

Mi Alegría
Siempre Creativa

Fábrica de **6+**
AÑOS

1522



PALETAS XTREMAS

Instructivo

LEE TU INSTRUCTIVO ANTES DE COMENZAR PARA OBTENER MEJORES RESULTADOS; CONSERVALO A LA MANO PARA FUTURAS REFERENCIAS.

Contenido

- * 2 MOLDES PARA PALETA
- * 1 CHAROLA
- * 1 CUCHARA CON ESPÁTULA
- * 1 MINI CUCHARA DOBLE
- * 10 PALITOS DE PALETA
- * 5 SOBRES CON POLVO PARA PALETA DE SABORES (40 g)
- * 5 SOBRES CON POLVO ACTIVADOR DE PALETAS (bolsa blanca) (250 g)
- * 1 SOBRE CON CHILE PARA CUBRIR (25 g)
- * INSTRUCTIVO



GUÍA RÁPIDA

AQUÍ TE PRESENTAMOS UNA GUÍA RÁPIDA PARA HACER TUS PALETAS, PERO ES PREFERIBLE QUE LEAS TODO EL INSTRUCTIVO PARA QUE OBTENGAS MEJORES RESULTADOS



Unta mantequilla o aceite sobre los moldes

Paso 1 ESCOGE EL SABOR



Vacia 1 de los 5 sobres pequeños de sabores en un recipiente.

Paso 2

1era. mezcla

POVO PARA PALETAS (sobre con sabor)



MEZCLA TODO MUY BIEN HASTA QUE NO QUEDEN GRUMOS

10 cucharadas cafeteras de agua fría (35 ml)

Paso 3

2da. mezcla

POLVO ACTIVADOR DE PALETAS (bolsa blanca)



8 cucharadas cafeteras (30 ml) de agua fría

MEZCLA MUY BIEN, QUE NO QUEDEN GRUMOS

Paso 4



Méte la 2da. mezcla al horno microondas a máxima potencia DE 1,5 A 2 minutos si tu horno es pequeño.

PIDE QUE UN ADULTO TE AYUDE

Paso 5

MEZCLA LAS 2 PREPARACIONES MUY BIEN



Paso 6

COLOCA PRIMERO EL PALITO DE PALETA EN EL MOLDE (pide a un adulto que lo corte a la mitad) Y DESPUÉS VACÍA LA MEZCLA. DEJA ENFRIAR, PASA EL MOLDE AL REFRIGERADOR POR 10 o 15 MINUTOS. DESMOLDA Y CUBRE CON CHILE PIKÍN TUS PALETAS EXTREMAS. ¡LISTO, DISFRÚTALAS CON TUS AMIGOS!



2

BIENVENIDO

Imagina que tienes una fábrica de dulces y decides hacer paletas picosas. Lo primero que se te ocurrirá sería poner grenetina, azúcar, agua, sabor, color y chile; por supuesto te saldría algo parecido a una gomita; pero que en realidad es una gelatina dura.

Pero ahora, gracias a tu juguete "FÁBRICA DE PALETAS XTREMAS" de Mi Alegría, aprenderás cómo hacer paletas de la forma que las hace una gran fábrica. A continuación te nombraremos el origen de los ingredientes para hacer deliciosas paletas.

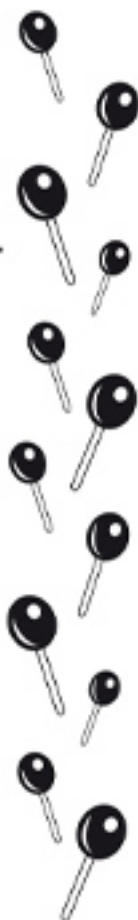
Gelatinantes y sustancias para espesar

Los gelatinantes permiten transformar los líquidos en masas sólidas, más o menos elásticas. Por ejemplo, se usan para hacer las gelatinas o las gomitas como las que has visto en las tiendas. Los ingredientes usados en estas paletas son:

GRENETINA
AGAR-AGAR
PECTINA

GLUCOSA
AZÚCAR

3





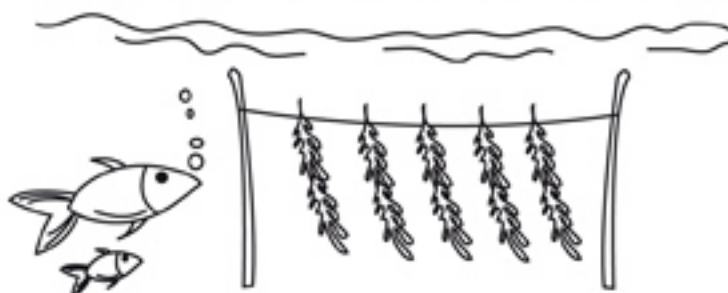
Grenetina

La grenetina se extrae de los huesos, cuernos y pieles de la res, de cerdo y de espinas de pescado. Estos pasan por un proceso de cocimiento a altas temperaturas y de secado por aire, quedando finalmente un polvo muy fino. Comúnmente no se puede disolver en los jarabes calientes; es necesario disolverla en agua fría y dejarla reposar unos minutos antes de agregarle el jarabe caliente. Existen muchos dulces que contienen grenetina como las gomitas, los bombones y la gelatina, entre otros.

AGar- AGar

Es una goma vegetal que procede del lejano oriente (China, Japón, Ceylán). Se obtiene del tratamiento de diversas plantas o algas que se encuentran en el mar y su nombre científico es "GELIDEUM CORNEUMDUCUS SPINOSUS". Su valor gelatinizante es de 3 a 6 veces mayor que el de la grenetina. Las algas se cultivan enterando unos palitos en el fondo del mar para hacer una especie de tendedero donde se colocan trocitos del alga; estas crecen y se van recortando para cosecharlas y, con el tiempo, vuelvan a crecer. Es como un jardín submarino.

Te sorprenderá saber en cuántos alimentos usas algas marinas sin saberlo; sólo checa los ingredientes de la pasta de dientes, queso cottage, budines, comida para perro, jamón y aderezo para ensaladas, entre otros.



4

AZÚCAR Y GLUCOSA

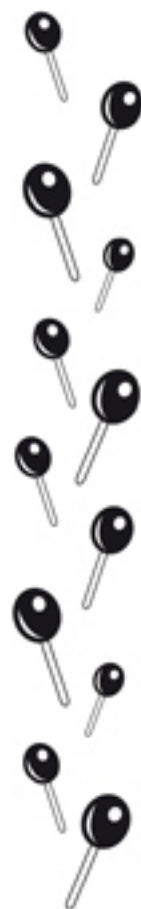
la sustancia blanca que llamamos azúcar es más formalmente conocida como sacarosa, es una molécula compuesta de 12 átomos de carbono, 22 átomos de hidrógeno y 11 átomos de oxígeno ($C_{12}H_{22}O_{11}$). Como todos los hechos de estos tres elementos, el azúcar es un hidrato de carbono. Se encuentra naturalmente en la mayoría de las plantas, pero sobre todo en la caña de azúcar y remolacha de azúcar - de ahí su nombre.

PECTINA

Es una sustancia derivada de la pectora y se encuentra en mayor cantidad en los frutos siguientes: guayaba, tejocote y manzana, entre otras frutas. Comúnmente se extrae de ciertas clases de manzanas que son ricas en pectina. Se encuentra en el mercado en forma de polvo blanco, sin sabor y olor, y es un gelatinizante natural que le proporciona a mermeladas y gomas suaves una elasticidad y una frescura duradera.

GLUCOSA

Es un derivado del maíz y otros vegetales que se obtiene después de un proceso industrial y un refinamiento. Es de sabor dulce como el azúcar y se utiliza para la elaboración de dulces y gomitas. Tiene otros usos peculiares como para hacer pólvora, lantanas, suero, suavizar guantes quirúrgicos, etc.



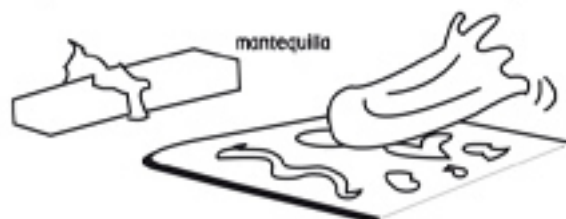
5

PREPARA, VACÍA, DESMOLDA Y CUBRE TUS PALETAS

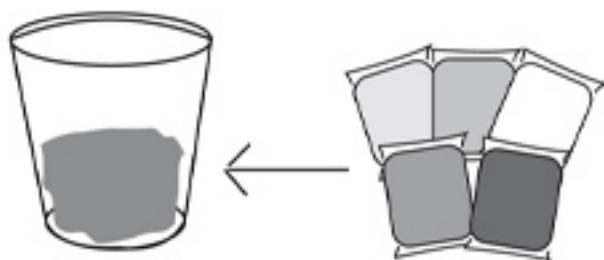
1. Lávate las manos, moldes y utensilios que vayas a ocupar



2. Unta mantequilla o aceite de cocina para desmoldar con facilidad tus paletas



3. ESCOGE EL SABOR



Vacía 1 de los 5 sobres de POLVO PARA PALETAS que vienen en diferentes sabores y colores en un recipiente.

6

4. PREPARACIÓN 1 : POLVO PARA PALETAS DE SABOR

POLVO PARA PALETAS CON SABOR



10 cucharadas cafeteras de agua fría (35 ml)



MEZCLA TODO MUY BIEN HASTA QUE NO QUEDEN MUCHOS GRUMOS Y DEJA REPOSAR

5. PREPARACIÓN 2: POLVO ACTIVADOR DE PALETAS

POLVO ACTIVADOR DE PALETAS (sobre grande blanco)



8 cucharadas cafeteras (30 ml) de agua

DISUELVE TODO MUY BIEN



Terminada tu mezcla, pónla a calentar (pide ayuda a un adulto). Si usas horno de microondas; utiliza una taza grande para café para que sólo el líquido se caliente y no la taza, así evitas quemarte. Métele a máxima potencia por 1 minuto y medio o 2 minutos si tu horno es pequeño. Mientras más calientes la glucosa más se evapora el agua y se cuece la glucosa, por lo que te saldrán más duras tus paletas.

7

Debido a que la glucosa es un derivado del maíz, parecido al que se ocupa para hacer atole, al igual que este LA GLUCOSA SE CALIENTA MUCHO Y PUEDE QUEMARTTE GRAVEMENTE; por lo tanto, pide a un adulto que te caliente la mezcla, sobre todo si no te sientes seguro.

Si no tienes horno de microwondas, dile a un adulto que ponga tu mezcla en la estufa y que la deje hervir durante 30 segundos, retíralo y déja que se enfríe un poquito.

6. MEZCLA LAS DOS PREPARACIONES

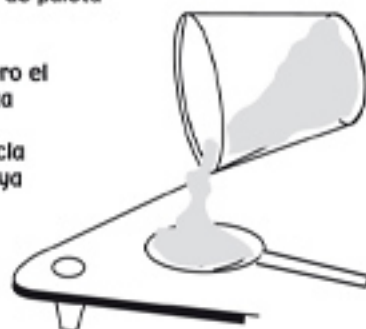


7. VACIAR LA MEZCLA EN LOS MOLDES

- Pide a un adulto que corte el palito de paleta a la mitad

- Coloca primero el palito de paleta

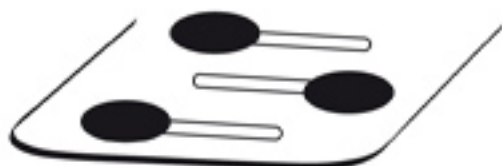
- vacía la mezcla en los moldes ya engrasados



8

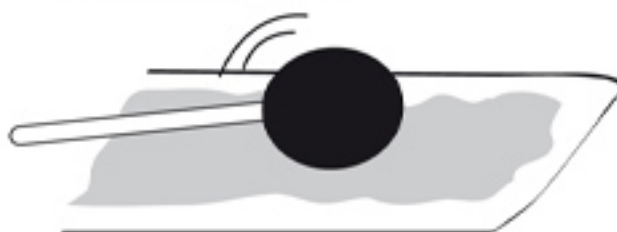
8. DESMOLDA TUS PALETAS

Una vez que haz vaciado tu mezcla en los moldes déjalos enfriar por unos minutos. Colóca la paletas en el refrigerador de 10 a 15 minutos.



8. CUBRE CON CHILITO PIKÍN

Para que tus paletas se vuelvan muy extremas, recúbrelas con una capa de chilito pikín que viene incluido. Si se te llega acabar tu chilito, puedes usar cualquier polvito de chile y limón que vendan en la tiendita.

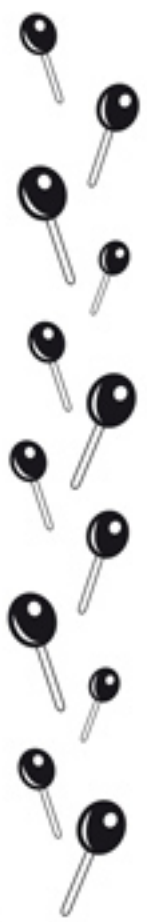


10. MUESTRA TUS PALETAS

Si quieres que tus amigos vean las deliciosas y picositas paletas que haz hecho, puedes conseguir media esfera de unicel, píntala o decórala como desees y con ayuda de un adulto, haz unas perforaciones con uno de los palitos de paleta. ILISTO, DISFRUTA TUS PALETAS EXTREMAS!



9



TIPS

- * Puedes cubrir de polvo acidito tus paletas; coloca en un plato un poco de polvo acidito de la marca LUCAS® y revuelca ahí tus paletas.
- * Haz paletas de colores preparando primero un sabor y vaciándolo en los moldes hasta la mitad. Deja que se cuaje un poco mientras preparas otro sabor, y entonces se lo vacías encima (pero cuando ya esté frío), pero no dejes que se cuaje en la taza, para que no se mezclen los colores. Deja cuajar las paletas nuevas. Hazlas de diferentes colores y sabores.
- * Cuando se te acaben tus ingredientes, puedes comprar otro estuche igual o puedes experimentar con gelatina en polvo y chile en polvo (las que venden en el super), sólo tendrás que agregar menos agua que la indicada en la caja. El secreto está en que la proporción de agua debe ser casi el doble de la del polvo para gelatina, es decir, si usas media taza de polvo de gelatina en polvo, tienes que agregar sólo una taza de agua.
- * Las paletas hechas con gelatina en polvo no quedarán del mismo sabor ni consistencia que las primeras, ya que no contienen Agar-Agar, pectina y glucosa. Pero quedan bastante bien y sabrosas. Prueba con diferentes marcas de gelatina.

10

* Puedes hacer algunos moldes con fécula de maíz, mejor conocida como Maizena. Compra o pídele a mamá un poco de fécula; extiéndela en un plato o mantel de plástico de forma que quede una capa de 3 cm.

Con cualquier objeto e incluso tu mano, presiona la fécula y verás que de esa forma se quedará grabada y podrás vaciar ahí tu mezcla. Deja que cuaje; retira o esparce la Maizena y podrás tener paletas de formas distintas: una cuchara, algún juguete, tu mano, una letra y un sin fin de cosas.

NO OLVIDES LAVAR EL OBJETO QUE UTILICES ANTES DE HACER TU MOLDE.

**iiii experimenta, Diviértete, y
Disfruta de tus Deliciosas
PALETAS EXTREMAS !!!!!**



11

PRUEBA TUS PALETAS

Si quieres saber qué tan picosas han quedado tus paletas; haz un breve encuesta con tus amigos. Escribe las reacciones, la cantidad de chile que usaste y marca con una paloma el nivel que alcanzó tu paleta en el picómetro del lado izquierdo. En un extremo de la hoja hay un cuadro punteado donde debes dibujar la cara que puso tu amigo. ¡DIVIÉRTETE!

NOMBRE DEL SUJETO DE PRUEBA: _____

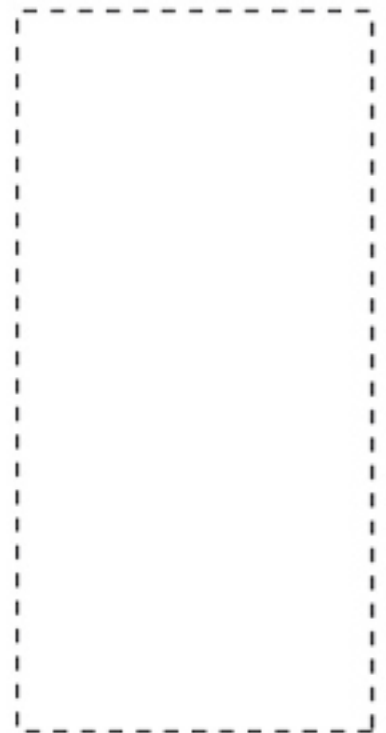
NÚMERO DE PALETA: _____

CANTIDAD DE CHILE: _____

OTRO INGREDIENTE AÑADIDO: _____

REACCIÓN DEL SUJETO: _____

PIBUJO DEL SUJETO DE PRUEBA



12

NOMBRE DEL SUJETO DE PRUEBA: _____

NÚMERO DE PALETA: _____

CANTIDAD DE CHILE: _____

OTRO INGREDIENTE AÑADIDO: _____

REACCIÓN DEL SUJETO: _____

PIBUJO DEL SUJETO DE PRUEBA



13

