelaria, não só como base mas também como elemento de ligação, sendo determinante para o sucesso de um bolo ou doce.

Normalmente a calda prepara-se dissolvendo duas partes de açúcar numa parte de água. Embora possa ser usado qualquer tipo de açúcar, o melhor é o branco refinado, uma vez que é o mais puro e, portanto, corre menos riscos de cristalização.

Aos diferentes estados que a calda de açúcar toma pela ação da fervura dá-se o nome de pontos de açúcar. Para os determinar, podem ser usados os seguintes métodos:

- **Pesa-xaropes**
A classificação feita em graus de *Baumé* (Be), determinando a densidade de sais de uma solução;
- **Termómetro**
Processo que determina a temperatura através de aparelhos que podem ser analógicos, digitais ou de infravermelhos. Normalmente, o termómetro é resistente a temperaturas até 150º C. No entanto, o uso um termómetro graduado até 200º C ou um de infravermelhos até 350º C, é mais rápido, prático e preciso.
- **Observação**
Processo baseado no aspeto físico da calda, avaliando a sua consistência.

Veja abaixo os detalhes acerca dos pontos da calda de açúcar, os nomes por que são conhecidos e uma breve descrição acerca do modo de preparação.

Pontos de Açúcar	Temperatura	Procedimento e Descrição
Ponto de Pasta, Ponto de Fio Leve, Ponto de Fio Fino ou Calda Fraca	101º C	Leve o açúcar ao lume juntamente com a água e deixe ferver cerca de 1 minuto. O ponto atinge-se quando a calda começa a borbulhar nas laterais da panela.





Pontos de Açúcar	Temperatura	Procedimento e Descrição
		Verifique a calda, introduzindo 1 colher de pau na solução e retirando-a de seguida. Se a calda correr como se fosse água, o açúcar ainda não tem ponto; deverá correr facilmente, mas aderindo à colher uma pequena camada de açúcar. Também poderá constatar o ponto se, ao pingar um pouco da calda num copo de água, ela se desfizer.
<u>Ponto de Fio Forte</u> 	103º C	Para verificar este ponto, mergulhe os dedos polegar e indicador em água fria. De seguida coloque um pouco de calda entre eles e, ao juntar e afastar os dedos, a calda forma um fio forte.
<u>Ponto de Cabelo</u> 	106º C	Ao mergulhar a colher na calda e levantá-la, correm dela fios finos e estaladiços.
<u>Ponto de Pérola ou Gota</u> 	108º C	Forma-se uma bola na extremidade do fio que escorre da colher.
<u>Ponto de Estrada ou de Bola Mole</u> 	110º C	A colher, ao passar na calda, deixa uma abertura que permite ver o fundo do tacho. Ao colocar um pouco de calda num recipiente com água fria, com a ponta dos dedos, é possível fazer uma bolinha consistente, mas moldável.
<u>Ponto Assoprado Fraco, de Voo Fraco ou de Voar Fraco</u>	112º C	Soprando nos furos de uma escumadeira que passou na calda, formam-se bolhas que rebentam



Pontos de Açúcar	Temperatura	Procedimento e Descrição
		rapidamente.
<u>Ponto Assoprado Forte, de Voo Forte ou de Voar Forte</u> 	115º C	Soprando nos furos de uma escumadeira que passou na calda, formam-se bolhas maiores que demoram a rebentar.
<u>Ponto de Espadana</u> 	117º C	A calda escorre em fitas largas, com o aspeto de lâmina.
<u>Ponto de Rebuçado, de Bola Dura ou Bola Riça</u> 	125º C	Deitando um pouco de calda em água fria, forma-se imediatamente uma bola consistente que, quando lançada sobre um prato, faz o barulho de vidro.
<u>Ponto de Areia</u> 	134º C	A calda começa a secar e a agarrar-se às bordas do tacho, ganhando uma consistência areada.
<u>Ponto de Caramelo</u>	140º C	O açúcar e a água, derretidos em lume médio, formam uma calda dourada e um cheiro característico de caramelo, que se vão acentuando com a fervura.



Pontos de Açúcar	Temperatura	Procedimento e Descrição
		
<p>Ponto Vidrado ou Ponto de Vidro</p> 		Leve o açúcar ao lume e quando sua consistência se tornar translúcida como o vidro (o que leva cerca de 17 minutos), retire-o do calor e aplique um choque térmico, pingando porções da calda em água fria. Ela solidifica-se de imediato, fazendo um som de vidro estilhaçado.