

Azúcar invertido

Tipo de plato: Varios · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Canela Molida

INGREDIENTES

0

1 kg	Azúcar
300 ml	Agua
5 gr	Acido cítrico — (1 cucharadita de té)
5 gr	Bicarbonato

ELABORACIÓN

Foto Can Gonella Mezclar el ácido cítrico con el azúcar. Añadir el agua, mezclar y poner a hervir. Una vez ha comenzado a hervir retirar del fuego. Enfriar (hasta aproximadamente los 50 grados) y añadir el bicarbonato mezclándolo para que de esta forma el azúcar invertido no tenga un Ph desequilibrado. Usos

El azúcar invertido, tiene muchos usos, en panadería bollería y bizcochos, se usa para retener la humedad, una vez cocidos, por su alto poder para retener la humedad, ayuda a la fermentación y mejora el color, es decir, es una especie de conservante natural, su poder edulcorante, si tomamos el valor 100, que es el de la sacarosa, es de 130, se sustituye un 10 ó 15% del azúcar que indique la receta, por azúcar invertido. En los helados, previene que se formen esos desagradables cristales de agua, y hace la pasa mas blanda y suave, se puede comprar hecho, pero lo venden en grandes cantidades, y hacerlo en casa es fácil hacerlo en casa A partir del azúcar común o sacarosa se obtiene el azúcar invertido. Con una solución de agua y azúcar tratada con ácido cítrico por medio de la cual se separa la molécula de sacarosa en dos componentes: glucosa y fructuosa. Por sus propiedades humectantes, conserva más tiernas las elaboraciones de bollería y bizcochería, (substituyendo un 10-15% de azúcar por Trimoline, este es uno de sus nombres comerciales). También se emplea en heladería. Puede sustituirse por Glucosa líquida o atomizada (deshidratado en polvo) que tiene la misma función de mantener tiernas las pastas. En heladería previene la recristalización del azúcar. Es un jarabe espeso de color ámbar claro, o una pasta, blanquecina, suave sabor afrutado, de disolución instantánea, con propiedades emolientes, mayor poder edulcorante que el azúcar. Este jarabe es fermentado directamente por la levadura. También tiene propiedades de retención de agua (humectante)

en los productos de bollería y masas batidas. Se usa igualmente como brillo y para que el glaseado se sujete. Funciones

Acelera la fermentación.

Aumenta el sabor dulce.

Retiene la humedad en el producto.

La miel es un azúcar invertido natural; el buche de las abejas contiene una invertasa (beta-fructosidasa) que transforma el exceso de sacarosa del néctar.

Dosificaciones

En los productos de panificación y de bollería

no se puede sustituir toda la sacarosa por azúcar invertido y hay que tener en cuenta que el azúcar invertido en base sólida tiene un 30% más de poder edulcorante comparado con el azúcar.

En la masa fermentada

lo ideal es añadir entre un 50 y el 70%, dependiendo de la cantidad total de azúcar.

En las masas batidas

(magdalenas, bizcochos...) lo ideal es sustituir del total entre el 10 y el 20%, dependiendo del contenido de harina. Dosis aconsejable de empleo

Bizcochos, plum-cakes, magdalenas: 10 % de azúcar Invertida sobre el azúcar total a emplear.

Croissants, ensaimadas, brioches: 30% al 50 % del azúcar total.

Pastas secas, Pastas de té: 40% al 50% del azúcar total.

Heladería, nata: 40% al 100% del azúcar total.

Roscón de Reyes: una cucharadita es suficiente, como es una masa poco dulce, no hace falta que se modifique la cantidad de azúcar.