

Receta de azúcar invertido casero



Receta de azúcar invertido

Seguro alguna vez te topaste con una receta **que indicaba azúcar invertido o azúcar invertida** en su lista de ingredientes y no sabías a que se refería, por que la verdad se trata de un ingrediente de uso poco común, pero sobre el que sin duda es necesario conocer su proceso, ventaja y beneficios.

¿Qué es la azúcar invertida?

El azúcar invertido es en primer lugar **un subproducto de la azúcar común** (sacarosa) la cual a través de una reacción química llamada hidrólisis es descompuesta en sus elementos básicos llamados fructosa y glucosa.

¿Cómo hacer azúcar invertido?

El proceso de elaboración de azúcar invertida es extremadamente simple, **aunque si bien existen varios métodos**, la forma casera implica la incorporación de ácido cítrico (jugo de limón) en la mezcla a fin de producir la hidrólisis.

¿Para que se sirve el azúcar invertido?

- Las ventajas de utilizar azúcar invertido son diversas **y comienzan a partir de su alto poder endulzante**, lo que implica que necesitaras menos cantidad para obtener el mismo dulzor que si utilizaras azúcar granulada.
- Además al utilizar azúcar invertido en procesos fermentativos, las levaduras **podrán procesar la fructosa y la glucosa** con mayor eficiencia que si solo trabajaran sobre la sacarosa.
- Otra importante propiedad del azúcar invertido es que **incrementa la retención de la humedad** de las masas, retardando el resecamiento y permitiendo que se conserven tiernos y esponjosos por más tiempo.
- Finalmente, otro de sus usos más populares **tiene relación con la heladería**, ya que se trata de un ingrediente que dificulta la cristalización del azúcar, otorgando mayor suavidad al producto final.

Receta de azúcar invertido

Ingredientes

- 375 g de azúcar granulada blanca
- 150 ml de agua mineral sin gas
- 1 cucharadita de jugo de limón

- 1 cucharadita de bicarbonato de sodio

Utensilios

- 1 termómetro de cocina
- 1 frasco de vidrio esterilizado

Preparación

- **1.** En una olla mediana y antiadherente añadir el agua, el azúcar y el jugo de limón, remover suavemente con una cuchara de madera para disolver evitando generar salpicaduras o dejar granos de azúcar adheridos a las paredes de la olla.
- **2.** Calentar a medio-alto y controlar la temperatura con un termómetro de cocina con pincho o infrarrojo hasta que alcance los 100°C (212°F) y retirar del fuego inmediatamente.
- **3.** Enfriar a temperatura ambiente midiendo hasta que el almíbar alcance los 50°C (122°F), unos 15 minutos aproximadamente, añadir el bicarbonato de sodio e integrar todo muy bien.
- **4.** Verter el azúcar invertido tibio o frío sobre un frasco de vidrio esterilizado y almacenar en el refrigerador hasta su uso, por hasta 12 meses.

¿Cómo usar el azúcar invertido?

1. Masas fermentadas

Reemplazar el 50% del azúcar común por el azúcar invertido.

Por ejemplo, si una receta indica 100 gramos de azúcar, **usaremos 50 gramos de azúcar granulada** y 50 gramos de azúcar invertido.

2. Helados

Se reemplaza un 30% del azúcar común por el azúcar invertido. Por ejemplo, si una receta indica 100 gramos de azúcar, **usaremos 70 gramos de azúcar granulada** y 30 gramos de azúcar invertido.

3. Bizcochos

Reemplaza un 20% del azúcar común por el azúcar invertido. Por ejemplo, si una receta que indica 100 gramos de azúcar, **usaremos 80 gramos de azúcar granulada** y 20 gramos de azúcar invertido.

¿Sabías qué?

El término «invertido» se refiere a una diferencia de propiedades ópticas entre la sacarosa y la mezcla de sus partes componentes, ya que la sacarosa es dextrógira, su disolución hace girar un haz de luz polarizada en sentido horario, mientras que en el azúcar invertido el giro se invierte, pues la mezcla del almíbar resulta ser levógira, gira la luz polarizada en sentido antihorario.

Recomendamos

- [Tomaticán casero](#)
- [Asado alemán](#)
- [Humitas caseras](#)
- [Nalca con digüenes](#)