

11. КОРИЧНЕВИЙ ЦУКОР – РІЗНОВИДИ І СПОСОБИ ЗАСТОСУВАННЯ

О. О. Дудкіна

Національний університет харчових технологій

Існує досить багато різновидів коричневого цукру і дуже часто саме від його виду залежить кінцевий результат приготування та смак страви.

Говорячи загалом, то основною відмінністю коричневого цукру від білого є наявність у ньому деякої кількості меляси. Меляса (очеретяна патока) – це сиропоподібна рідина темно-коричневого кольору, що не кристалізується і відокремлюється від цукру в процесі рафінування сировини, з якої виробляється цукор.

Коричневий цукор може бути просто нерафінованим тростинним цукром, або рафінованим буряковим або тростинним цукром, в який додана меляса.

Головні дві ознаки, за якими розрізняються сорти коричневого цукру – це розмір кристалів сахарози і відсоток вмісту в них патоки (меляси). Обидва чинники в тій чи іншій мірі впливають на область кулінарного застосування.

Розмір кристалів відіграє важливу роль у виборі способу кулінарного застосування. Більші важкорозчинні кристали (турбінадо, демерара) підходять для рецептур з великою кількістю рідини і піддаються нагріванню (гарячі напої, рідкі гарячі соуси, варення).

М'який вологий дрібнокристалічний цукор (мусковадо, кассонад) гармонійний для випічки, холодних коктейлів, глазурі для м'яса і птиці.

Другий фактор – відсоток вмісту меляси в цукрі. Чим вище її вміст, тим темніше цукор і більш виражений специфічний патоковий запах.

На сьогодні основними видами коричневого цукру є (рис.1):

1. Демерара – досить великі кристали золотистого кольору. Добре підходить для чаю та кави, але погано розчиняється в тісті і менше підходить для випічки.

2. Мусковадо світлий – вологий коричневий цукор, з делікатним карамельним запахом і вершковим присмаком. Використовується для ніжних десертів, ірисок, помадки, кремів і солодких соусів. При зберіганні в нещільно закритій тарі злежується і твердне.

3. Мусковадо темний – відрізняється вираженим запахом меляси і темно-коричневим кольором. Відмінно підходить для пряних соусів, маринадів, глазурування м'яса, а також незамінний в темній випічці, де потрібна патока – пряники, пряні кекси. Твердне при зберіганні в нещільно закритій упаковці.

4. Кассонад – дрібнозернистий коричневий цукор. По відтінку являє собою щось середнє між темним і світлим мусковадо, але менше злипається в процесі зберігання.

5. Турбінадо («turbinado» – оброблений турбіною) – частково рафінований сипучий цукор, з великими кристалами від світло-золотистого до бурого кольору. При виробництві з поверхні цього цукру за допомогою пари або води видаляється значна частина меляси. Використовується для приготування чаю та кави.

6. Чорний барбадоський цукор (мелассовий цукор) – тонкий вологий цукор з дуже високим вмістом патоки і липкою консистенцією, що володіє чорно-коричневим кольором. Використовується так само, як темний мусковадо.



Рис.1 Мускавадо світлий, кассонад, мускавадо темний, турбінадо, демерара та чорний барбадоський цукор

Крім смакових та ароматичних якостей коричневого цукру, розміру його кристалів і розчинності, про які було сказано вище, є ще деякі особливості, які

варто враховувати при приготуванні страв з коричневим цукром і при заміні одного виду цукру іншим.

1. Для приготування карамелі краще використовувати білий цукор, так як відсутність домішок дозволить цукру краще карамелізуватися і легше оцінити готовність карамелі за її кольором.

2. Патока в коричневому цукрі має злегка кислу реакцію і реагує у випічці з содою, утворюючи двоокис вуглецю, який допомагає тісту підніматися. Тому при заміні враховується співвідношення кислоти і лугу в тісті. При заміні білого цукру коричневим використовують рівну кількість цукру.

3. Темно-коричневим цукром (темним мусковадо) можна замінити патоку, яка використовується в деяких рецептурах. При цьому потрібно відповідно зменшити зміст іншого цукру в рецептурі. У загальному випадку 100 грам цукру тотожні 120 грамам патоки.

4. Патока в коричневому цукрі уповільнює кристалізацію цукру в готовому виробі, в результаті чого випічка буде більш м'якою, зі слабким запахом ірисок і довше не зачерствіє.

5. Якщо темно-коричневий м'який цукор злежався і затвердів при зберіганні, його можна легко розм'якшити одним із таких способів. Покласти в ємність з цукром часточку свіжого яблука, щільно закрити і залишити на кілька днів; можна перекласти в миску, накрити вологим рушником або серветкою і залишити на 15-20 хвилин, або поставити в мікрохвильову піч на 30 секунд. Після будь-якої з цих маніпуляцій коричневий цукор знову стане м'яким, вологим і розсипчастим.

Література:

1. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: «<http://www.foodclub.ru/blogs/group/53/blog/471/>».

