

PASTORIZZARE LE UOVA

Varie



Pastorizzare le uova è un passaggio molto importante se volete preparare in tutta sicurezza delle ricette che prevedono l'utilizzo di uova crude, evitando il pericolo della salmonella. Il procedimento non è complicato, però è necessario avere un termometro da zucchero per verificare che lo sciroppo sia alla giusta temperatura per avere una corretta pastorizzazione!

Con questo metodo potete preparare degli ottimi tiramisù in totale sicurezza!

PER PASTORIZZARE I TUORLI

3 tuorli
100 gr di zucchero
25 gr di acqua

PER PASTORIZZARE GLI ALBUMI

3 albumi
Un pizzico di sale
50 gr di zucchero
25 gr di acqua

PER PASTORIZZARE LE UOVA INTERE

3 uova intere
150 gr di zucchero
25 gr di acqua

■ PER PASTORIZZARE I TUORLI



Per pastORIZZARE solo i tuorli per prima cosa dividete i tuorli dagli albumi (1) e mettete i tuorli nella ciotola di una planetaria, iniziate a montare i tuorli con 50 gr di zucchero (3) (oppure utilizzando uno sbattitore elettrico).



Nel frattempo, preparate lo sciroppo di zucchero che vi servirà per pastORIZZARE: mettete in un pentolino i restanti 50 gr di zucchero (5) e i 25 gr di acqua (6)



e fate cuocere a fiamma media fino a quando il composto non avrà raggiunto i 121° (7-8). Per questa operazione sarà necessario utilizzare un termometro da zuccheri perché è molto importante che lo zucchero non superi i 121°, temperatura dopo la quale lo zucchero inizia a caramellare (ve ne accorgete perché inizia a scurirsi, diventando biondo).

Una volta che lo sciroppo avrà raggiunto i 121° versatelo nel composto di tuorli e zucchero continuando a montare con la planetaria in modo da amalgamare per bene lo sciroppo ai tuorli. In questo modo, il calore dello sciroppo farà cuocere i tuorli pastORIZZANDOLI. Una volta pastORIZZATI potete inserire i tuorli in qualsiasi preparazione dolce ricordandovi, però, di diminuire di 100 gr la dose di zucchero (che è la stessa quantità che abbiamo utilizzato per pastORIZZARE). Con i tuorli pastORIZZATI potete preparare, ad esempio, un buon tiramisù.

■ COME PASTORIZZARE GLI ALBUMI



Per prima cosa, iniziate a montare gli albumi che dovranno essere a temperatura ambiente con un pizzico di sale (1) in una planetaria (oppure utilizzando uno sbattitore elettrico). Intanto preparate lo sciroppo di zucchero: mettete in un pentolino i 50 gr di zucchero (2) e i 25 gr di acqua (3)



e fate cuocere a fiamma media fino a quando il composto non avrà raggiunto i 121° (4-5). Per questa operazione sarà necessario utilizzare un termometro da zuccheri perché è molto importante che lo zucchero non superi i 121°, temperatura dopo la quale lo zucchero inizia a caramellare (ve ne accorgete perché inizia a scurirsi, diventando biondo). Una volta che lo sciroppo avrà raggiunto i 121° versatelo nel composto di albumi continuando a montare con la planetaria in modo da amalgamare per bene lo sciroppo agli albumi (6). In questo modo, il calore dello sciroppo farà cuocere gli albumi pastorizzandoli. Una volta pastorizzati potete inserire gli albumi in qualsiasi preparazione dolce ricordandovi, però, di diminuire di 50 gr la dose di zucchero (che è la stessa quantità che abbiamo utilizzato per pastorizzare).

■ COME PASTORIZZARE LE UOVA INTERE



Per pasteurizzare le uova intere metete le uova in una planetaria dotata di fruste e cominciate a montare insieme a 75 gr di zucchero. Intanto preparate lo sciroppo di zucchero che vi servirà per pasteurizzare le uova intere mettete in un pentolino i restanti 75 gr di zucchero e i 25 gr di acqua e fate cuocere a fiamma media



fino a quando il composto non avrà raggiunto i 121° (4). Per questa operazione sarà necessario utilizzare un termometro da zuccheri perché è molto importante che lo zucchero non superi i 121°, temperatura dopo la quale lo zucchero inizia a caramellare (ve ne accorgete perché inizia a scurirsi, diventando biondo). Una volta che lo sciroppo avrà raggiunto i 121° versatelo nel composto di uova continuando a montare con la planetaria in modo da amalgamare per bene lo sciroppo fino a quando diventerà freddo. Il calore dello sciroppo farà cuocere gli albumi pasteurizzandoli. Una volta pasteurizzati potete inserire gli albumi in qualsiasi preparazione dolce ricordandovi, però, di diminuire di 150 gr la dose di zucchero (che è la stessa quantità che abbiamo utilizzato per pasteurizzare).

■ CONSERVAZIONE

Per fare in modo che le uova montate e pasteurizzate non si smontino è meglio utilizzarle al momento, altrimenti rischierebbero di perdere il loro volume!

■ CONSIGLIO

Nelle preparazioni salate, si possono pasteurizzare le uova a bagnomaria, procedendo in questo modo sbattete le uova mettetele in una bacinella e ponete questa a bagnomaria e mescolate fino a raggiungere una temperatura compresa tra i 60 e i 65 gradi. Attenzione a non superare questa temperatura altrimenti le uova si cuoceranno!