

Pastry
ATTACK
di Barbara Borghi

Lo Zucchero
“Comune”

Cos'è?
Quante varietà?

Gli Zuccheri

I tipi di zuccheri che esistono in natura possono essere composti da una sola molecola, da due molecole, o da migliaia di molecole

SEMPLICI (1 o 2 molecole)	Monosaccaridi	Glucosio → frutta, miele
		Fruttosio → frutta, miele
		Galattosio → latte
	Disaccaridi	Saccarosio
		Lattosio (glucosio+galattosio) → latte
		Maltosio (glucosio+glucosio) → malto dei cereali
COMPLESSI (+1000 molecole)	Polisaccaridi	Amido (glucosio) → cereali, tuberi, legumi
		Cellulosa (glucosio) → cereali integrali, legumi, frutta
		Glicogeno (glucosio) → carne (piccole tracce)

Saccarosio o Zucchero comune

Composto da glucosio + fruttosio.

È il disaccaride più importante, quello che noi chiamiamo comunemente zucchero (lo zucchero da cucina). Si trova nella canna da zucchero e nella barbabietola da zucchero

Il saccarosio è utilizzato come unità di riferimento, PARI A 1, sia per il potere dolcificante (POD) che per il potere anticongelante (PAC).

Come si presenta:

Zucchero semolato:

Si ottiene dalla raffinazione e macinazione dei pani di zucchero in grani di diverso spessore/grandezza (Vagliatura).

Es. Zucchero vagliato extrafine, fine, medio, grande

Zucchero a velo:

Viene ottenuto mediante la macinazione dello zucchero semolato e addizionato con il 2-3% di amido, per preservarlo dall'umidità e dalla formazione di blocchi

Zucchero in granella:

è uno zucchero estruso in varie dimensioni (2, 3 e 4 mm). Si presenta in granuli cilindrici, asciutti, scorrevoli e non ammassati.

NB: La conservazione dello zucchero

Il saccarosio è igroscopico (tende ad assorbire l'umidità) e di regola occorre conservarlo in luoghi asciutti e ben aerati. L'umidità favorisce la formazione di grumi di zucchero duri.

Lo Zucchero di canna

Zucchero di canna:

Zucchero bianco raffinato che viene estratto dalla canna da zucchero.

Zucchero grezzo di canna:

È uno zucchero di colore dal dorato al marrone dalle tipiche note aromatiche dovute alla presenza di melassa*

NB. Attenzione !!!!

Lo Zucchero da barbabietola e da canna hanno le STESSSE calorie (4Kcal per grammo)

La molecola estratta è la stessa, quello che cambia sono i residui e le impurezze (*melassa) presenti nel prodotto grezzo: quelli della barbabietola NON sono molto gradevoli, quelli presenti nella canna da zucchero hanno un sapore intenso e caratterizzante dal caramello alla liquirizia.

Glassa all'arancia

- 100 g. Zucchero a velo
- succo di arancia filtrato q.b.*
- (colorante alimentare idrosolubile se desiderato)

Aggiungere allo zucchero a velo poco per volta (iniziare con 2 cucchiaini), mescolando con una piccola frusta, fino a raggiungere la densità desiderata (se si vuole si può aggiungere il colorante che più piace)

* a seconda della consistenza potrete utilizzarlo più denso per glassare biscotti (non è ghiaccia reale e non può essere utilizzata per realizzare scritte o piccole decorazioni a cornetto) o leggermente più fluido per glassare ciambelle, plum-cake, torte ecc.