

La cottura dello zucchero

In pasticceria la tecnica di cottura dello zucchero si utilizza per molte preparazioni. Lo zucchero può essere cotto a diverse temperature a seconda della consistenza, del sapore e del colore che si desidera fargli assumere.

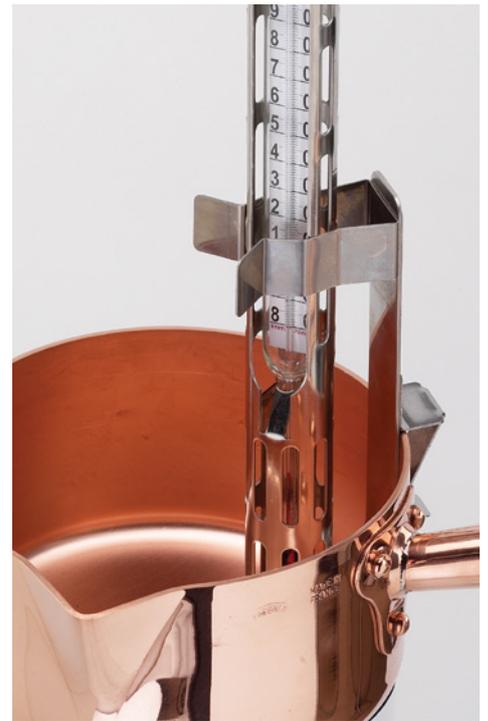
Per ottenere tutta una serie di preparazioni, e per altri impieghi molto differenti tra loro, come ad esempio il caramello o lo zucchero soffiato, è necessario effettuare la cottura dello zucchero.

Per la realizzazione si deve avere a disposizione:

- un pentolino di rame;
- acqua, nella proporzione di circa 350 g per 1 kg di zucchero;
- un termometro (**caramellometro**);
- un pennello.

Le varie **fasi della lavorazione** devono essere svolte in modo molto accurato:

- mettere l'acqua e poi lo zucchero nel pentolino, iniziando la cottura a fuoco moderato;
- una volta che si è raggiunta la temperatura di circa 90 °C, sulla superficie dello zucchero, si vedranno affiorare delle impurità che dovranno essere eliminate mediante una schiumarola, onde evitare che alterino la limpidezza della preparazione;
- all'inizio dell'ebollizione alcune masserelle di zucchero potrebbero attaccarsi ai bordi della pentola. In questo caso, è necessario sciogliere questi residui, usando un pennello intriso d'acqua, per evitare che, caramellandosi con troppo anticipo, vadano a rovinare il risultato finale. Tale operazione, però, deve essere effettuata soltanto all'inizio della cottura;
- nel momento in cui lo zucchero raggiunge l'ebollizione, sarà necessario, per alcuni tipi di preparazioni, aggiungere il glucosio;
- porre, quindi, il caramellometro al centro del pentolino e con questo rilevare la temperatura raggiunta, in funzione della quale si potranno ottenere risultati differenti.



Le temperature di cottura

Le diverse cotture alle quali può essere sottoposto lo zucchero sono denominate in maniera differente proprio in funzione della temperatura che viene raggiunta e in relazione a particolari operazioni che si possono effettuare.

Nel caso in cui non si avesse a disposizione il caramellometro per determinare la temperatura di cottura dello zucchero, si può capire quando quest'ultimo ha raggiunto la temperatura idonea per un certo impiego seguendo le indicazioni che sono riportate di seguito.

- 102-110 °C: cottura a filo

Si parla di cottura a filo per indicare la condizione nella quale se si raccoglie con un cucchiaio lo zucchero e poi lo si versa, esso formerà un filo sottile e continuo. La cottura dello zucchero a questa temperatura è usata, normalmente, per la produzione di meringhe.

- 112-115 °C: cottura a piccola palla

Per ottenere una piccola palla, molle e appiccicosa, si devono immergere indice e pollice nell'acqua fredda, e con queste prendere un piccolo quantitativo di zucchero dal pentolino, per poi immergere nuovamente il tutto nell'acqua fredda. Questa cottura dello zucchero è utilizzata per la realizzazione dello zucchero fondente.

- 115-130 °C: cottura a grande palla

Anche in questo caso si devono ripetere le stesse operazioni effettuate per la cottura pre-





cedente, giungendo a ottenere, però una palla grande e più consistente della prima. Questa cottura viene utilizzata per la realizzazione di alcuni prodotti nell'industria dolciaria.

– **130-140 °C: cottura a piccolo cassé**

Si deve ripetere, nuovamente, quanto effettuato per la cottura a piccola palla, ottenendo però, in questo caso, uno zucchero che si estende tra le dita, con una consistenza gommosa. Questa cottura si presta bene a essere utilizzata nella preparazione di zucchero adatto a lustrare preparazioni come bigné o choux.



– **142-150 °C: cottura a caramella o gran cassé**

Ripetendo anche in questo caso l'operazione citata più volte, si otterrà come risultato uno zucchero vitreo, che tenderà a spezzarsi nel momento in cui viene esteso fra le dita.

La cottura dello zucchero a questa temperatura servirà per la realizzazione dello zucchero tirato e soffiato.



– **160 °C: cottura a caramello chiaro**

In questo caso, per verificare che la temperatura sia giunta ai gradi richiesti, è sufficiente versare su un fondo bianco un cucchiaino di zucchero cotto, osservando il colore del composto, che risulterà di colore marrone chiaro sfumato.

Questa temperatura di cottura dello zucchero è necessaria per la realizzazione di zucchero colato e di zucchero filato.

– **170 °C: cottura a caramello scuro**

Si tratta di ripetere ancora una volta la stessa operazione della cottura precedente, ma il risultato che si otterrà sarà quello di produrre una sostanza con un colore più scuro.

Questa cottura serve per la realizzazione di alcuni dolci come, per esempio, il crème caramel o per la preparazione di croccanti.



A questo punto della nostra trattazione, si deve ricordare che, una volta superati i 180 °C, lo zucchero brucia. Anche questo zucchero bruciato, comunque, può essere utile, per ottenere un prodotto che, nel gergo tecnico, viene chiamato "Jus de Paris", che si ottiene facendo ribollire tale zucchero bruciato con poca acqua.

Se ne ricava, così, un liquido scuro dal forte potere pigmentante, utilizzato, in alcuni casi, per conferire il giusto colore ad alcune preparazioni, come consommé o salse scure di diverso tipo, le quali, per svariati motivi, possono essere risultate leggermente "pallide".