

Isomalt y sabor



ISOMALT by
Mayte Rodríguez

Azúcar Isomalt

(ПОЛИОЛКОЛА)

Isomalt es un **disacárido** (que contiene dos azúcares simples), formado por la unión de **glucomanitol** y **glucosorbitol**, también conocido como Isobyalt, isomaltitol o isomaltosa hidrogenada. Fue descubierto en la década de **1960** aunque en Europa no empezó a utilizarse hasta los **80'**.

Es un **sustituto del azúcar**, no es un edulcorante artificial ya que **proviene** de la **remolacha** azucarera, por ello su dulzor es puro sin regusto extraño o artificial.

Tiene el mismo sabor, textura y volumen que la **sacarosa** (azúcar común) pero su poder endulzante es de **la mitad**, aunque su estabilidad es mucho mayor. Además de las características que resultan del volumen y la textura del isomalt, este puede calentarse sin perder su dulzura ni descomponerse. Por esta razón, se **utiliza** fundamentalmente en productos hervidos, horneados o que se someten a **altas temperaturas**.

Como todos los polioles, el isomalt es un **hidrato de carbono** poco digestible, esto no quiere decir que sea indigesto, quiere decir que es de asimilación lenta, al cuerpo no le da tiempo a absorberlo antes de expulsarlo, solo absorbe un **10%** que es usado por las bacterias "buenas" en el intestino grueso (bifidobacterias), tiene un **efecto prebiótico** y un **bajo índice glucémico**, por lo que es perfectamente admitido por personas diabéticas.

(NORMAL SON 4 R=5)

Tiene la **mitad de calorías** que el azúcar común (2kl por gr) y no provoca caries porque hace que no se formen los ácidos de la placa que disuelven el esmalte dental.

¿Por qué tiene tantas propiedades? En comparación con el azúcar, el isomalt posee la característica que **no es higroscópica** (no absorbe humedad del ambiente), pero lo más correcto sería decir que no absorbe **tanta** humedad como el azúcar. Otro beneficio es que **no cristaliza**, por lo que la realización de golosinas, salsas en base a caramelo y más decoraciones no nos dará esa textura desagradable de micro o macro cristalización. Y para rematar, es **muy resistente a las temperaturas**. Recordemos que el azúcar común (sacarosa) comienza a colorearse a eso de **140°C**, pero el isomalt puede resistir **más de 160°C** manteniendo su color transparente, lo que es un beneficio para realizar esculturas de azúcar soplado y otro sinfín más de decorados.

Guants
SOLS LATEX

Que utensilios necesitamos

- Guantes de látex ✓
- Guantes de algodón ✓
- Tapete de silicona o silpat ✓
- Lámpara de calor ✓
- Bombilla de infrarrojos de 250w ✓ (BLANCA)
- Ventilador
- Secador de pelo
- Termómetro para el azúcar ✓ (CONTROL EBULLICIÓN)
- Pala de madera
- Soplete de cocina ✓
- Mechero de alcohol ✓ (96°)

Podremos utilizar **cualquier molde** siempre y cuando sea de **metal o silicona**.

Los moldes de metal **siempre** deberemos **engrasarlos** con un desmoldante o aceite de girasol, pero muy poquito, lo justo para que no se adhiera el caramelo.

Con la silicona no hace falta engrasar el molde.

1/3 1/3 1/3 (1) NO REVENAN - (For Flix)

Como elaboramos el Isomalt

Preferiblemente debemos utilizar **placa de inducción** para cocer el isomalt, si no tenemos podemos utilizar otro tipo de calor, pero controlando mucho más la elaboración.

Ponemos el azúcar isomalt en un cazo apto para inducción. Contando que vamos a cocer un kilo empezaremos echando **una tercera parte** al cazo, Empezamos con la **temperatura** de la placa **baja** para que se deshaga poco a poco. Cuando se haya disuelto todo el isomalt echamos otra parte y así con la tercera. Una vez todo desecho **subimos la potencia** a tope para que llegue lo más rápido posible a **180°**.

Una vez ha llegado a **180°** lo retiramos y lo dejamos reposar un poco hasta que desaparezcan **las burbujas**.

Los límites de cocción son 180° pero a los 160° el isomalt se considera cocido.

Para darle **más elasticidad**, una vez cocido podemos echarle agua (**20g** de agua por kilo), esto es opcional.

Como le doy color

Podemos utilizar cualquier tipo de colorante hidrosoluble (líquido, gel, pasta o polvo)

No hay que echar el colorante nada más sacarlo de la placa de inducción, hay que **dejarlo reposar** un poco, más o menos cuando esté a 145° o mejor cuando veamos que han desaparecido las burbujas.

Cuando le incorporemos el colorante chisporroteará un poquito por el aporte líquido que le ponemos, sobre todo cuando utilizamos colorante líquido, así que hay que hacerlo con **precaución**.

El color que conseguimos es un color **translúcido**, si quisiésemos un color **opaco** tendríamos que añadir unas gotas de blanco.

FRÍOS → PLATA
CÁLIDOS → ORO

Como le doy sabor

Hay varias maneras de **dar sabor** al isomalt, pero las más efectivas son las siguientes:

✓ Con té o infusiones

El té es más **intenso** que la infusión, simplemente tienes que hacer un **concentrado** con agua muy caliente, incorporas el té o infusión y lo dejas tapado para que concentre bien. Una vez tengas que utilizarlo lo pasas por un colador bien fino para quedarte solo con el **líquido**. Cuanto más tiempo lo tenemos infusionando mejor.

Esta manera de dar sabor nos condicionará el **color** del isomalt.

✓ Con pastas concentradas de frutas

En este caso también vamos a **infusionar** la pasta concentrada con el mismo procedimiento que el té.

✓ Con esencias o aromas alimentarios

Cabe destacar, que no todas las esencias o aromas alimentarios son iguales, diferencian mucho según la marca en **intensidad**.

Algunas esencias o aromas **son incoloras**, lo que hace que esta opción sea la más adecuada para **dar sabor** cuando queremos que sea **transparente** y sin color el isomalt.

Lo adecuado es ponerle entre un **10%** y un **15% por kilo** de isomalt, pero esta cantidad dependerá de la intensidad de la esencia o aroma.

Si quieres estar al día con el isomalt visita mi web:

www.isomaltmayterodriguez.com

info@isomaltmayterodriguez.com



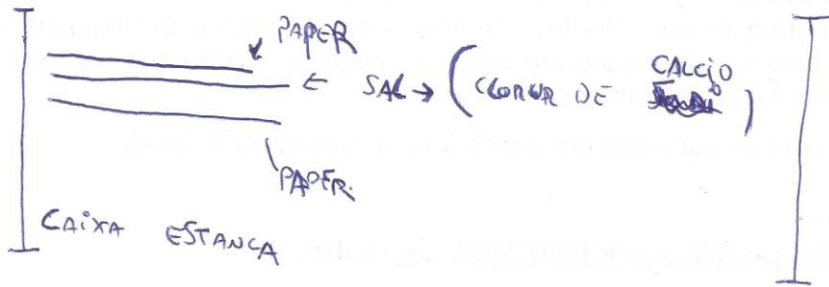
ISOMACT

1160°C - 1200°C

- * COLADO
- * ESTIRADO (+ SATIUADO)
- * SOPLADO (+ PATIUADO)

TEMPERATURA { USUAL
TÀCTIL

CONSERVACIÓ



DRIP CAKE
NAKED CAKE