

Delizie dolci e colorate

Zucchero come base

Zucchero: ricavato dalla barbabietola da zucchero o dalla canna da zucchero. È comunemente chiamato saccarosio. È composto da una molecola di fruttosio e una di glucosio, due zuccheri semplici che rendono il saccarosio un'eccezionale fonte di energia concentrata e facilmente assimilabile dal nostro organismo. Nella produzione viene utilizzato quello in polvere.

Sciroppo di glucosio: prodotto zuccherato, assai appiccicoso che si estrae da cereali come il mais e il frumento. Permette di legare bene i vari ingredienti ed evita l'indurimento delle caramelle.

È vero che...
Una caramella tira l'altra: aggiungere zucchero rende più gustose e appetibili le caramelle, ma aumenta l'apporto energetico. Con una decina di ciucci si arriva a 100 calorie! Lo zucchero va bene perché dà energia per ogni attività quotidiana: mangiarne troppo apre la strada all'obesità!

Gommose, profumate, dolcissime... quali ingredienti nascondono le irresistibili caramelle colorate?

Colorante per il look

Li si identifica con dei codici: l'E100 (giallo), l'E130 (verde), l'E180 (nero). Esistono più coloranti per colore. **Certi sono naturali** (animali, vegetali o minerali): un alimento rosso può essere colorato con dell'E120 (rosso cocciniglia) estratto da un insetto tropicale essiccato.

Altri sono artificiali (preparati in laboratorio). Infatti per preparare i gustosi "fragoloni" si utilizzano i coloranti E124 o E129 perché meno pericolosi dei coloranti naturali.

È vero che...
Norme europee stabiliscono quali e quanti coloranti si possono utilizzare negli alimenti. Alcuni sono vietati perché tossici e per le conseguenze sulla salute dei giovani consumatori (come la comparsa di allergie). Nell'industria alimentare la tendenza è di ridurre i coloranti artificiali per privilegiare quelli naturali.

Categoria impasto aerato

Caratteristiche: soffice, fondente, morbido (fragoloni, marshmallow, caramelle fondenti).

Segreti di fabbricazione: partendo dagli stessi ingredienti base (zucchero, sciroppo di glucosio) l'impasto si differenzia per le quantità impiegate e per alcune varianti nelle fasi di lavorazione (essiccazione a diverse temperature, raffreddamento più o meno veloce). La morbidezza si ottiene introducendo degli agenti di aerazione come l'albumina che dà vaporosità al composto (nel marshmallow) o la gelatina per i fragoloni.

Aroma per il gusto

Ci sono tre categorie di aromi: **gli aromi naturali** che sono estratti da piante o da frutti (estratto di vaniglia o vanillina naturale) con procedimenti come la distillazione e l'estrazione con solventi; **gli aromi natural-identici**, che riproducono le molecole responsabili del gusto e dell'odore degli aromi naturali ma sono ottenuti in laboratorio (es. vanillina sintetica); **gli aromi artificiali** ottenuti per sintesi chimica e non presenti in natura (es. l'etilvanillina). La maggior parte delle caramelle utilizza questi ultimi due tipi di aromi perché nettamente meno costosi di quelli naturali.

È vero che...

Non si deve pensare che le caramelle agli aromi di frutta abbiano le stesse proprietà del frutto di riferimento. Escludendo gli aromi artificiali ovviamente, anche quelli naturali sono presenti in quantità molto ridotte.

Gelatina per la morbidezza

È una proteina animale ottenuta facendo bollire la cotenna (con il grasso) e le ossa di maiale. Una volta raffreddata la gelatina non diventa dura, ma si solidifica rimanendo elastica e della consistenza voluta. Questa sostanza ha la proprietà di sciogliersi molto lentamente in bocca. Esiste anche la gelatina vegetale che si ricava dalla buccia della frutta (pectina) e dalle alghe come l'agar-agar.

È vero che...

Per i musulmani (ma anche per gli ebrei) non si usa la gelatina ricavata dal maiale. Ci sono altre gelatine animali (di bue) o di origine vegetale (da un'alga, l'agar-agar).

Tre coperture

GLASSATE: una volta tolte dallo stampo le caramelle gelatinose vengono ricoperte di uno strato di zucchero granulato.

LUCIDATE: uno strato di cera d'api viene spruzzato sulle caramelle a scopo estetico (brillantezza) e pratico (non si appiccicano).

CONFETTATE: alla fine del processo si passano le caramelle in uno sciroppo di zucchero aromatizzato e colorato che essiccato formerà uno strato duro in superficie.

Categoria impasto gelatinoso

Caratteristiche: gommoso, elastico (coccodrilli, orsetti, ciucci...)

Segreti di fabbricazione: per l'elasticità si aggiunge della gelatina e dell'amido agli ingredienti; per l'acidità, dell'acido citrico; per i colori brillanti, coloranti artificiali. L'impasto è colato in stampi posti in camere raffreddate. I pescicani uniscono il principio della caramella gelatinosa nella parte superiore (colorata) e di quella morbida (impasto aerato) per la parte inferiore (bianca). Le due parti sono incollate nello stampo prima della copertura finale.

Testi di Riccardo Giaccon