

CON O SIN AZÚCAR

EXPLICACIÓN CIENTÍFICA

El azúcar no sólo endulza el sorbete, es también responsable de su textura. Cuando diluimos el azúcar en agua, obtenemos un almíbar con un punto de congelación menor que el del agua. Es decir, cuanto mayor sea la concentración de azúcar, menor será el punto de congelación.

Cuando una parte del agua empieza a congelarse, el almíbar que queda se vuelve más concentrado, y el resultado son cristales de hielo pequeños en un mar de almíbar concentrado. Si el almíbar está muy concentrado, se congelará una proporción menor de agua, y por lo tanto su textura será la de una especie de sopa espesa. La proporción es de cuatro tazas de puré de frutas por una taza de azúcar (25% aproximadamente). Cuando se mantiene una proporción adecuada entre el puré de fruta y el azúcar, se crean suficientes cristales de hielo pequeños envueltos en el dulce almíbar y la textura resulta suave y agradable al paladar.