

# Zucchero Bucaneve

Avete mai provato a spolverare una torta al cioccolato con un bello strato di zucchero a velo, poi a metterla in frigorifero ? La delusione quando la estraete per servirla è massima, perchè lo zucchero risulta tutto bagnaticcio e appiccicoso. Come risolvere il problema? Semplice, con lo **zucchero bucanave**!



E' un tipo di zucchero a velo che viene "ingrassato", mescolandolo a materie grasse (burro anidro e burro di cacao), poi addizionato con una piccola parte di alcool puro. Diventa così resistente all'umidità in quanto la materia grassa crea una sorta di pellicola che riduce moltissimo l'igroscopicità dello zucchero (la sua capacità di assorbire umidità). E' quindi perfetto per spolverare le torte oppure per rotolarci le gelatine di frutta o i marshmallow.

Si acquista online su diversi siti che vendono composti per pasticceria, oppure si può preparare in casa.

Tra gli ingredienti andrebbe usato il burro **anidro** (cioè senza acqua) che però non si trova in commercio, quindi va benissimo il burro chiarificato (qui trovate la ricetta per come prepararlo, altrimenti si trova al supermercato).

Ingredienti:

- 250 gr di zucchero a velo
- 5 gr di burro di cacao (si trova nei negozi "Bio" tipo Naturesì, oppure si acquista online)
- 10 gr di burro chiarificato
- 5 gr di alcool puro a 95°
- 1/2 bacca di vaniglia

Pesare tutti gli ingredienti con una bilancia elettronica.



Sciogliere separatamente il burro chiarificato e il burro di cacao al microonde (il burro di cacao ha una temperatura di fusione molto alta quindi servirà almeno il doppio del tempo del burro normale).

Nel frattempo iniziare a frullare lo zucchero a velo con la vaniglia e, mentre il frullatore è in funzione, versare sullo zucchero il burro di cacao, poi il burro chiarificato.



Terminare con l'alcool e continuare a frullare finchè la polvere non diventa uniforme.

Rimuovere eventuali piccoli residui di burro agglomerati.

Lo zucchero si presenterà leggermente umido, e con una consistenza leggermente sabbiosa.



Si conserva in un barattolo di vetro per qualche mese.