# Come fare lo zucchero a velo

Lo zucchero a velo per dolci è, a ben pensarci, uno dei prodotti che costa di più in rapporto a quello che realmente è. Il suo costo è oltre 10 volte quello dello zucchero semolato, oltre al fatto che in commercio normalmente è reperibile soltanto in bustine da 100/120gr costringendoci quindi, se ne serve in grande quantità, (per esempio per la pasta di zucchero o per la crema al burro) a farne ampia incetta.
Lo zucchero a velo industriale altro non è che zucchero bianco ridotto in polvere con l'aggiunta di antiagglomeranti (normalmente amido). Le varie marche in commercio solitamente contengono dal 3 al 5% di amido rispetto allo zucchero. Perchè non farlo in casa allora ???
E' fondamentale però avere un buon robot da cucina, potente, perchè per fare in modo che lo zucchero venga ridotto in polvere finissima (quasi una farina) è necessario che il motore del robot sia adatto, oppure tenderà a surriscaldarsi dopo pochi minuti a massima potenza.
Io uso il Bimby. Ecco come fare:

Ingredienti:

- zucchero semolato (non più di 500gr per volta)
- amido di mais o frumento (5% del peso dello zucchero)
- se si vuole lo zucchero vanigliato: 1 bustina di vanillina ogni 500 gr di zucchero semolato

Introdurre lo zucchero semolato nel boccale del robot ben asciutto (insieme alla vanillina se la si utilizza).
Meglio farne 400-500 gr per volta per evitare che rimangano grumi.

Avviare il motore a MASSIMA POTENZA (nel Bimby: vel. 10) per circa **5 minuti**.
(Lo so, sembra un’enormità, ma è necessario per polverizzare perfettamente lo zucchero).

Attenzione perchè, durante la lavorazione, lo zucchero si scalda notevolmente, per via della frizione con le lame. (Nel Bimby raggiunge anche i 70-80 gradi!).
A questo punto bisogna passare lo zucchero attraverso un setaccio fine, un po’ per volta, in modo da trattenere i granelli non polverizzati.
(io ne ho uno di legno, costano pochi euro).

Una volta finito di setacciare lo zucchero, ripassare per 1-2 minuti al mixer la parte rimasta grezza, ed unirla al resto dello zucchero a velo.
A questo punto bisogna pesare lo zucchero a velo, poi aggiungere amido di mais in ragione del 5% del peso dello zucchero (per es. ogni 500gr di zucchero, 25 gr di amido).
Mescolare molto bene (meglio con il mixer) per uniformare.

Conservare in barattoli di vetro ben chiusi.

Un ultimo consiglio: considerate che lo zucchero a velo ha un rapporto volume/peso quasi doppio rispetto allo zucchero semolato; tenetene quindi conto se volete farne soltanto la dose necessaria a riempire un vaso, altrimenti finirete poi come me, che me ne sono trovato quasi due volte il necessario e sono dovuto andare alla ricerca di vasi e vasetti per conservarlo !

## Alternativa alla vanillina

Se non volete usare la vanillina, potete anche tenere da parte le bacche di vaniglia usate, spezzarle in due o tre pezzi, ed inserirle nel vaso insieme allo zucchero. Hanno ancora molto potenziale ed è davvero un peccato buttarle. Daranno profumo allo zucchero a costo zero.