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

Come montare a neve ben ferma gli albumi?

Lun 21/12/2015 - 16:49

La chiara dell'uovo è utilizzata per cucinare diverse pietanze, siano esse biscotti oppure altri tipi di dolciumi. Sbattendo con forza gli albumi con la frusta oppure con il mixer, le bollicine d'aria entrano e si incorporano alle chiare dell'uovo dando loro una consistenza sempre più solida che assomiglia ad una schiuma bianca. Il risultato migliore, per montare gli albumi a neve, si ottiene quando l'albume è a temperatura ambiente, tra i 15 ed i 20 gradi.
Più a lungo si sbatte l'albume, più piccole sono le bollicine di aria che vengono incorporate, ottenendo, così, una montatura dell'albume più stabile. In ogni caso, l'albume montato a neve non dovrebbe essere montato eccessivamente, altrimenti la struttura dell'albume collassa rilasciando acqua. La consistenza degli albumi montati è ottimale quando, rovesciando il contenitore, la schiuma non cade rimanendo fissa nella ciotola.
L'aggiunta di zucchero, di una presina di sale o di una spruzzata di limone, aumentano la stabilità della montatura. È importante che nell'albume non siano presenti residui di tuorlo o di grasso, poiché impediscono all'albume di montare a neve. Si consiglia di utilizzare subito gli albumi montati a neve, poiché, se si aspetta troppo, gli albumi montati iniziano a perdere l'aria incorporata e a formare acqua, collassando su sé stessi. Si ricorda, inoltre, che le chiare dell'uovo già montate non possono poi essere montate per una seconda volta.

Comunicato stampa
Bolzano, 21/12/2015