



# استخدامات جل التزين



# استخدامات جل

## التزين

**العملاء يأكلون بأعينهم. تزيين وتجميل التورتات وغيرها من المخبوزات يُعدّان مرحلة في غاية الأهمية في عملية إنتاج منتجات الحلويات. فالمظهر الجذاب للحلويات يكون غالباً العامل الحاسم في اختيار المنتج المحدد.**

يدويًا (بالغمس أو بالفرشاة) أو آلياً باستخدام أجهزة للحلويات متخصصة (رشاشات، آلات التغطية)

يُعد التلميع باستخدام طلاء الحلويات اللامع إجراءً تكنولوجياً يمنح المخبوزات لوناً ومظهراً شهيبيّن، ويبرز نكهتها ويحسن قوامها. بالإضافة إلى ذلك، فهو يطيل مدة نضارة المنتجات الجاهزة. إن المنتجات المغطاة بطلاء الحلويات اللامع تمتلك فرص كبيرة للبيع، إذ إن مظهرها يُعد من العوامل الأساسية التي تؤثر على قرار الشراء. تزيد الأسطح اللامعة الجميلة والملوّنة للتورتات والكعكات من شهية العملاء وتشجّعهم على شراء أو تجربة المنتجات المعروضة في المكان. أهمّ ما في الأمر هو الانطباع البصري الأول

لكي تبرز منتجات الحلويات بمظهر استثنائي وتشجّع المستهلكين على الشراء، يمكن استخدام عدة منتجات لتزيينها وتجميلها. ومن بين هذه المنتجات: طلاءات تغطية الحلويات، التغطيات السكرية، الطلاءات اللامعة، الجل، والزينات المتنوعة



## طلاءات تغطية الحلويات

طلاءات تغطية الحلويات هي منتجات حلويات شبه جاهزة على شكل كتل صلبة تستخدم لتغطية منتجات الحلويات. تتكوّن الطلاءات المستخدمة لتغطية الحلويات من السكر وبياض البيض مع إضافات مختلفة، بما في ذلك المواد المنكهة والمعطّرة، والألوان الغذائية، والخل و/أو الأجار.

الطلاءات اللامعة هي نوع من أنواع الطلاءات المستخدمة لتغطية الحلويات، تستخدم لتجميل وتزيين أسطح منتجات الحلويات الجاهزة. استخدام الطلاءات للامعة يجعل المخبوزات تبدو جيدة.

من بين أنواع الطلاءات اللامعة للحلويات، نميز ما يلي:

- الطلاءات اللامعة الفوندان
- الطلاءات اللامعة من السكر-بياض البيض على البارد
- الطلاءات اللامعة من السكر-بياض البيض المطبوخة
- التغطيات السكرية
- طلاءات نوع ميرور (المرآة) (المعروفة أيضاً باسم جل التزيين البارد أو طلاءات المرآة)
- جل التزيين على الساخن (المعروف أيضاً باسم الطلاءات اللامعة للحلويات الساخنة).

## الطلاءات اللامعة الفوندان

هذا النوع من الطلاء مصنوع من الفوندان المائي. يتم تخفيف الفوندان بالماء المغلي أو بشراب السكر، مع التحريك المستمر حتى الحصول على عجينة متجانسة نصف سائلة.

لإضفاء خصائص نكهة ورائحة على الطلاء اللامع للحلويات، تُضاف مواد منكهة وذات طعم، مثل حمض الستريك وخالصة الفانيليا. للحصول على لون، يمكن إضافة ألوان غذائية.

يعتمد اللون النهائي وقوام الطلاء اللامع على كمية الماء المضافة إلى الفوندان. يتم الحصول على طلاء أبيض غير لامع وسميك مباشرة من فوندان جاهز وممزوج جيداً أو من فوندان ممزوج بكمية صغيرة من الماء (بحد أقصى 5%). إذا كنت ترغب في الحصول على طلاء سائل، ناعم، رقيق وشفاف، فيجب تسخين الفوندان إلى 35-40 درجة مئوية وتخفيفه بإضافة كمية أكبر من الماء. يستخدم هذا النوع من الطلاء لكعك الخميرة والسترودل (نوع من المعجنات) وجميع أنواع الكعكات التي تحتوي على خميرة.

## الطلاءات اللامعة من السكر-بياض البيض

تتكون الطلاءات اللامعة من السكر-بياض البيض نتيجة مزج بياض البيض مع سكر البودرة وإضافات مثل المواد المنكهة والمعطرة، والمواد الهلامية، والألوان الغذائية. يمكن تحضيرها على البارد أو مطبوخة.

تتم عملية إنتاج الطلاءات اللامعة عن طريق خلط سكر البودرة مع البياض والمواد المنكهة والمعطرة والألوان الغذائية المذابة في الماء. يتم تحضير الطلاء اللامع المطبوخ عن طريق صب شراب السكر على البياض، ثم خفق الخليط، وإضافة المواد المنكهة والمعطرة والهلامية، وبعدها خلط جميع المكونات جيداً. هذا الطلاء مخصص لتزيين بسكويت الزنجبيل والقرفة الصغير، والدونات، والبسكويت الهش.

## التغطية السكرية

يتكون نتيجة دعك سكر البودرة مع الماء أو عصير الليمون. تستخدم التغطية السكرية لتزيين الدونات، والمazorيك (كعكة بولندية مع بذور الخشخاش)، وكعك عيد الفصح، وغيره من أنواع الكعك. عند تبريده يكون مقرمشاً أو لزجاً، وذلك بحسب كمية السائل المضافة إلى سكر البودرة. يمكن تزيين المخبوزات المغطاة بالتغطية السكرية ذي القوام اللزج بجوز الهند المبشور أو الشوكولاتة، وكذلك بسكاكر معمولة من قشر البرتقال أو الليمون.

## طلاءات لامعة نوع ميرور (المرأة)

أحد الاتجاهات الشائعة المستمرة في هذا القطاع هو استخدام طلاءات نوع ميرور (المرأة)، المعروفة أيضاً بالطلانات العاكسة أو جل التزيين البارد. تتيح الحصول على تأثيرات بصرية جذابة على سطح المنتجات والتزيين التجميلي (على سبيل المثال على الرقائق). في الوقت الحاضر، يتم اختيار البساطة في صناعة الحلويات. يعد تزيين المنتجات باستخدام الطلاءات العاكسة أمراً عسرياً للغاية، وفي الوقت نفسه، تبدو المنتجات اللامعة والمتألئة جميلة وتجذب الأنظار.

تشكل هذه الطلاءات أسطحاً عاكسة أو رخامية على التورتات، والكعكات، وحلويات المثلجات، وكذلك على الفواكه. يمكن استخدامها أيضاً كعامل تلميع للككتل السكرية، والشوكولاتة، والمرزبان. إنها متعددة الاستخدامات: مناسبة للرقائق، والتارتات، والكعكات، والتورتات، ومونو كيك، وككتل السكر. بفضل الطلاءات العاكسة، يمكنك تحقيق اللعان واللون الأصلي للمنتجات مع تحسين خصائص مذاقها في نفس الوقت. يتميز الجيل بطعمه ورائحته الحديدين. المخبوزات والحلويات المغطاة بطلاء ناعم ولامع بألوان متنوعة، والذي يمكن أن يعكس صورة كما في المرأة، توصي بها المخابز الأنيقة، والمؤثرون، والطهاة المعروفون، والمجلات الملونة.

التورتات والكعكات والحلويات المغطاة بالطلاء اللامع ميرور (المرأة) تشبه في كثير من الأحيان الأعمال الفنية. الطلاء اللامع لا تقتصر وظيفته على التزيين فحسب، بل يحمي المنتجات أيضاً من الجفاف ويمنع التأكسد.



أحد الاتجاهات الشائعة المستمرة في هذا القطاع هو استخدام طلاءات نوع ميرور (المرأة)، المعروفة أيضاً بالطلاءات العاكسة أو جل التزيين البارد. تتيح الحصول على تأثيرات بصرية جذابة على سطح المنتجات والتزيين التجميلي (على سبيل المثال على الرقائق)

في الوقت الحاضر، يتم اختيار البساطة في صناعة الحلويات. يعد تزيين المنتجات باستخدام الطلاءات العاكسة أمراً عصبياً للغاية، وفي الوقت نفسه، تبدو المنتجات اللامعة والمتألئة جميلة وتجذب الأنظار.

تشكل هذه الطلاءات أسطحاً عاكسة أو رخامية على التورتات، والكعكات، وحلويات الثلجات، وكذلك على الفواكه. يمكن استخدامها أيضاً كعامل تلميع للكتل السكرية، والشوكولاتة، والمرزبان. إنها متعددة الاستخدامات: مناسبة للرقائق، والتارتات، والكعكات، والتورتات، ومونو كيك، وكتل السكر. بفضل الطلاءات العاكسة، يمكنك تحقيق اللامع واللون الأصلي للمنتجات مع تحسين خصائص مذاقها في نفس الوقت. يتميز الجيل بطعمه ورائحته الحديدين. المخبوزات والحلويات المغطاة بطلاء ناعم ولامع بألوان متنوعة، والذي يمكن أن يعكس صورة كما في المرأة، توصي بها المخابز الأنيقة، والمؤثرون، والطهاة المعروفون، والمجلات الملونة.

التورتات والكعكات والحلويات المغطاة بالطلاء اللامع ميرور (المرأة) تشبه في كثير من الأحيان الأعمال الفنية. الطلاء اللامع لا تقتصر وظيفته على التزيين فحسب، بل يحمي المنتجات أيضاً من الجفاف ويمنع التأكسد.

تمكّن نكهات وألوان الجيل المستخدم للتزيين من ملاءمته مع نوع محدد من منتجات الحلويات. يمكن استخدام الجيل بارد أو دافئ حسب الوصفة ونوع المنتج. يمكن وضعه مباشرة على المخبوزات أو الحلويات، أو خلطه قبل التطبيق. للحصول على القوام المناسب، يجب إضافة الماء.

يتطلب استخدام الطلاء اللامع الدافئ تسخينه إلى درجة حرارة غير عالية، حوالي 30-35 درجة مئوية، سواء في الميكروويف أو عن طريق تسخينه في قدر موضوع في قدر ثاني أكبر منه يحتوي على ماء ساخن. يصبح الطلاء نصف سائل عندها، مما يسمح بالحصول على سطح أملس. بعد أن يبرد إلى درجة حرارة الغرفة أو أقل، يعود الطلاء إلى قوامه الأصلي.

تُحضر الطلاءات العاكسة الباردة بطريقة مشابهة لتحضير الطلاءات من السكر-بياض البيض. تحتاج العملية إلى الماء، السكر أو الجلوكوز السائل، الحليب المكثف المحلى، جلين، الشوكولاتة البيضاء، والألوان الغذائية. يمكن أيضاً تحضير الطلاء العاكس من الماء، السكر، شراب الجلوكوز، كريمة الخفق، الشوكولاتة أو الكاكاو، جلين، والشوكولاتة، والألوان الغذائية. تحضير الطلاء بشكل مستقل يستغرق وقتاً طويلاً ويعدّ معقداً إلى حدّ ما. Ascanio ما. أسهل طريقة هي شراء منتج جاهز للاستخدام، مثل الطلاء اللامع ميرور (المرأة) من

يمكن تطبيق طلاءات الحلويات العاكسة باستخدام الرشاشات أو أجهزة جل، كما يمكن وضعها يدوياً.

الطلاءات اللامعة ميرور (المرأة) المحايدة المستخدمة تحت الفواكه في التارت تحمي الكعكة من تسرب عصائر الفواكه. عند وضعها على الفواكه، تحميها من الجفاف وكذلك من المخاطر الميكروبيولوجية. يغطي الطلاء الكتلة السكرية على الباوند كيك، مانحاً إياه لمعاناً ومُبرزاً لونه. يستخدم تحت الرقاقة وفوقها، يحميها من رطوبة الكعكة والكريمة، وكذلك من العوامل الخارجية (مثل قطرات الماء أو العصير)

تسمح لك الطلاءات اللامعة ميرور (المرأة) المستخدمة في المونو كيك بإنشاء سطح تزييني شديد الانحدار (تأثير ثلاثي الأبعاد). ملاحظة: في هذه الحالة، غالباً ما يجب استخدامه مع جلين أو الجل الساخن

تتقدم الطلاءات اللامعة ميرور (المرأة) المحايدة أكبر قدر من الإمكانيات، إذ يمكن استخدامها مباشرة أو خلطها مع الألوان، المنكهات، والفواكه. تحصل على تأثيرات بصرية جذابة عند مزج الطلاء اللامع ميرور (المرأة) تندمج الطلاءات أيضاً بشكل Lauretta مع الحشوات التي تحتوي على قطع الفواكه من Ascanio من جيد مع الإضافات غير التقليدية: القهوة، العصائر، هريس الفواكه، الكمبوت، وكذلك الشوكولاتة



تتوفر طلاءات عاكسة جاهزة بنكهات وألوان مختلفة، مثل الشوكولاتة، الكراميل، وكذلك الطلاءات الفاكهية مثل الفراولة. يمكن استخدامها مع أي نوع من منتجات الحلويات، مما يخلق ألواناً وأنماطاً فريدة. لا تتميز فقط باللحمان واللون الفريدين، بل أيضاً بالطعم والرائحة الممتازين

نظراً لقوامها الهلامي، يظل الطلاء العاكس بعد التصلب مرناً وقابل للضغط، كما أنه لا يلصق، وغير قابل للتمدد، ولا يتشقق أثناء التقطيع. تسمح مرونة الطلاء بتقطيع تورت أو كعكة بشكل جمالي. يمكن أيضاً كتابة عبارات على الكعك بسهولة، وكذلك رسم مخططات لأشكال يتم ملؤها لاحقاً بكتل ملونة

تتميز الطلاءات العاكسة بالاستقرار الحراري العالي في درجات الحرارة المنخفضة، وهي مقاومة للتجميد والذوبان. تحافظ على قوامها الناعم والمرن حتى درجة حرارة -20 درجة مئوية. كما أنها مقاومة للخبز

## جل التزين على الساخن

جل التزين على الساخن أو الطلاءات اللامعة للحلويات الساخنة. قبل وضعه على المنتج، يجب تسخينه إلى درجة حرارة 85-95 درجة مئوية، ثم تبريده قليلاً، وبعدها يُضع مباشرة على السطح باستخدام فرشاة. بعد وقت قصير، يتحول إلى هلام صلب قوي ولامع، مما يسمح بتغليف المنتج مثلاً في غلاف بلاستيكي

يجعل جل التزين المنتجات تبدو جميلة، مما يسهم في زيادة المبيعات. فمن المعروف منذ القدم أن العميل يشتري بعينه... بالإضافة إلى ذلك، يحمي الجل الكعكة والفواكه الطازجة

يُطبق الطلاء اللامع الساخن باستخدام أجهزة الجل - الآلات التي تسخن وترش الجل. يسهل ذلك عملية وضعه، يقلل من الكمية الموزعة في المتوسط، ويسرع العملية، وهو أمر مهم في ظل ارتفاع تكاليف العمالة. يمكن أيضاً (bag in box) عادةً ما يُستخدم لهذا الغرض عبوة خاصة - كيس داخل صندوق كرتوني وضع الطلاء يدوياً، عادةً باستخدام فرشاة خاصة

ومثل الطلاء اللامع ميرور (المرأة)، يقوم جل التزين بحماية سطح المنتج، مما يطيل مدة صلاحيته. وعند استخدامه في تارتات الفواكه، فإنه يبطن عملية جفاف الفاكهة. ويُستعمل كثيراً أيضاً لتغطية سطح المخبوزات المصنوعة من العجينة الفرنسية (الورقية)

أشهر نكهات الجل الساخنة هي النكهة المحايدة ونكهة المشمش، ومع ذلك يمكن العثور في السوق أحياناً على نكهات أخرى، مثل نكهة الفراولة

في شكل جاهز للاستخدام (يجب فقط تسخينه إلى 85-90 درجة مئوية)، Cristalli يتوفر جل التزين وكذلك في شكل مركز اقتصادي (يجب إضافة الماء إليه)



## المخلص

- طلاءات الحلويات اللامعة تستخدم لتزيين التورتات والكعكات والبسكويت، بالإضافة إلى العديد من أصناف الحلويات.
- هناك طلاءات فوندان، والطلاءات من السكر-بياض البيض، والتغطيات السكرية، وطلاءات الحلويات التزيينية التي توضع ساخنة، والطلاءات اللامعة مبرور (المرأة)، والمعروفة أيضاً باسم الطلاءات الباردة أو الطلاءات العاكسة.
- تمتلك خصائص فيزيائية وكيميائية تجعلها شائعة الاستخدام وذات شعبية كبيرة.
- إنها منتجات قيّمة في صناعة الحلويات، لأنها تبسّط عملية الإنتاج بشكل كبير. تتيح إعداد منتجات حلويات ذات مظهر وألوان جذابة تشجع على الشراء.
- بفضل التنوّع الكبير للطلاءات اللامعة للحلويات التزيينية الجاهزة، فإن كمية منتجات الحلويات التي يمكن إعدادها باستخدامها غير محدودة.

## المراجع

1. دوروتا تشيرفينسكا، زينات للتورتات المقدمة في الأعراس والفُران. صناعة الحلويات، 2013، 2، 44-45.
2. أيفا ياكوبتشيك، أيفا غونديك، أنا جيلازني. خصائص جل الأجار الميكانيكي مع إضافة متباينة من المواد المحلية. دفاتر المشكلات لتقدّم العلوم الزراعية. 2013، 572، 23-32.
3. ماجالينا كاجميرتشاك. تكنولوجيا إنتاج الحلويات. منتجات الحلويات. دار النشر WSIP-Rea وارسو 2014.
4. باولينا بابونك، تيريسا فورتونا. تقييم الخصائص الفيزيائية-الكيميائية والجودة الحسية لبعض أنواع جل مع الفواكه. العلوم. التكنولوجيا. الجودة، 2010، 2، (69)، 85-94.
5. ريتشيل أوفيري جول تاريخية في عالم الكيك: تطور الكيك وهويته في أمريكا. جامعة باتلر، إنديانابولس، 2018.
6. إلبينا روشياك سوق إضافات الحلويات. دليل صاحب المطعم. 2007، 07، 30-33.
7. فرانتيشيك شفيدرسيكي، بوجينا فاشكفيتش-روباك الهيدروكولويدات كمواد مكونة للبيبة. في: الأطعمة السهلة التحضير والأطعمة الوظيفية. تحرير: ف. شفيدرسيكي دار النشر العلمي-التقني، وارسو، 2003.

المؤلف: د. مهندس دوروتا تشيرفينسكا، قسم التغذية البشرية، معهد علوم التغذية البشرية، جامعة وارسو للعلوم الحياتية، وارسو  
التحرير والتنسيق اللغوي: أيفا سوتسيك و داريوش سوتسيك  
جميع الحقوق محفوظة  
مالك حقوق النشر: كاندي داريوش سوتسيك