

La classificazione dello zucchero

Commercialmente lo zucchero si distingue in **grezzo** e **raffinato**.

Lo zucchero grezzo è quello non completamente purificato, che generalmente non viene impiegato in cucina.

Lo zucchero raffinato, qualunque sia la sua origine, si distingue a seconda dell'aspetto, della grana e della forma in:

- zucchero **in pani**: ottenuto in appositi stampi;
- zucchero **in pezzi** o **pilé**: formato da pezzi piuttosto grossi e di forma irregolare, provenienti dalla frantumazione dello zucchero in pani;
- zucchero **semolato**: ricavato setacciando il prodotto della raffinazione, che si presenta in granelli;
- zucchero **in polvere** (a velo): ottenuto setacciando il prodotto macinato;
- zucchero **in granella**: con forma di grani, impiegato per decorare la superficie di veneziane, biscotti e altri prodotti da forno;
- zucchero **in quadretti**: prodotto impastando lo zucchero in polvere con acqua e ponendolo in appositi stampi, in modo da formare dei cubetti.

