Verbraucherzentrale Südtirol
Centro Tutela Consumatori Utenti
Die Stimme der VerbraucherInnen
La voce dei consumatori

Centro Tutela Consumatori Utenti

Via Dodiciville 2
39100 Bolzano
Tel. 0471 975597
info@verbraucherzentrale.it

Perché il cacao in polvere non si scioglie bene nel latte?

Lun 11/

Il puro cacao in polvere, senza aggiunta di emulsionanti, in genere non si mescola bene con il latte freddo: in parte forma grumi che galleggiano, in parte resta sotto forma di polvere sulla superficie del latte. Perché succede questo? “Il cacao in polvere è idrofobo, quindi idrorepellente”, spiega Silke Raffeiner, nutrizionista presso il Centro Tutela Consumatori Utenti dell’Alto Adige. “Ecco perché si scioglie difficilmente nei liquidi acquosi, come per esempio il latte. Con un piccolo trucco, tuttavia, è possibile preparare un cacao senza grumi”.

Anzitutto si mescola il cacao in polvere con pochissimo latte in una tazza. Durante questo processo si forma poco a poco una massa liscia e compatta, poiché le forze agenti fanno sì che le particelle di cacao si distribuiscano uniformemente nel latte. Unito a latte caldo o molto caldo, questo agglomerato si scioglie molto facilmente. In base al proprio gusto, il cacao può essere infine zuccherato.

Questo trucchetto funziona anche con altri alimenti in polvere, come la farina o la fecola. Se dapprima si mescolano questi alimenti con una piccola quantità di liquido freddo, successivamente essi si sciolgono bene in zuppe o sughi.

Le miscele istantanee per bevande di cacao, del resto, contengono spesso solo una piccola percentuale di cacao – in genere appena il 20-30% –, ma per contro molto più zucchero. Solitamente, alle miscele pronte vengono aggiunti emulsionanti (come per es. lecitina di soia) affinché la polvere si sciolga bene sia nel latte freddo sia in quello caldo.