Azúcar Invertido

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Monónimo **Recetizador:** consuelo ruso m



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Otros
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Muy económico

Descripción:

El azúcar invertido es el resultado de separar dos componentes del azúcar, la fructosa y la glucosa. Se utiliza para hacer helado ya que no cristaliza y se emplea también en repostería. Su poder edulcorantes es un 30% superior al del azúcar y por tanto se usa en menor cantidad. -En helados se sustituye un 30% de azúcar por azúcar invertido. -En masas fermentadas, un 50-70%. Ayuda a la fermentación. -En bizcochos, un 20%. Acelera el levado y ayuda a que se mantengan tiernos más tiempo. Todas las temperaturas mencionadas en esta receta han de alcanzarse antes de continuar con el paso siguiente. No avanzar hasta que no se alcancen las temperaturas indicadas. El ácido cítrico y el bicarbonato puede comprarse en Mercadona. Vienen en una sola caja e incluye ambos sobres unidos (uno blanco y uno morado).

Ingredientes para 10 personas :

- 150 gramos de agua mineral
- 350 gramos de azúcar
- 1 sobre de ácido cítrico
- 1 sobre de bicarbonato

Preparación:

Paso 1

ELABORACIÓN TRADICIONAL -Calentar el agua a 50º. -Añadir el azúcar y remover hasta que alacance los 80º. -Añadir el ácido cítrico (sobre blanco) y remover. -Dejar reposar hasta que la temperatura baje a 60º. -Añadir el bicarbonato (sobre morado). -Volcar en un bote y quitar la posible espuma que haya quedado en la superficie. -Bien cerrado dura unos 10 meses.

Paso 2

ELABORACIÓN CON THERMOMIX -Echar el agua en el vaso: 3 minutos, 50 º, velocidad 3½ -Añadir el azúcar: 5 minutos, 80º, velocidad 4 -Añadir el ácido cítrico (sobre blanco): 10 segundos, velocidad 4. -Dejar reposar hasta que la temperatura baje a 60º. -Añadir el bicarbonato (sobre morado): 1 minuto, velocidad 4. -Volcar en un bote y quitar la posible espuma que haya quedado en la superficie. -Bien cerrado dura unos 10 meses.