

Cos'è l'isomalto?

Vi è mai capitato di vedere quelle torte piene di diamanti, smeraldi, zaffiri e rubini? Ebbene sì! è semplicemente zucchero, o più nello specifico opera dell'isomalto.

L'isomalto è un sostituto dello zucchero comune ricavato dalla barbabietola. Dal punto di vista chimico è uno zucchero alcolico e si ottiene da un processo chimico che passa attraverso la scomposizione dello zucchero in glucosio e mannitolo. Il suo potere dolcificante è simile a quello dello zucchero comune però presenta il vantaggio di non far innalzare il livello di zuccheri nel sangue e di non favorire la carie. Fornisce circa 2kcal/g ma un consumo eccessivo può dare origine a problemi gastrointestinali: per questo motivo si consiglia di non assumere più di 50g al giorno per gli adulti e 25g per i bambini.

Oggi l'isomalto è un ingrediente fondamentale nella confetteria e nei prodotti dolciari in genere. Viene inoltre sempre più spesso utilizzato in pasticceria nell'arte della decorazione e preferito al saccarosio perché sua lavorazione è più semplice: anche cotto a 180-190° mantiene un aspetto limpido e trasparente. Cristallizza inoltre più lentamente dello zucchero comune e può essere facilmente riportato al punto di fusione e riutilizzato. Può, infine, essere cotto senza l'aggiunta di glucosio, acqua o acidi e facilmente conservato per lungo tempo senza perdere le sue proprietà. L'isomalto viene commercializzato in granuli o in polvere ed ha un aspetto simile a quello dello zucchero comune. Deve essere conservato, sia prima che dopo la cottura, in confezioni ermetiche contenenti sacchetti di silica-gel, in quanto teme molto l'umidità. Se le preparazioni non hanno utilizzo alimentare si possono utilizzare anche dei comuni sali di calcio, avendo cura di non farli entrare a contatto con l'isomalto.

La sua preparazione prevede la cottura in pentole di acciaio a

doppiofondo o in rame, preferibilmente poste su di una piastra ad induzione.

E' necessario far sciogliere prima una piccola parte di isomalto ed aggiungere quello restante in più volte, in modo da facilitare lo scioglimento dei granuli. Il punto di fusione avviene intorno ai 150° ma per la cottura finale bisogna raggiungere i 180°. E' opportuno, a tal fine, dotarsi di un caramellometro che permetta di controllare perfettamente la temperatura. In genere non è necessario aggiungere altri ingredienti ma l'aggiunta di 20-30g di acqua durante la cottura permette di ottenere masse più elastiche, utili talvolta per la tecnica dello zucchero soffiato o tirato. Una volta raggiunta la temperatura, si immerge brevemente la pentola in acqua fredda per fermare la cottura.

L'isomalto liquido può quindi essere versato su un tappetino in silicone o in stampi per cupcake, sempre in silicone. Una volta raffreddato si presenterà allo stato solido. A meno che non si necessiti sin dall'inizio di un colore particolare, si consiglia di conservare lo zucchero al suo stato trasparente: i colori potranno essere infatti aggiunti di volta in volta, secondo le esigenze. Per colorare l'isomalto è necessario dotarsi di contenitori in pirex, dentro i quali porremo lo zucchero già cotto ed al suo stato solido. Pochi minuti nel forno a microonde saranno sufficienti per riportarlo al punto di fusione e per permetterci di aggiungere il colore desiderato. Per questa operazione si consiglia di utilizzare colori idrosolubili in polvere diluiti in acqua o alcool alimentare.

Fonte: Cake Design Italia



