

Miscugli omogenei: la **NUTELLA**



La Nutella, dal punto di vista chimico, è un miscuglio omogeneo formato da crema di nocciole (gianduia), cacao, zucchero, latte, grassi, aromi e lecitina di soia (come **emulsionante**).

La funzione della lecitina è molto importante: serve a 'tenere insieme' i vari ingredienti per ottenere un prodotto omogeneo. In generale gli emulsionanti uniscono la parte grassa di un alimento con la parte acquosa, che, altrimenti non starebbero assieme (pensate all'acqua ed all'olio che non si uniscono se li

mescolate).

Visto l'elevato contenuto in grassi e zuccheri, l'apporto energetico di 100 g di nutella è di circa 550 Kcal. Considerate che un piatto di pasta (80 grammi) condita con un filo di olio e passata di pomodoro apporta circa 450 Kcal. Quindi 100 grammi di nutella forniscono più calorie di un piatto di pasta.

La **CIOCCOLATA**

Il prodotto che comunemente chiamiamo cioccolata o cioccolato non è una sostanza pura, ma un miscuglio omogeneo di diverse sostanze (o ingredienti). La composizione più generale di una tavoletta di cioccolata è: pasta di cacao, burro di cacao, zucchero ed aromi (esempio caramello o vaniglia). In quello 'al latte', ovviamente, si aggiunge anche latte.

Per ottenere la cioccolata si devono eseguire una serie di operazioni, le principali sono il concaggio e il temperaggio.

Il concaggio consiste nel mescolare per lungo tempo il miscuglio (anche una settimana) per rompere ogni grumo e rendere le particelle delle sostanze il più piccole possibile. Questo porta ad avere un prodotto liscio ed estremamente omogeneo.

Il temperaggio consiste nel scaldare e raffreddare delicatamente il miscuglio per avere un prodotto che non formi dei 'grumi' (cristalli) quando verrà modellato. In più questo processo rende più lucida la cioccolata (quindi più bella alla vista) e la rende più morbida e setosa quando si scioglie in bocca.