

Διογκωτικές Ύδρες

Κυρίως Παραχλωρίδα.

1. Μαγειρική Σόδα (NaHCO_3)

Λευκή ζήση. Όξινο Ανθρακικό Νάτριο

1. Ελαφρώς Αλκάλια, Αλκαλική ζέση
2. Θέλει όξινο συστατικό για να λειτουργήσει. π.χ.
 - α. Λεμόνι, β. γυαύρα, γ. ζύδι, δ. Βουτυρόγαλα
 - ε. Καπός, ζ. κακαυή Σαχάρη κλπ.
3. Απαλύνει την ζέση της ο όξινος παράγοντας.
4. Μόλις ριζω το οξύ ενεργοποιείται.

Χρήσεις

1. Κάνει ευπεπτα τα λαχανικά
2. Μαλακώνει το κρέας
3. Αφράτα γλυκά (κάνει)
4. Διογκωτικός παράγοντας.
5. Δεν αφήσει Αλκαλική ζέση στα προϊόντα.

Μπέικιν. Ε500

ή Τεχνητή Μαχιά

1. Χημικός διογκωτικός παράγοντας

Αποτελείται από :

α. Μαγειρική ζάχα

β. Ασθενές οξύ

γ. Έκδοχα δηλ: Ουσίες που βοηθούν στην καλύτερη απορρόφηση, διάλυση κλπ.

π.χ. Αμυλο (που απορροφάει την υγρασία) κλπ.

A. Δεν χρειάζεται κάποιο οξύ ούτε χρειάζεται να διαλυθεί σε υγρό.

B. Το προσθέτουμε στις σκόνες ανακατεμένο κατὰ το καλά.

Γ. Έχει Αλκαλική γεύση, ελαφρώς ρικρή

Δ. Υπάρχουν Μπέικιν μουνς και διπλής δράσης.

- Το χόμα Μπέικιν είναι διπλής δράσης. Δηλαδή έχει δύο οξέα το πρώτο ενεργοποιείται με την υγρασία και το δεύτερο με την θερμότητα.

Ε. - Το Μπέικιν μουνς δράσης έχει ένα οξύ και ενεργοποιείται με την θερμότητα. (τα συσκευασμένα Μπέικιν)

- Από τους 80°C και πάνω.

Ζ. Μπορεί να αφήσει Αλκαλική γεύση στα προϊόντα

Κινητική Παραγωγή

Αμμωνία (NH_3)

Διτταδρακτικό Αμμωνιο

1. Χημικό Διογκωτικό
Χρησιμοποιείται στην αρτοποιία πριν την σόδα.
2. Έχει παρόμοια δράση με το κλεικιν
3. Κάποιες φορές αναμειγνύονται με την ζάχαρη για πιο αποτελεσματική ενσωμάτωση.
4. Διογκωτικός παράγοντας σε ζυμες και γλυκά

Παράγεται :

Μεσω της χημικής αντίδρασης Αμμωνίας και διοξειδίου του άνθρακα

Παλαιότερα φτιάχτηκε με το τρίψιμο των κέρατων ελαφιών και χρησιμοποιήθηκε τυπικά στην Ελληνική, γερμανική και σκανδιναβική κουζίνα

5. Λειτουργεί

Πάνω από τους 40°C όπου η Αμμωνία αποσυντίθεται σε α. νερό β. αμμωνία γ. διοξείδιο του άνθρακα

6. Αποτελέσματα Χρήσης της :

- α. Τρυφερότητα στα ζυμάρια - Τραχανά
- β. Ρυθμίζει το pH
- γ. Λεπτότερη ψίχα προσφέρει

γ. Τροποποιεί την υφή και την γεύση σε μίγματα κέικ.

δ. Δημιουργεί ανεπιθύμητη ιοσμή καθώς και αλμυρή γεύση

Για να προσδιορίσουμε αν η αφρώδεια είναι ενεργή αρκεί να ρίξουμε μια κουτάλια της σε ένα ποτήρι που περιέχει ζύδι ή λεμόνι (χυμό) αν δεν αφρίσει είναι μηαχιασική.

Χρησιμοποιείται για:

Να φουσκώσει παρασκευάσματα με χαμηλή υγρασία (< 5%) όπως:

Μπισκότα, κρακεράκια, σφολιατές κλπ που στεγνώνουν καλά και δεν παραμένει το άρωμα και η γεύση της αφρώδους.

Ειδικότητες της Αφρώδους σε προϊόντα

1. Δημιουργεί ομοιόμορφα μπισκότα
2. Γρηγορή ανίδραση παρουσία νερού και θερμότητας
3. Ο ρυθμός ανίδρασης μπορεί να αυξηθεί παρουσία οξέων
4. Αυξάνει α. Το μαυρίσμα
β. Την τραχυνότητα και το πορώδες της ψύχας
5. Δεν είναι ενεργή πολύ σε θερμοκρασία δωματίου.
6. Διογκωτικός παράγοντας ταχείας δράσης.

7. Μπορεί η περιεκτικότητα σε αούρα να μειωθεί όταν χρησιμοποιείται

$$6\text{gr ζάχαρ} = 20 \text{ με } 25\text{gr Μπέικιν}$$

$$5\text{gr Μπέικιν} = \frac{1}{4} \text{ κτ γλ. ζάχαρ} + \frac{1}{2} \text{ κτ γλ. Κρεμόριο}$$

$$\frac{3}{4} \text{ κτ. γλ. Αμμωνία} = 1 \text{ κτ γλ. ζάχαρ}$$

$$1 \text{ κτ } \sigma \text{ ζάχαρ} = \begin{matrix} 80\text{gr Ξηρή Μαχιά} \\ \text{ή } 25\text{gr Ρωσική Μαχιά} \end{matrix}$$

$$\text{Αμμωνία} = \text{Μπέικιν.}$$

Κυβική Παροχώρα

Κρεμόριο ή Ταρτάρ.

Τρυχικό οξύ (Οξύ τρυχικό κάλιο)

Λευκή άσπρη σκόνη ουδέτερη χέυση

1. Παρασκευάζεται από τον μούστο
Όσο αυτός ζυμώνεται κατακάθεται σταδιακά στον πάτο του βαρελιού ή τρυχία (tartar)
Μια ακάθαρτη μορφή οξέως τρυχικού καλίου.
Κατόπιν επεξεργασίας προκύπτει το κρεμόριο
2. Προστίθεται σε έτοιμα μείγματα Σαχαροπλαστικής σε Σαχαρώδη κ.α
3. Είναι ζιταδεροκοκκίτης, και λευκαντικός παράγοντας.
4. Δρα ως οξύος παράγοντας και μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε συνδυασμό με μαγειρική σόδα για να του βοηθήσει να απελευθερώσει διοξείδιο του άνθρακα.
Το κρεμόριο αντικαθιστά το ζύδι ή το λεμόνι.
5. Δημιουργεί τριζτές ζύμες δηλ.
Ζύμη που μπορεί να γίνει δρυφαλά (crable)
6. Αποτρέπει την κρυσταλλοποίηση της Σαχαρης
7. Συγκρατεί τις φυσαλίδες αέρα ιδανικό για τις μαρέγκες, τις κάνει αφράτες, το ίδιο για την σαναγι και την βούτυροκρέμα διατηρεί τον όγκο τους.

Κυψίλη Παναχιώσα.

2 τα 90gr Ασπράδια → 1,25 κρεμόριο
 $\frac{1}{4}$ του γλ.