

# Azúcar invertido

---

¿Qué es el Azúcar Invertido? ¿Para qué se utiliza? ¿Cómo se conserva?...

Se consigue a través de una separación por hidrólisis de la fructosa y la glucosa. Es mucho más dulce que el azúcar común (un 30% más), dificulta la cristalización del agua y acelera la fermentación de la levadura. Un ejemplo de proceso de separación por hidrólisis natural sería la miel. Ésta además aporta sabor, de ahí que no la utilicemos para según qué cosas. Aunque yo sí que le pongo a la masa de pan...

Se utiliza para la elaboración de helados por su poder anticristalizante. Se sustituirá el 30%.

En repostería para conseguir los bizcochos más esponjosos y al quedar más húmedos duran más tiempo tiernos. Se sustituirá el 20%.

En las masas de pan, acelera el proceso de fermentación, retiene la humedad, aumenta el sabor dulce y da color más rápidamente. Se sustituirá entre el 50/70%.

La podemos conservar en un recipiente de cristal hermético durante 10 o 12 meses en el frigorífico.

## INGREDIENTES:

- 500 gr de azúcar
- 150 gr de agua mineral
- 1 cucharadita de zumo de limón
- 1 cucharadita rasa de bicarbonato



## PREPARACIÓN:

1. Ponga en el vaso el azúcar, el agua y el zumo de limón. Programe entonces 10 min/varoma/vel 2. Deje que baje la temperatura hasta que en el dial se encienda la luz de 50°C. (Para ello puede quitar la tapa e incluso bajar el vaso de la máquina, cerciórese de que el Thermomix siga encendido cuando vuelva a poner el vaso en su posición y espere unos segundos a que el sensor detecte la temperatura).
2. Cuando el almíbar esté a 50°C, incorpore el bicarbonato (es importante no pasarnos de la medida indicada) y mezcle 10 seg/vel 4. El líquido se volverá blanquecino y después de reposar quedará transparente con un tono de clara de huevo fresca. Si queda una película blanca espumosa en la superficie, retírela y vierta en un bote de cristal o recipiente hermético.

NOTA: Estoy convencida de que cuando lo probéis tendréis siempre un tarro en la nevera... fácil, económico y da resultados... qué más le podemos pedir!!

