

## *Que es el azúcar invertido?*

*No, no es darle la vuelta al paquete de azúcar claro está.*

*Es un tipo de azúcar que se obtiene con una solución de agua y azúcar tratada con ácido, separándose así la molécula de la sacarosa en glucosa y fructosa.*

*Tiene el doble de poder edulcorante que el azúcar común y es más antrícristalizante que este por lo que es muy usado en heladería.*

*Ayuda a mantener el sabor de las golosinas y de los dulces, es antihumedad, conservante y aporta esponjosidad a los bizcochos (madalenas...etc.)*

*No se sustituye todo el azúcar de una receta por azúcar invertido, solo una parte.*

*La miel es un azúcar invertido natural y el azúcar invertido lo fabricamos nosotros, esa es la única diferencia, incluso tienen un sabor parecido y el mismo poder antrícristalizante y edulcorante, así que se puede sustituir por una miel (de la más malita y barata que encuentres para que no se altere el sabor del producto), de hecho a efectos económicos, algunas mieles baratas llevan el 50% miel y el resto azúcar invertido , y las peores están compuestas de azúcar invertido al que ha sido añadido un caramelo para colorearla.*

*En heladería al tener ese poder anticongelante/antrícristalizante aporta al helado una textura suave, cremosa y maleable. Podremos sustituirlo un 25% del azúcar que nuestra receta lleve por él.*

*En bollería y bizcochos retiene la humedad (conservando blando el producto por más tiempo), acelera la fermentación y lo podemos usar para dar brillos a este tipo de preparaciones. Podremos*

sustituir en bizcochos y madalenas de un 10% a un 20% del azúcar que la receta lleve por él y en bollería por entre 50% y un 70%.

En todo tipo de ganachés (relleno, coberturas de pastelería y bombonería, trufas, quenelles.) podremos suprimir todo el azúcar y poner la mitad de azúcar invertido del azúcar que llevaba nuestra receta. Esto le aporta mucha más elasticidad y flexibilidad al ganaché.

Esta es la receta, sale un buen bote de poco mas de un kg pero lo podéis conservar bien cerrado en la nevera en un tarro de cristal durante unos meses.

**RECETA TIPO:**

1 kg de azúcar

400 ml agua

\*2 gr. ácido tartárico

\* (es el sobrecillo blanco de gaseosas de la marca Hacendado en Mercadona).



*ELABORACION:*

*Mezclar todo \*foto 1 y hervir, \*foto 2 removiendo de vez en cuando con una espátula, retirar del fuego desespumar \*foto 3 y hervir de nuevo hasta que alcance los 110°C \*foto .*

*Dejar que se temple y ponerlo entonces en un tarro de cristal bien cerrado.*



*Foto 1*



*Foto 2*



*Foto 3*



Foto 4.



*Un truco para cuando vayamos a utilizarlo, y es que al ser tan denso como veréis la cuchara se quedará pegada y cuesta mucho trabajo trasladarlo del tarro a otro recipiente sin desperdiciar buena parte o que se quede pegado en la cuchara.*

*Os mojáis las manos con agua fría, sin secároslas, y lo cogéis resbalará de vuestras manos sin pegarse y lo podréis manipular sin problema ninguno, es importante que el agua sea fría ya que si está caliente el azúcar se fundirá y se pegará más aun.*

*Nota : La segunda razón de por qué, esta receta no se me a olvidado; la segunda es por 'tos vosotros' los que acudís a este nido .*

*Hasta la próxima .....*