

Le cotture dello zucchero



Caramellometro

Lo zucchero raffinato è soggetto a numerose cristallizzazioni, verificabili con il caramellometro, il densimetro (o pesascioppi) o con un metodo empirico utilizzando le dita (con il quale spesso ci si ustiona!).

Le misurazioni espresse con gli strumenti sono solitamente due, una a caldo (gradi Celsius) e una a freddo (scala di Baumé).

Per la misurazione a freddo è necessario riempire la provetta di sciroppo bollente, introdurre il pesascioppi e, una volta che si è stabilizzato, si legge la misurazione.

Quella a caldo si compie semplicemente introducendo il caramellometro nello sciroppo caldo.

Infine, per quella manuale, si immergere la mano in acqua fredda poi, con le prime 3 dita, si prendere un pò di sciroppo caldo e si rituffa le stesse nell'acqua fredda. Dopo qualche secondo è possibile interpretare il livello di cottura in base alle caratteristiche descritte.

Facoltativamente si può aggiungere, quando il composto bolle, dello sciroppo di glucosio (questo processo si chiama ingrasso dello zucchero) o il cremortartaro per aumentare la scorrevolezza (quest'ultimo si aggiunge a 125°, appena diluito) oppure l'aceto bianco per migliorare l'elasticità del composto e per mantenere la colorazione più bianca.

Le più comuni cotture dello zucchero in pasticceria sono le seguenti (il primo numero esprime i gradi Celsius, il secondo i gradi Baumé).

- ▲ **Al Filo o Filet** (106°C - 34°B). Utilizzato per glassare i marron glaces.
- ▲ **Soffiato / pastiglia o Grand soufflé** (111°C - 38°B). Utilizzato per apparecchio per bombe.
- ▲ **Piccola palla o Petit Boulé** (115°C - 40°B). Utilizzato per creme al burro o fondente.
- ▲ **Palla forte o Gros Boulé** (120°C). Utilizzato per creme al burro, per meringa italiana, per fondente o per caramelle molli.
- ▲ **Piccolo cassé o Petit Cassé** (125°C). Utilizzato per la pasta di mandorle o per altre lavorazioni, aggiungendo il cremortartaro.
- ▲ **Rompente o Grand cassé** (145°C). Utilizzato per glassare, caramelle, zucchero filato.
- ▲ **Caramello chiaro o Caramel clair** (154-158°C). Utilizzato per particolari lavorazioni dello zucchero, per caramelle dure, per candire la frutta, per glassare i bigné e altre preparazioni.
- ▲ **Caramello o Caramel** (160-170°C). Utilizzato per particolari lavorazioni dello zucchero, per caramelle dure, per candire la frutta, per glassare i bigné e altre preparazioni.

P.s. Anche se non è indispensabile e tuttavia buona cosa intiepidire gli strumenti di misurazione prima di procedere, in quanto si potrebbero rompere per via dello shock termico.

Il metodo di cottura

In un pentolino* si mette dello zucchero bianco semolato, con poca acqua e si scalda fino alla



temperatura desiderata, utilizzando una fiamma bassa.

Durante la cottura è opportuno evitare che si finiscano degli schizzi sui lati del pentolino e, per evitare ciò, bisogna usare un pennello umido con cui si puliscono velocemente le pareti (se non lo si fa lo zucchero granisce, carbonizza e prende un gusto amarissimo).

Allo stesso tempo è opportuno eliminare la schiuma nel corso della cottura, utilizzando un cucchiaino, meglio se una schiumarola.

Per una buona riuscita è fondamentale essere veloci e prestare attenzione alle temperature, in quanto il passaggio è molto rapido.

*La cottura ottimale dovrebbe avvenire nella pentola di rame non stagnato, in quanto questo materiale è quello che trasmette meglio il calore. Inoltre deve essere estremamente pulita. Il peggiore rimane comune l'acciaio.

Ricetta d'esempio.

La concentrazione standard dello sciroppo è solitamente 2 parti di acqua e 3 parti di zucchero.

In ogni caso la seguente ricetta è piuttosto collaudata e funzionale.

1Kg di zucchero bianco, 400ml di acqua, glucosio 200ml, cremortartaro 3g.

P.s. La temperatura di fusione dello zucchero varia in funzione della concentrazione e della presenza o meno di ingredienti diversi, come lo sciroppo di glucosio. Se ad esempio non si aggiunge acqua lo zucchero si scioglie a 160°.

La preparazione del fondente

Ingredienti. 1Kg di zucchero, 400ml di acqua, 100/200ml di glucosio.

Procedimento. Cuocere fino a 115° lo zucchero per un fondente di media consistenza, oppure fino a 117/120° per un fondente più duro.

Versare il composto su un marmo inumidito, possibilmente in un quadrato di ferro, inumidire la superficie per evitare la formazione della crosta e, quando lo zucchero è tiepido (intorno ai 45°), togliere il quadro in ferro e lavorarlo con forza aiutandosi con una spatola robusta. Portarlo dall'esterno verso l'interno fino a quando il composto diventerà bianco, duro e tenderà a screpolarsi. A questo punto va lavorato con il palmo delle mani inumidite, fino a quando si trasforma in una pasta liscia e malleabile.

Metterlo in un sacco di plastica ben pulito o in una terrina ricoperta con un panno umido e disporlo in frigo per almeno un giorno prima di utilizzarlo.

Nel momento in cui viene utilizzato, va precedentemente riscaldato a bagnomaria, possibilmente aggiungendo del fondente fresco e mescolando fin quando diventa liquido, badando però a non superare i 50° (perderebbe lucentezza).

Se la consistenza finale fosse troppo densa, si può aggiungere un pò di sciroppo 30°B (750g di zucchero, 550ml di acqua).

Nel caso si voglia aggiungere aromi o coloranti, questi vanno uniti durante la liquefazione.





P.s. La lavorazione del fondente può essere fatta anche in planetaria.

Lo zucchero tirato o satinato

Con questa tecnica si possono confezionare foglie, cesti e altre decorazioni.

Ingredienti. 1Kg di zucchero semolato, 400ml di acqua, 100ml di glucosio, 3g di cremortartaro.

Preparazione. Cuocere lo zucchero a 158° e fermare immediatamente la cottura introducendo la casseruola in acqua fredda. Versare lo zucchero su un piano freddo (marmo) e leggermente inumidito; aggiungere eventualmente coloranti (solo se all'alcool) oppure mischiati all'acqua quando si raggiungono i 120°.

Aiutandosi con una spatola inumidita portare la soluzione dall'esterno verso l'interno (questa operazione va fatta molto lentamente perchè non deve subire shock termici). Quando inizia a rapprendere e a diventare consistente, allungare la massa con le mani, ripiegandola su se stessa e proseguire fintanto che il satinaggio non è completo: lo zucchero dovrebbe produrre un rumore ogni qualvolta lo si piega.

A questo punto è pronto: la lavorazione si può fare sulla bocca del forno o con l'apposita luce ad infrarossi.

N.b. Il quantitativo di glucosio da aggiungere non è fisso, infatti si può preparare con solo cremortartaro o con più glucosio. Però, alla luce di questi cambiamenti, le temperature di cottura cambiano. In presenza esclusiva di cremortartaro la cottura avviene a 163°, mentre in presenza di un quantitativo maggiore di glucosio lo zucchero può essere cotto anche a solo 150°.

Lo zucchero soffiato

Si procede come per lo zucchero satinato ma aumentando la quantità di glucosio e cuocendo lo zucchero a 154°. Invece di ripiegarlo su se stesso con le mani, si forma una piccola sfera, si infila nel cannello e si pompa l'aria modellando la massa con le mani.

Lo zucchero filato

Lo zucchero filato è una tecnica con cui si producono, come dice appunto la parola, dei filamenti di zucchero. Non va tuttavia confuso con lo zucchero filato morbido che viene preparato ai luna park per i bambini.

Rispetto ad altre tecniche ha una durata molto breve, infatti tende a sciogliersi con estrema facilità e pertanto va preparato prima di servire il dolce.

Procedimento. Cuocere lo zucchero a 145° e lasciarlo raffreddare per pochi minuti. Prendere una frusta a buon mercato e tagliare l'estremità (togliendo circa 3 cm), immergere la stessa nello zucchero e, con movimenti avanti-indietro, far ricadere i fili sopra due mattarelli inumiditi.

Una volta terminato, è possibile ripiegarli sul dolce che si desidera guarnire.



bongiovanni

La ghiaccia reale

Si tratta di un composto bianco candito, costituito da zucchero a velo e albume, viene utilizzato per glassare le torte, la pasticceria mignon e per le montature.

Ingredienti. 3 albumi, 750g di zucchero a velo, 1 cucchiaino di succo di limone.

Procedimento. In una terrina lavorare con una frusta l'albume e aggiungere, poco alla volta, lo zucchero a velo. Non appena il composto ha preso consistenza, aggiungere il succo di limone e proseguire la lavorazione fino a quando, ritraendo la frusta, la ghiaccia rimante sulla punta ben rigida.

N.b. Se non viene usata subito è opportuno coprirla con un telo umido.

Il pastigliaggio

Si tratta di una pasta costituita da zucchero a velo, addensanti (farina di riso o amido), gelatina o gomma adragante.

Si presenta simile alla pasta di zucchero ma è morbidissima e molto plastica. A differenza della pasta di zucchero, una volta asciutta diventa durissima.

Ingredienti. 500 g di zucchero a velo, 20 g di succo di limone, 5 g di acqua, 12,5 g di colla di pesce, 5g Sciroppo di glucosio

Procedimento. Ammollare la colla di pesce in acqua fredda per circa 10-15 minuti, strizzare bene e asciugare con della carta. Mettere in un tegame con 5g di acqua e scioglierla a fuoco lento.

Setacciare lo zucchero a velo, formare una fontana con al centro il succo di limone e la gelatina sciolta.

Amalgamare in un primo momento con una posata e successivamente con le mani. Trasferire quindi sul piano di lavoro e lavorare energicamente l'impasto fino ad ottenere una consistenza liscia e omogenea.

Una volta ultimato avvolgere la pasta nella pellicola trasparente, in quanto a contatto con l'aria secca velocemente.

- *Ti è piaciuta questa ricetta ?*

Puoi consultarne altre sul il mio blog www.fysis.it

- *Ti occorrono questi ingredienti ?*

[Caramellometro](#)

[Sciroppo di glucosio](#)

[Zucchero pilè](#)

[Succo di limone](#)

[Zucchero fondente](#)





- *Vuoi conoscere le nostre attività ?*

Via su www.bongionatura.it

- *Vuoi contattarmi per maggiori dettagli ?*

Scrivimi a info@fysis.it

- *Ti interessano questi argomenti, acquista i miei libri ?*

[Clicca qui.](#)

Puoi distribuire liberamente questa ricetta sul tuo blog, sito web, negozio, portale purchè citi la fonte, non modifichi o prelevi parte del contenuto.