

Le varietà principali come usarle in cucina

PICAFLOR E DEMERARA I PIÙ DELICATI

Zuccheri di canna semi-raffinati prodotti principalmente in Paraguay e Mauritius, hanno un **colore lievemente ambrato e un sapore leggero** e poco invadente, con sentori di miele. Queste caratteristiche li rendono ottimi per la preparazione di **dessert classici a base di creme e di frutta**, di bavaresi, di flan, di ciambelle e biscotti speziati, del pan di Spagna e della **torta margherita**.

DULCITA E GUARAPO PROFUMO DI MIELE

Sono zuccheri di canna non raffinati prodotti principalmente in Ecuador. Hanno

un **aroma mieloso** piuttosto intenso e un **colore ambra scuro**. Sono ottimi per la preparazione di **marmellate di frutta, torte di mele e di pere**, budini al cacao, biscotti con frutta secca, **creme a base di uova**.

MASCOBADO O MUSCOVADO COLORE E SAPORE

Zucchero di canna non raffinato prodotto principalmente nelle Filippine, è la **varietà più intensa e scura** con numerosi granuli aromatici poco solubili. Sono insuperabili in **molte torte rustiche tradizionali**, nei **biscotti a base di farine integrali**, nei dessert con yogurt e latte, nei purè di frutta e nelle crostate. Ottimo il loro abbinamento a **castagne, fichi**, banane e **cachi**.