

## *Additivi*

### **Acido ascorbico**

È aggiunto alla farina per migliorare le capacità elastiche del glutine

### **Lecitine**

Nei prodotti da forno hanno una funzione antiossidante ed emulsionante

### **Acido citrico**

È utilizzato come correttore di acidità per aromatizzare gelati alla frutta, creme e bevande e per non far imbrunire la frutta

### **Acido tartarico**

È utilizzato come l'acido citrico; facilita la gelificazione

### **Cremor tartaro**

Viene aggiunto allo zucchero cotto da modellare, perché lo rende più morbido e facilmente lavorabile

### **Alginato di sodio, Alginato di potassio**

Hanno la funzione di emulsionanti, addensanti e gelatificanti in creme, budini, marmellate e altri prodotti

### **Agar-agar**

È utilizzato nella preparazione di creme, gelatine di frutta, confetteria di bonbon alla gelatina

### **Carragenina, Farina di carrube, Farina di semi di guar**

Sono utilizzate principalmente come addensanti e stabilizzanti dei gelati. I semi di guar possono causare allergie

### **Gomma adragante**

È utilizzata nella preparazione del pastigliaggio; a causa del costo elevato è spesso sostituita dalla gelatina in fogli

### **Gomma arabica**

È utilizzata per lucidare pasta di mandorle, petits fours, praline e bonbon

### **Pectina**

Gelificante utilizzato nella preparazione di gelatine, marmellate e caramelle

### **Mono e digliceridi**

Emulsionanti stabilizzanti, utilizzati per mantenere più a lungo la freschezza nei prodotti da forno