

AZÚCAR INVERTIDO

INGREDIENTES:

350g de azúcar refinada
150g de agua
15g de jugo de limón
3g de bicarbonato de sodio



PROCEDIMIENTO:

- 1 Ingresa al vaso 350g de azúcar refinada y 150g de agua.
Cocina 8min 110° vel 3.5 (Asegurate de llegar a 110°, de ser necesario aumenta el tiempo)
- 2 Añade 15g de jugo de limón y mezcla 15seg vel 3.
Deja enfriar hasta los 60° y añade 3g de bicarbonato para neutralizar la acidez.
Mezcla 30seg vel 3 y reposa en el vaso por 15min para que se asienten las burbujas.

TIPS:

- Reserva en un frasco esterilizado.
- Resguarda en la alacena lejos de la luz solar
- Dura aproximadamente 8-12 meses.

USOS:

- Previene la proliferación de microorganismos y ayuda a mantener mejor humedad en la panadería.
- Funciona como anticristalizante en helados.
- Endulza un 30% más que el azúcar común.
- Para bizcochos sustituye entre un 10% y un 20% del azúcar.
- Para panadería sustituye entre un 50% y un 70%
- Para heladería sustituye un 20%

FÓRMULA:

- Cantidad de azúcar invertido = (cantidad de azúcar de la receta x 100) / 130.

EJEMPLO:

- En un bizcocho que pida 200g de azúcar sustituiremos un 20%. (El 20% de 200g = 40g)
Entonces con la fórmula quedaría la receta en 160g de azúcar + $(40 \times 100 / 130 = 31)$ y 31g de azúcar invertido
- En un pan que pida 100g de azúcar y sustituiremos un 70%. (El 70% de 100 = 70g)
Entonces con la fórmula quedaría la receta en 30g de azúcar + $(70 \times 100 / 130 = 54g)$ y 54g de azúcar invertido

Enjoy!

Gaby Bernal
En tu cocina