

El secreto de la tostada

Publicado el: 29-11-2017

Empezar el día con un jugo de naranja recién exprimido, unos huevos perfectamente preparados acompañados de las tostadas ideales y una taza humeante de café dejaría a muchos satisfechos y dispuestos a enfrentar el mundo. Pero la realidad de aquellos que se pueden dar el lujo de aspirar a tan sabroso amanecer es a menudo diferente.

De hecho, la actividad culinaria aparentemente más simple requerida para preparar el menú anterior suele salir mal: a menudo, ese delicioso aroma de pan caliente se convierte en segundos en el olor acre de lo quemado y si -por suerte- no, están los peligros que implica el complicado proceso de esparcir la mantequilla. Por suerte, aquello que parece no tener ciencia ahora tiene una ecuación.

Un equipo de científicos de alimentos de la Universidad de Leeds en Inglaterra desarrollaron la fórmula para hacer la tostada perfecta. Los expertos dedicaron tres meses y US\$15.000 a la búsqueda de la solución al cotidiano problema y produjeron una ecuación que detalla la temperatura tanto del pan como de la mantequilla, pero, la pregunta es...

¿Cómo es la tostada ideal?

Según una investigación, la gente piensa que la tostada perfecta debe tener pedazos de mantequilla parcialmente derretida encima, pues mejora su sabor y textura. Para que esto ocurra, la mantequilla debe ser esparcida cuando su temperatura es de 5° Celsius o 41° Fahrenheit (aproximadamente aquella de la nevera), según la ecuación.

También es imperativo aplicar la cantidad exacta de mantequilla para lograr el efecto. En la fórmula, H representa la espesura; Cp, el calor específico; P, la densidad; T, la temperatura inicial de la tostada; w, el peso; a y b la tostada y la mantequilla respectivamente. Pero, si eso suena demasiado complicado, el experto en alimentos de la Universidad de Leeds, profesor Bronek Wedzicha, tradujo la ecuación a términos más prácticos para los amantes de las tostadas: "Para producir los pedazos de mantequilla que la mayoría de la gente dijo que prefería, el pan tiene que estar a por lo menos 120°C y la mantequilla debe ser usada directamente de la nevera y aplicada de manera desigual durante no más de dos minutos desde que la tostada sale de la tostadora".

Para más precisión, "la cantidad de mantequilla debe ser un séptimo del grosor del pan". Todo eso... o sigue con su vida como antes, arriesgando, día tras día, su desayuno.

Fuente: <https://netsaluti.com>