

TIPOS DE AZÚCAR

Todo el azúcar se produce extrayendo primero el jugo de azúcar de la remolacha azucarera o las plantas de caña de azúcar, y a partir de ahí se pueden producir muchos tipos de azúcar. Mediante ligeros ajustes en el proceso de limpieza, cristalización y secado del azúcar y variando el nivel de melaza, son posibles diferentes variedades de azúcar. Los azúcares de diferentes tamaños de cristal producen características funcionales únicas que hacen que el azúcar sea adecuado para diferentes alimentos y bebidas. El color del azúcar se determina principalmente por la cantidad de melaza que queda o se agrega a los cristales, dando sabores agradables y alterando la humedad. Calentar el azúcar también cambia el color y el sabor (¡mmm, caramelo!). Algunos tipos de azúcar solo son utilizados por la industria alimentaria y no están disponibles en el supermercado.

Vea a continuación algunos datos sobre algunos de los diversos tipos de azúcar.

AZUCARES BLANCOS (contiene poca o ninguna melaza)

Azúcar granulada (azúcar de mesa)

- + El azúcar "regular" o granulada es lo que normalmente encuentras en tu azucarera
- + El azúcar granulada es el azúcar más común que se requiere en las recetas al cocinar y hornear
- + Los gránulos de azúcar "regulares" son finos porque los cristales pequeños son ideales para el manejo a granel y no son susceptibles de apelmazarse

Azúcar en polvo

- + El azúcar en polvo o en repostería es simplemente azúcar granulada molida hasta obtener un polvo suave, mezclado con una pequeña cantidad de almidón de maíz para evitar el apelmazamiento y luego tamizado
- + El azúcar en polvo se usa a menudo en glaseados, dulces y crema batida.
- + Puede hacerlo en casa: mezcle 1 taza de azúcar blanca y 1 cucharada de maicena para obtener 1 taza de azúcar en polvo

Lijado de azúcar

- + Utilizado principalmente en repostería y confitería como espolvoreado sobre productos horneados, el lijado de azúcar puede tener cristales grandes o finos
- + Este azúcar refleja la luz y le da a los productos una apariencia brillante.



AZÚCAR MARRÓN (contiene niveles variables de melaza)

Azúcar moreno claro y oscuro

- + Los azúcares marrones se hacen mezclando azúcar blanco con varias cantidades de melaza.
- + El azúcar moreno claro se usa a menudo en salsas y la mayoría de los productos horneados.
- + El azúcar moreno oscuro tiene un color más profundo y un sabor más fuerte que el azúcar moreno claro. El rico y completo sabor lo hace ideal para pan de jengibre, frijoles horneados, parrilladas y otros alimentos con sabor completo.
- + Los azúcares marrones tienden a agruparse porque contienen más humedad que los azúcares blancos, lo que permite que los productos horneados retengan bien la humedad y se mantengan masticables.

Azúcar de la turbina

- + El azúcar turbinado, a veces conocido como azúcar Demerara o azúcar de caña cruda, es un azúcar parcialmente procesado que retiene más melaza natural.
- + Tiene un color rubio, sabor suave a azúcar moreno y cristales más grandes que los azúcares marrones utilizados en la cocción.
- + El azúcar turbinado es el azúcar en su paquete de "azúcar de caña crudo". Este tipo de azúcar se ha procesado lo suficiente para que sea seguro comer

Azúcar mascabado

- + El azúcar moscovado, también conocido como azúcar de Barbados, es un azúcar de caña sin refinar en el que no se ha eliminado la melaza
- + Este azúcar es de color marrón muy oscuro y tiene un sabor a melaza particularmente fuerte.
- + Los cristales de azúcar moscovado son ligeramente más gruesos y pegajosos que el azúcar moreno normal, lo que le da una textura arenosa