

16 Marzo 2017

## Che differenza c'è... tra frutta candita e caramellata

Due procedimenti diversi producono due prodotti diversi: con la canditura la frutta perde gran parte del suo contenuto in acqua, al contrario che con la caramellatura



### Definizioni

Spesso si utilizzano indistintamente i termini **frutta candita** e **caramellata**, ma sono due cose molto diverse. La canditura è un **metodo antico** per conservare la frutta immergendola nello **sciropo di zucchero**. Di origine araba l'abitudine di candire la frutta (e in alcuni casi verdure come pomodori, cipolle, finocchi, zucca, carote o sedano) si fece strada in occidente intorno al XVI secolo grazie ai mercanti veneziani per entrare poi a far parte di un'importante e ricca tradizione dolciaria che ha fatto nascere delizie come la cassata siciliana, il panettone o la pastiera.

**Cassata siciliana: ingredienti arabi e cake design barocco [1]**

**Il dolce Natale siciliano, tra glasse e canditi [2]**

Nel processo di canditura la frutta perde gran parte del contenuto in acqua, mentre aumenta quello di zucchero che arriva **fino al 70%**, tanto che la sensazione è che il sapore dolce sovrasti gli aromi. Tutto però sta nell'abilità del pasticcere. Il processo per ottenere la canditura perfetta richiede giorni e pazienza. La frutta, tagliata a pezzi, viene infatti immersa nello sciropo di zucchero sempre più concentrato e infine lasciata ad asciugare per almeno un giorno. Solitamente viene utilizzato lo **sciropo ricavato dalla barbabetola**, ma un risultato migliore si ottiene con uno sciropo di zucchero ottenuto cuocendo acqua e zucchero semolato o di canna. Per evitare la cristallizzazione del prodotto si aggiunge glucosio. Le preparazioni più pregiate e dal gusto raffinato utilizzano invece **miele o mosto cotto**. Così preparata la frutta si conserverà mesi.

Molto più semplice e rapido è il **processo di caramellatura**. Anche in questo caso lo zucchero è protagonista, ma la frutta non perde il suo contenuto d'acqua e rimane **deliziosa e croccante**. Si comincia

preparando il caramello, quindi facendo cuocere zucchero e sciroppo di glucosio in una casseruola. Durante questa operazione è bene fare molta attenzione alla temperatura, perché è facile bruciare il caramello che vogliamo ottenere. Nel momento in cui il caramello comincia a prendere colore si blocca la cottura e si immerge la base della pentola calda in una ciotola di acqua fredda per qualche secondo. La frutta tagliata a pezzetti potrà essere immersa nel caramello e appoggiata su un foglio di carta forno fino a quando la superficie del caramello sarà asciutta e compatta. Un altro sistema per ottenere la caramellatura è aggiungere direttamente lo zucchero nella pentola insieme alla frutta.

---

### **Links**

[1] <https://territori.coop.it/territori/cassata-siciliana-ingredienti-arabi-e-cake-design-barocco>

[2] <https://territori.coop.it/territori/il-dolce-natale-siciliano-tra-glasse-e-canditi>