

SUCRE INVERTIT

Serveix per fer gelats i pastisseria. En els gelats evita la cristallització quan es congelen i en la pastisseria fa que el producte trigui més en assecar-se

	<u>Ingredients</u>
350 grs	sucre
150 ml	aigua mineral
3,3 grs	àcid tartàric (*) - El sobre blanc
2,2 grs	bicarbonat sòdic (*) - El sobre blau
	Un termòmetre de cuina es imprescindible

(*) Son els sobres de “Gasificant + Litines” del Mercadona



- En un casó escalfem l'aigua fins que arribi a 50°C
- Hi afegim el sucre i ho continuem escalfant fins que arribi als 80°C
- Retirar el casó del foc i afegir-hi l'àcid tartàric (el sobre blanc) . Remenar
- Deixar-ho refredar fins que baixi als 65°C i afegir-hi el bicarbonat (el sobre blau)
- Remenar-ho bé durant 2 minuts sense parar. Anirà fent bombolles
- Deixa-ho refredar fins a temperatura ambient
- Un cop fred el guardem en un pot de vidre amb tapa
- Enganxar una etiqueta amb la referència “sucre invertit” i la data
- Es pot guardar a la nevera UN ANY sense problemes

Gelats: Substituint un 30% del sucre per sucre invertit s'evita la cristallització

Pastisseria: Substituint un 20% del sucre per sucre invertit s'evita que s'assequin massa depressa