

Què és realment la llet condensada endolcida, malgrat tot?



NO MENGEU LLET CONDENSADA! No perquè sigui dolenta. Però perquè no és llet normal. És llet condensada ensucrada. La qual cosa planteja la pregunta: què és, de totes maneres, la llet condensada ensucrada? És estranyament greixosa i enganxosa i sembla una mena de cola per la fusta. En resum: sembla bruta. Però si ho poses a les coses, no només menjant de la llauna, no és gens brut. Desglossem les dues paraules del nom i aprenem una mica sobre aquesta barreja a base de làctics.

Condensada: Com es condensa la llet? No l'enfoqueu a una habitació petita (o a un compactador d'escombraries, per tots els vostres caps de *Star Wars*). I no ho abreugeu a MLK a la moda d'alguna start-up tecnològica mil·lenària. La llet es condensa eliminant l'aigua mitjançant la calor. Probablement reconeixeu aquest procés com a evaporació. Sí! La part del cicle de l'aigua on l'aigua líquida es converteix en un gas que hem après a Ciències de cinquè! *Condensada* només vol dir que la llet s'ha cuit per treure'n part de l'aigua, de la

mateixa manera que es cuinaria un brou o una salsa per concentrar-ne el sabor.

Endolcida: Sí, ho heu endevinat. Hi ha sucre afegit a la llet condensada ensucrada. L'objectiu principal d'afegir sucre és allargar la vida útil de la llet condensada, que pot quedar-se a les prestatgeries a temperatura ambient durant anys. El sucre evita que els microorganismes creixin a la llet i ajuda a espessir-la encara més: s'afegeix després que la llet s'hagi bullit, reduït i pasteuritzat de manera eficaç.

També val la pena assenyalar que hi ha llet condensada *sense sucre* , però que normalment s'anomena "llet evaporada". No hauríeu de substituir una per l'altre. Són pomes i taronges, com diu la dita.



Aleshores, per què fem servir aquestes coses greixoses i enganxoses? Bé, si llegiu les coses que hem escrit més amunt, ja ho sabeu. Proporciona una cremositat concentrada i un sabor dolç i lletós a tot el que el poseu, sense tot l'excés d'humitat que obteniu de la llet normal. Això el fa perfecte per a coses cremoses que voleu configurar en un sòlid, com ara pastís de llima, pastís de caramel. També és una de les tres llets del pastís de "tres leches" i una addició habitual al gelat casolà. I pel que fa a la beguda, apareix amb freqüència en begudes de cafè com el cafè gelat vietnamita o un cafè bombó espanyol, tots dos excel·lents begudes de postres.

Però aquí teniu la regla bàsica: podeu utilitzar llet condensada endolcida en qualsevol escenari on vulgueu sucre i nata. Cafè. Té. Torrades. Fruita. Pastissos. Gelat. És un ingredient versàtil en el qual ningú pensa tant. Excepte tu. Amb aquest coneixement, sou el campió de l'univers de la llet condensada ensucrada. Però recordeu: no us la mengeu directament. Si us plau.