

Sumário

1. Açúcares	9
Introdução	9
Definição de carboidratos	10
Classificação dos açúcares	10
Fontes alimentares	15
Açúcares redutores	16
Reação de Maillard e caramelização	20
Solubilidade e higroscopicidade	22
Carboidratos usados em xaropes	23
2. Balas duras, moles e caramelos	25
A história das balas no Brasil	25
Definições e características	28
Ingredientes utilizados na fabricação de balas duras, moles e caramelos	29
Fabricação de balas duras	35
Processos de produção	38
Fabricação de balas moles	39
Fabricação de balas dietéticas	42
Principais alterações durante o armazenamento e a vida de prateleira	43
3. Balas de goma	46
Introdução	46
Gomas utilizadas	47
Etapas de fabricação	50
4. Chocolates	53
Introdução	53
Do cacau ao chocolate: história	53
Produtores de cacau	55
Fabricação de chocolate: descrição do processo	56
Processamento do cacau	61
Elaboração das massas ou pastas de chocolate	67

5. Drageados de chocolate e combinados	76
Introdução	76
Centros para dragear	77
Drageados duros	81
Drageados macios	84
Drageados de chocolate	87
Utilização de agentes de polimento e vitrificantes	91
Referências	95