

IL BAGNOMARIA

COS'È?

La tecnica del bagnomaria permette di scaldare i cibi delicatamente ed è quindi ideale per **fondere il cioccolato** o per **mischiare insieme diversi ingredienti** (ad esempio uova e panna nel caso si voglia fare una crema). Il nome è leggermente ingannevole, perché sebbene si chiami «bagno», in realtà né gli ingredienti né il loro contenitore sono a contatto diretto con l'acqua. Il contenitore infatti rimane sospeso sopra l'acqua, nella pentola e il suo contenuto viene **riscaldato lentamente** dal vapore.

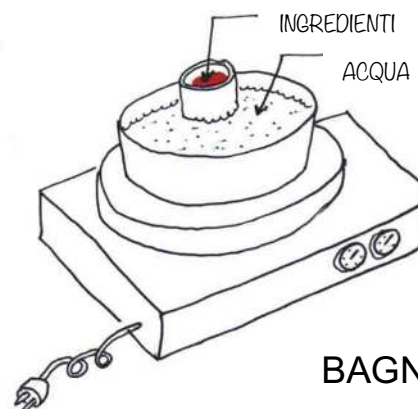
Il termine bagnomaria viene usato anche per descrivere quel processo in cui un contenitore viene riposto **in acqua fredda** e il suo contenuto, solitamente crema o salsa, viene costantemente mescolato fino al suo raffreddamento.

Infine, il bagnomaria può essere usato per cuocere in forno torte, creme e soufflé: l'impasto, o la crema, viene riposto in uno stampino che viene a sua volta riposto **in un tegame pieno d'acqua**.

COME FUNZIONA?

Per fondere la cioccolata a bagnomaria possono essere utilizzati normali pentole o pentolini, non è richiesto alcuno strumento particolare. Esistono comunque delle pentole speciali per la cottura a bagnomaria che non sono altro che **una pentola e una ciotola** messi insieme. L'unica cosa davvero importante è che la ciotola non sia troppo piccola, così da evitare che si capovolga nella pentola e che vi entri dell'acqua.

La **ciotola** ideale dovrebbe essere di **metallo**. Questo materiale è quello che trasmette meglio il caldo e il freddo ed è in grado di sopportare meglio gli **sbalzi di temperatura** rispetto al vetro o alla ceramica.



BAGNOMARIA CALDO