

Será por recetas



Azúcar invertido con Thermomix

Dulces, Recetas fáciles

 4 Personas

 20 Minutos

 Fácil

 Enviada el 22/06/2012

Ingredientes

- 350 gr de azúcar
- 1 unidad de gasificante para repostería, los dos sobres.
- 150 gr de agua

Elaboración

Primero verter el agua en un vaso y la ponemos 3 minutos a 50 °C y velocidad 5 hay que esperar que llegue a los 50 °C. Incorporar el azúcar y ponerlo 6 minutos a 80 °C y velocidad 4.

A continuación echamos el sobre blanco, el del ácido málico y ácido tartárico, mezclar 10 segundos a velocidad 4.

Esperar a que baje la temperatura a 60 °C, habrá que esperar durante 8 o 10 minutos, e incorporar el sobre morado, es el de bicarbonato sódico, ponerlo 1 minuto a velocidad 4.

Verter el resultado en un recipiente que se pueda tapar y dejarlo al menos 12 horas en la nevera.



Autor receta de Azúcar invertido con Thermomix

Vicente Martí

 Valoración 4/5

 54 Recetas publicadas

 Miembro desde 29/02/2012