DIFFERENZE TRA ZUCCHERI INTEGRALI

	TIPO PANELA	TIPO MASCOBADO
Udito	scricchiola appena appena	Scricchiola, presenta un suono ottuso quando si frantumano gli agglomerati zuccherini
Vista: **aspetto** **grana** **colore** **omogeneità** **impurezze**	**Aspetto** Umido cristallino con cristalli abbastanza sgranabili **Grana** Fine non uniforme **Colore** ambra e come le ambre grezze del mare del nord **non è uniforme**. Il colore è molto caldo	**Aspetto** Umido cristallino con cristalli non sgranabili **Grana** Fine non uniforme e forma alcuni grumi **Colore** marrone dorato scuro non uniforme presenta dei granelli neri duri e compatti che per essere frantumati richiedono anche durante la masticazione una certa potenza e poi si sfaldano creando piccoli granelli
Tatto **dita** **umidità**	**morbido** simile a sabbia bagnata. Particolarmente **soffice**. Tende a rimanere aderente alle dita. (molto interessante il tatto di questo zucchero nella degustazione perché è possibile far chiudere gli occhi e tornare alla memoria della sabbia fine di alcuni luoghi marini particolari).	Sabbia bagnata con granelli molto differenti come dimensione. Rimane **appiccicata** ai polpastrelli
Olfatto **Intensità** **Persistenza** **armonia**	come si apre il pacchetto si è colpiti da un intenso profumo **caramello.** Gli aromi sono dunque intensi ed **abbastanza persistenti**, infatti, quando si fa l'analisi al tatto gli aromi di caramello rimangono a lungo sulle dita Aromi: **caramello, liquirizia, tostato e cereale** (sembra di entrare in un granaio) L'aroma di caramello è quello che si presenta con maggior forza al naso e successivamente quello di cereale	**Molto intenso persistente lunghissimo** Aromi liquirizia, **caramello** L'aroma di **liquerizia** è il più potente
Gusto: **aromi** **salivazione** **sensazioni tattili al palato** **solubilità** **persistenza**	Percezione molto dolce con sapore di caramello evidente. La evidente dolcezza è determinata proprio dalla presenza di saccarosio scisso in glucosio e fruttosio con un finale di caramello delicato. Ricorda moltissimo **le caramelle preparate con l'orzo**. Sensazioni tattili al palato: **croccante e adesione al palato minima** **Solubilità ottima** Persistenza dopo la deglutizione degli **aromi è molto debole** ma il sapore dolce è **lunghissimo** e invadente	Percezione dolce delicato e non invasivo con sapore di caramello evidente e un delicato retrogusto amaro Sensazioni tattili al palato croccante e adesione al palato minima Solubilità buona (la presenza di globuli di zucchero diminuisce la velocità di solubilità) Persistenza dopo la deglutizione degli aromi è **lunghissima** in particolare quello di liquirizia. La percezione dolce è molto delicata
Considerazioni finali	Molto interessante per il suo ottimo potere dolcificante e per la sua solubilità. Molto particolare l'umidità e la sofficità. Ideale nelle preparazioni agrodolci. Questo zucchero può creare in una preparazione sapori assolutamente nuovi. Ideale per la preparazione di cocktail a base di rum. La sua capacità dolcificante essendo elevata consente di utilizzare meno zucchero. Ottimo per dolcificare il caffè in particolare quello preparato con l'orzo di cui ne esalta gli aromi. Non è da utilizzare per dolcificare i te aromatizzati invece è ottimo con le tisane e nella preparazione di marmellate .	Caratteristiche uniche e particolari ma molto delicate ad eccezione della componente aromatica che è potentissima. Ideale nelle preparazioni agrodolci. Ideale nella preparazione di dolci preparati con farina integrale. Nel caso di preparazioni con farina 00 fornisce un sapore molto caratteristico. Squisito con le torte al cioccolato e nella cioccolata calda.