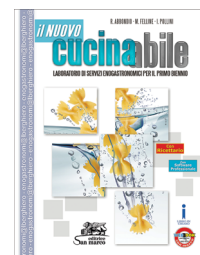




I dolcificanti

Nella categoria gastronomica della **pasticceria** rientrano tutte le preparazioni che hanno come ingrediente i dolcificanti **naturali** (zucchero, miele, glucosio, fruttosio e lattosio) e **artificiali** (saccarina, aspartame).

R. Abbondio
M. Felling
I. Pollini
**Il Nuovo
Cucinabile**



Gli aromi

Gli aromi sono sostanze che vengono aggiunte durante la preparazione di cibi e di piatti per conferire un profumo e un sapore particolare. Gli aromi si distinguono in: naturali, natural-identici e artificiali.

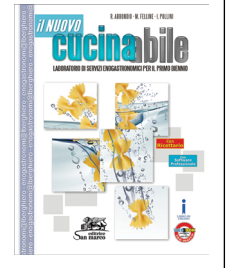
Gli **aromi naturali** sono sostanze che si estraggono dai vegetali o dalla frutta, come per esempio la vaniglia che si ricava dai semi dei frutti di un'orchidea particolare.

Gli **aromi natural-identici** sono molecole riprodotte e realizzate industrialmente in laboratorio che assomigliano ad alcuni aromi naturali, rispetto a questi costano meno e si conservano meglio.

Per esempio, la vanillina è un aroma "naturale identico", perché è presente in natura ma è possibile riprodurla.

Gli **aromi artificiali** si ottengono per **sintesi chimica** e non sono presenti in natura.

R. Abbondio
M. Felling
I. Pollini
**Il Nuovo
Cucinabile**





I coloranti

I **coloranti alimentari** sono pigmenti che vengono utilizzati per esaltare il colore di un alimento, si distinguono in naturali, natural-identici e sintetici.

I coloranti **naturali** derivano da vegetali, per esempio dalla curcuma si ricava il giallo, dalla clorofilla il verde e dalla barbabietola il rosso. Quelli **natural-identici** e **sintetici** sono ottenuti chimicamente in laboratorio.

Sulle etichette degli alimenti i coloranti sono identificabili dalla lettera E e dai numeri che vanno da 100 a 199.

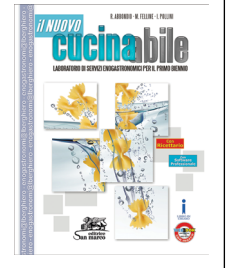
I coloranti alimentari sono utilizzati in pasticceria e soprattutto nell'arte del **cake design**, dal momento che la bellezza di queste creazioni è data in parte dai colori usati per le **decorazioni**.

I coloranti possono essere **idrosolubili** e **liposolubili**.

I primi sono adatti a prodotti a base di acqua e in commercio si trovano in polvere, liquidi o in gel.

I liposolubili, invece, sono a base di oli vegetali o di burro di cacao.

R. Abbondio
M. Felling
I. Pollini
**Il Nuovo
Cucinabile**





Il lievito

Il **lievito** è responsabile della crescita (lievitazione) dell'impasto (**paste lievitate**), poiché contiene fermenti che provocano la parziale trasformazione in alcol e anidride carbonica dell'amido e degli zuccheri semplici presenti nel preparato. In cucina, si utilizzano il lievito di birra, il lievito naturale e il lievito chimico. Il **lievito di birra** si usa sciolto in un liquido e ha un'azione rapida; in commercio si trova sotto forma di panetti che vanno conservati in frigorifero, oppure confezionato in granuli disidratati. Il **lievito naturale (lievito madre)** è un semplice impasto di farina e acqua acidificato dalla proliferazione di lieviti e batteri lattici in grado di provvedere alla naturale fermentazione del composto. Si ottiene facendo inacidire per alcuni giorni un composto di farina, acqua e un ingrediente che favorisca la crescita di batteri (zucchero, yogurt, miele, ecc.), poi viene lasciato coperto in un luogo riparato e rinfrescato giornalmente per poterlo usare più volte. Esiste in commercio anche la versione disidratata. Il **lievito chimico** è una sostanza in polvere che si aggiunge all'impasto al termine della preparazione poiché la sua azione lievitante avviene durante la cottura. Il lievito chimico (bicarbonato di ammonio o di sodio, cremor tartaro) è quello usato soprattutto in **pasticceria** e contiene delle sostanze che a contatto con l'acqua e gli altri ingredienti originano la produzione di anidride carbonica, favorendo il rigonfiamento dell'impasto.

R. Abbondio
M. Felling
I. Pollini
**Il Nuovo
Cucinabile**





Il gelato

Il gelato è da sempre un alimento molto gradito ai consumatori, adulti o bambini che siano, tanto che, negli ultimi anni, il suo consumo è aumentato di molto, sia in estate sia durante tutto l'anno, diventando un dessert ormai senza stagionalità. Parlando di gelato, è necessario distinguere, innanzitutto, tra:

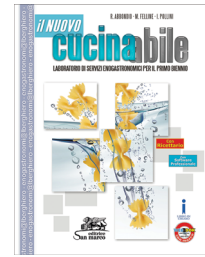
- ✓ **gelato a base gialla**, contenente uova e latte;
- ✓ **gelato a base bianca**, contenente latte.

Il gelato a base gialla è realizzato a partire da latte, zucchero, glucosio, panna liquida, tuorli d'uovo e stabilizzante.

Questa base è utilizzata per tutti i gusti alla crema, quali, per esempio, la crema, il cioccolato, la nocciola e così via. Gli ingredienti del gelato a base bianca sono invece: latte, zucchero, destrosio, panna, latte magro in polvere e stabilizzante. Esso è utilizzato per i gusti di frutta e per tutti quei gusti delicati, che altrimenti potrebbero essere "coperti" qualora fosse utilizzata la base gialla. La produzione del gelato prevede una prima fase di **preparazione della miscela** seguita dalla **pastorizzazione** lenta (a 65 °C per 30 minuti) oppure rapida (a 85 °C per 5 minuti); vi è poi il **raffreddamento della miscela** e, infine, la **mantecazione**, cioè la lavorazione in gelatiera, durante la quale il composto incorpora aria aumentando di volume.

Con il termine generico di "gelato" si intendono anche:

- ✓ **gelati leggeri**, a base di tuorli d'uovo montati a caldo con sciroppo di zucchero e con aggiunta di panna montata e aromi vari;
- ✓ **sorbetti**, composti da uno sciroppo di zucchero mescolato con vino, liquore o frutta e poi mantecato in gelatiera, che risultano più freddi e granulosi del gelato per l'assenza di uova e di grassi;
- ✓ **semifreddi**, tipici della pasticceria italiana, sono serviti freddi o congelati, sformati e decorati sul momento (tiramisù, panna cotta, zuppa inglese e zuccotto).



ESERCIZI

COMPLETA

Completa la seguente mappa inserendo le parole mancanti, scegliendole tra quelle proposte:

aromi – artificiali – base gialla – coloranti – crude – fruttosio – gelato – latte – liposolubili – madre – naturali – oli – pasticcera – saccarina – sintesi chimica – vanillina.

