
Rent químic

Autor:

Data de publicació: 23-08-2021

El rent químic és un agent leudant que permet donar esponjositat a una massa a causa d' una reacció química que allibera diòxid de carboni, de forma relativament similar als llevats en els processos de fermentació alcohòlica. S'empra amb freqüència en rebosteria, per exemple per a bescuits. Es distingeix del rent de fleca en què el seu efecte és molt més ràpid i no cal esperar que les masses fermentin.

Culleradeta de rent químic, que sol ser la quantitat per a un vas (120 grams) de farina

El llevat, rent, lleute químic o la llevadura química, és un agent leudant que permet donar esponjositat a una massa a causa d' una reacció química que allibera diòxid de carboni, de forma relativament similar als llevats en els processos de fermentació alcohòlica. S'empra amb freqüència en rebosteria, per exemple per a bescuits. Es distingeix del rent de fleca en què el seu efecte és molt més ràpid i no cal esperar que les masses fermentin.

És la mescla química d'un àcid no tòxic (com el cítric o el tartàric) i un carbonat o hidrogencarbonat per a donar esponjositat a una massa. L'àcid reacciona amb l'hidrogencarbonat produint bombolles de CO₂, i donant volum a la pasta. Es diferencia del llevat biològic perquè l'efecte d'aquest darrer és molt més lent, hores, i el del rent químic és immediat i perceptible a la vista.

Terminologia

Anunci de 1919 del gasificant Royal

Aquests productes es venen sovint amb el nom «rent química», expressió també utilitzada freqüentment en francès (levure chimique) però mai en anglès que fa servir el terme «pols de fornir» (baking powder). Aquesta primera denominació és incorrecta ja que el terme «rent» es reserva als fongs unicel·lulars que aixequen,¹de manera que «si és rent, no pot ser química i si és química no és rent». ²En alguns països és coneguda com a Royal com a conseqüència de la popularització de la marca anglesa "Royal baking powder" («Reial pols de fornir») que pertany a la multinacional Mondelēz des del 2017. Originalment contenia cremor tàrtar, és a dir bitartrat potàssic, específicament un derivat del raïm. Avui dia la pols de fornir sol contenir bicarbonat de sodi i fècula de blat de moro, que limita el risc d'absorció d'humitat.

Història

Els grecs i romans coneixien el cremor tàrtar, que es formava on hi havia suc de raïm residual. El bitartrat potàssic és aïllat el 1769 pel químic suec Carl Wilhelm Scheele. Serà conegut com a cremor tàrtar. Ja al segle XVIII es van començar a buscar noves formes de llegir el pa; d'aquesta manera la cuinera Amelia Simmons l'any 1796 en el seu llibre anomenat "American cookery" descriu ja receptes que empren carbonat de potassi (potassa) que en ser alcalí i reaccionar amb els components àcids de la massa produeix diòxid de carboni, un fenomen similar a l'observat amb els rents,³fent de precursor del gasificant que posteriorment arribaria entre el període que va des de 1830 i 1850.

L'operació amb aquest tipus de pólvores gasificants va fer que molts dels seus promotors acabessin promovent una empresa. Un dels primers inventors va ser el químic anglès Alfred Bird que va crear una empresa anomenada Bird and Sons Ltd., de la mateixa manera el farmacòleg alemany August Oetker va començar a vendre aquestes mesclures (en alemany: "Backpulver") a les mestresses de casa alemanyes el 1891, arribant a patentar la fórmula el 1903. Eben Norton Horsford, un estudiant de Justus von Liebig va desenvolupar una fórmula especial a la qual va donar el nom en honor del Comte de Rumford: "Horsford's Yeast Powder". Es va dedicar a investigar la forma dels recipients i va poder

comprovar que les llaunes de metall eren les més adequades per mantenir la barreja fora de la humitat ambiental. El 1869 es pot dir que ja es comercialitzava gasificant tal com la coneixem en l'actualitat?l'any 1889 els químics William M. Wright (1851-1931) i George Campbell Rew (1869-1924) desenvolupen la pols gasificant de "doble acció" que comencen la seva acció en la massa i repeteixen al forn, van comercialitzar la seva patent sota la denominació: "Calumet Baking Powder". Actualment es pot fer a casa la barreja, que dura activa aproximadament un any si es manté seca : dos quarts de cremor tàrtar, un quart de bicarbonat de sodi, un quart de fècula de blat de moro.

Usos

Per regla general se sol emprar una quantitat d'una culleradeta (5 ml) per fer créixer un volum de farina d'una copa (200-250ml), si es passa en la quantitat l'excés fa que es formin bombolles i surtin a la superfície, en alguns casos aquest efecte és desitjable. Si els ingredients emprats en la massa són ja àcids convé rebaixar una mica la quantitat per no agregar massa elements àcids. En aquests casos alguns llibres de cuina esmenten que si els elements àcids són molt abundants es pensi a emprar bicarbonat sòdic.

Vegeu també

Agent leudant
rent
Bicarbonat sòdic

Referències

- ? Reial Acadèmia Espanyola. «rent». Diccionari de la llengua espanyola (23a edició).
- ? El Jurat de la Publicitat conclou que el rent químic no s'hauria de vendre com a rent
- ? Simmons, Amelia. "American Cookery". Oxford University Press, 1958
- ? Rumford Chemical Works. American Chemical Society. Arxivat des de l' original el 5 d' octubre de 2008. Consultat el 3 d' octubre de 2008.