

Zuccheri e sciroppi: utilizzo in pasticceria



Nel grande mondo dei dolci, soprattutto se vi ispirate a ricette inglesi o americane, si trovano molto spesso zuccheri, dolcificanti e sciroppi che non siamo abituati a vedere sulle nostre tavole. Alcuni hanno un gusto caratteristico ed insostituibile, altri si possono rimpiazzare con ingredienti più reperibili.

Vediamo i principali; che cosa sono, dove trovarli ed eventualmente come sostituirli nelle preparazioni dei dolci.

ZUCCHERI e derivati

Zucchero di canna chiaro (Demerara)

E' lo zucchero di canna più comune che si trova in commercio, ha colore giallo chiaro e cristalli piuttosto grossi.

Il tipo più comune è la varietà Demerara, tanto che la parola "Demerara" è solitamente usata in inglese come sinonimo dello zucchero di canna. E' molto comune, si trova in tutti i supermercati. Se però non vi piace il suo sapore leggermente caramellato sostituitelo con lo zucchero semolato.



Zucchero di canna scuro (tipi



Muscovado e Dulcita)

Questi zuccheri sono più scuri e più fini, hanno la consistenza della sabbia umida, ed hanno un sapore più deciso e un lieve retrogusto di liquirizia. Sono più difficili da trovare, ma tutti i negozi di alimenti Bio ormai ne sono provvisti, oltre ai supermercati più forniti.

Personalmente il **Muscovado (o Mascobado)** è lo zucchero che uso più spesso per i dolci, spesso in sostituzione dello zucchero bianco, e sempre quando viene richiesto lo zucchero di canna. Considerate però che essendo molto scuro conferirà un colore più intenso ai vostri dolci, quindi per alcune preparazioni bisogna valutare se usarlo o meno.

Melassa (in inglese "treacle")

Si trova spesso nelle ricette inglesi, è un dolcificante ottenuto durante la lavorazione dello zucchero di canna, ha una consistenza molto densa simile al miele, ed un colore molto scuro. Il sapore è molto intenso di canna da zucchero, con sentori quasi di liquirizia.

Non si trova in vendita nei supermercati ma i negozi di alimentari bio o etnici più forniti certamente ne sono provvisti. Normalmente viene venduto in piccoli barattoli di latta come quello in fotografia. Se il termine italiano Melassa non è presente, troverete certamente il termine inglese **Treacle**.

Se non vi piace, sostituitela con sciroppo di zucchero bianco e acqua (pochissima acqua, quel tanto che basta a sciogliere lo zucchero) oppure miele.

QUI trovate il link per acquistarla su Amazon.



Golden Syrup

E' una melassa molto chiara, più fluida di quella scura e di colore simile al miele (forse leggermente più scuro); è uno sciroppo di zucchero parzialmente invertito, anch'esso ottenuto durante la raffinazione della canna da zucchero.



Si utilizza spesso nei dolci inglesi, e si trova di rado in commercio nei negozi. Potete trovarlo principalmente nei negozi di prodotti etnici, oppure naturalmente online. Io solitamente compro questo, di marca Tate&Lyle, che trovate su Amazon.

Ha un suo sapore intenso di canna da zucchero, quindi non è facilmente sostituibile. Se comunque non lo trovate, potrete utilizzare il miele (magari un miele di sapore neutro tipo il miele d'acacia), oppure uno sciroppo di mais o riso (vedi di seguito, si trovano nei negozi Bio).

E' ottimo anche come semplice dolcificante per tè o caffè, oppure sui pancake al posto del più classico sciroppo d'acero.



Glucosio (o sciroppo di glucosio)

Ha la consistenza del miele (ma più appiccicoso) ma è totalmente incolore; si utilizza nei gelati, in alcuni dolci ed è un ingrediente fondamentale per la preparazione della **pasta di zucchero**. E' molto usato al posto dello zucchero classico in quanto riduce la cristallizzazione (utile quindi per gelati, caramelle e gelatine) ed abbassa la temperatura di congelamento. Inoltre è più igroscopico del saccarosio (cioè trattiene l'umidità) consentendo ai prodotti da forno di restare umidi più a lungo. Si trova nei negozi di alimentari per cake design, oppure su Internet. Utilizzatelo soltanto

quando richiesto espressamente dalle ricette.

MALTI e SCIROPPI

Il **malto** è un composto denso ottenuto dalla cottura del chicco di un cereale dopo che quest'ultimo è stato fatto germinare. Durante questa fase infatti, l'amido si scompone naturalmente trasformandosi in zuccheri semplici.

Normalmente con il termine malto, se non si specifica altro, si intende il **malto d'orzo**.

Malto d'orzo

Ha un colore scuro e una consistenza simile al miele, oltre ad discreto potere dolcificante.

Si utilizza spesso nei panificati in quanto velocizza ed aiuta la lievitazione.

Potete utilizzarlo al posto dello zucchero nella preparazione del pane, più o meno 1 cucchiaino e mezzo di malto d'orzo quando nella ricetta si richiede un cucchiaino di zucchero.

Inoltre, conferirà al pane un bel colore dorato.



Gli sciroppi



E esistono poi in commercio altri preparati molto simili al malto, quali lo **sciropo di mais**, di **miglio e di riso**: il processo è molto simile a quello di produzione del malto d'orzo, tuttavia questi prodotti non possono venire commercializzati con il nome di malto (vengono chiamati appunto **sciropi**) perché per trasformare l'amido in

zucchero non si sfruttano gli enzimi naturalmente prodotti dal chicco, ma se ne aggiungono altri prodotti industrialmente.

Si utilizzano di norma come dolcificanti e di rado nella produzione di dolci. Anche questi sono difficili da reperire e non si trovano di norma al supermercato; al solito, i negozi di alimentari Bio dovrebbero esserne forniti.



Scioppo d'acero

E' ottenuto facendo addensare poi bollire la linfa raccolta dall'albero di acero, in modo manuale o semi-manuale. Ha un costo piuttosto elevato, dovuto anche al fatto che per ottenere un litro di scioppo sono necessari oltre 40 litri di linfa.



E' molto dolce ed ha un sapore caratteristico e inconfondibile. La consistenza è leggermente appiccicosa ma liquida.

Si utilizza come accompagnamento di focacce, pancakes o waffles, ma anche come ingrediente di alcuni dolci e pasticcini.

Si inizia a trovare con frequenza anche nei nostri supermercati, normalmente nel reparto riservato ai preparati per dolci. Non è sostituibile con altri zuccheri proprio in virtù del suo sapore caratteristico.



In modo analogo avviene anche la produzione dello **scioppo d'agave**, utilizzato normalmente solo come dolcificante.