



الاستخدامات الممكنة

لمنتجات الحلويات



الاستخدامات الممكنة

لمنتجات الحلويات

أصبحت الحشوات الجاهزة أحد المكونات التي لا غنى عنها في صناعة الحلويات. فهي ملائمة للاستعمال ولها العديد من التطبيقات وتشكيلة النكهات والقوام ضخمة.

فهي تضيف تنوعاً إلى المنتج وتزيد من جاذبيته. تُستخدم مكونات عالية الجودة في تحضير حشوات الحلويات، مما يضمن المستوى المناسب للمنتج ورضا العملاء. يمكن استخدام الحشوات مباشرة أو تعديلها بخلطها بمكونات مختلفة. في هذه المقالة، بأخذ خط منتجات لوريتا كمثال سنستعرض خصائص الحشوات نفسها ومجموعة كاملة من طرق استخدامها.

خصائص حشوات الحلويات

حشوات لوريتا منتجات ثابتة حرارياً -خصائصها لا تتغير أثناء الخبز أو التجميد. هذا يعني أن الحشوات تحتفظ بحجمها وشكلها. سواء كانت الحشوة في الداخل أو كانت طبقة خارجية، فإن القوام والنكهة والرائحة لا تتغير.

يمكن استخدام الحشوات في المنتجات النهائية، وتجميدها عن طريق التجميد السريع ثم خبزها. يسمح قوام الحشوات بأخذ كميات بطريقة يدوية وآلية. ليس للمعالجة الميكانيكية أي تأثير على خصائص الحشوات.

تتيح لوريتا تحضير منتجات الحلويات بجودة عالية وقابلة للتكرار. التكرار مهم لأنه يضمن أن يكون للحشوات دائماً نفس المذاق والشكل وأنها تخبز بنفس الطريقة. الحشوات الجاهزة مريحة وسهلة الاستخدام وتوفر الوقت دون أي خسارة في الجودة. كما تكون فترة الصلاحية الطويلة في مصلحتها.



القشدة

الكريمة التي تنتج عن خلط القشدة والحشو تكون كتلة ممتازة وناعمة، مثالية لعجين الفطير الملفوف، والنابوليون، والكعكة "كارباتكا"، والإكلير، والتورتيه، وغيرها. الكريمة تكون مستقرة ومنفوخة بشكل سليم، مما يعني أنها تكتسب حجماً وخفة. طعمها أكثر رقة من أي من المنتجات وحدها: فهي أقل حلاوة من الحشوة وأقل دهنية من القشدة المخفوقة وحدها. إنها بديل رائع للكريمات البودرة. كما أنه منتج آمن بسبب عدم استخدام الماء -في الحقيقة من النادر غلي الماء المضاف إلى كريمات البودرة. أما بالنسبة للتكلفة فهي مشابهة للكريمة البودرة، خاصة إذا كنت تستخدم قشدة نباتية.

يمكن استخدام قشدة حيوانية (ثبتها بالجيلاتين، حوالي 20 جرام لكل لتر من المنتج النهائي)، وكذلك ذات أساس نباتي -وحيثما لم تكن هناك حاجة إلى الجيلاتين. يجدر تجربة الجمع بين نوعي القشدة. إضافة القشدة النباتية تجعل الكريمة منفوخة بشكل أفضل. في "كريمتنا المثالي" تُصنع قاعدة القشدة من خلال الجمع بين 70% قشدة نباتية حلوة و30% قشدة حيوانية (36% أو 30%)، من دون محليات.

نخفق القشدة ونمزجها مع أي نكهة. نوصي بإضافة 20-50 جراماً من الحشوة لكل 100 جرام من القشدة، ولكن يمكنك أيضاً تجاوز ذلك. كلما زادت كمية الحشو، كانت النكهة أكثر وضوحاً، على سبيل المثال، الفانيليا. سيكون الخليط النهائي أخف وزناً ومنفوخاً أكثر مع حشو أقل. إذا خلطت القشدة لاحقاً مع حشوات بقطع من الفاكهة، يمكن إضافة السكر (5-10% من وزن القشدة).

يجدر تجربة النسب المختلفة والتحقق منها في المنتج النهائي. باستخدام مجموعة واسعة من نكهات حشوات لوريتا، يمكنك إعداد كريمات مختلفة الأطعمة. نوصي أيضاً بتجربة إضافات أخرى إلى حشوة القشدة مثل الجبن المتجانس أو جبن الماسكاربوني أو الشوكولاتة البيضاء. إذا دعت الحاجة إلى الجيلاتين، أضفه مذاباً في النهاية، بعد خلط القشدة المخفوقة مع الحشوة وحرك برفق.

جبن الماسكاربوني

تؤدي إضافة جبن الماسكاربوني إلى الحشوة إلى صنع كريمات دهنية وقاسية. يمكن الحصول على كريمة منكهة على أساس هذا الجبن عن طريق خلط الماسكاربوني والحشوة (نسبة 2 : 1) في الخلاط حتى الحصول على قوام متجانس.

الزبدة أو السمن

بإضافة الزبدة أو السمن تصبح الكريمات أكثر دهنية وأكثر صلابة. وتُخفق الدهون إلى عجينة خفيفة فاتحة اللون. يضاف إليها الحشو (مثل ليمون تويست) ويخلط بالخلط حتى تمتزج المكونات جيداً. نسبة الزبدة إلى الحشوة هي 1 : 2.5.

الشوكولاتة البيضاء

تحضر الكريمة من الشوكولاتة البيضاء والقشدة والحشو (مثل توت العليق 60%). 80 جرام من الشوكولاتة البيضاء -40 جرام من قشدة 36%- 210 جرام من حشوة توت العليق 60%. تسخن الشوكولاتة مع القشدة في قدر مع التحريك حتى تذوب الشوكولاتة تمامًا. تضاف الحشوة إلى الخليط ويسخن مع تحريكه جيدًا. بمجرد أن تبرد الكريمة، تصبح جاهزة للاستخدام، على سبيل المثال لملء حلوى الماكرون. قوامه قاسي جدًا وليس رقيقًا جدًا.



يمكن أيضًا استخدام حشوات الحلويات، وخاصة حشوات الكريمة، لتحضير جليز ومعجون لإعطاء الكعك والمعجنات سطحًا لامعًا.

حبوب الهلام

مع إضافة حشوات الفاكهة يصبح من السهل تحضير حلوى الهلام بالفاكهة. يخلط الحشو بالماء بنسبة 3 : 1 ويخلط مع الجيلاتين الدافئ والسكر البودرة. تستخدم حبوب الهلام لتزيين الكعك، على سبيل المثال حلوى الخطمي أو الكعكة الإسفنجية أو التورتة.

الجاناش

يمكن استخدام حشوات الحلويات المصنوعة من الفاكهة كمادة مضافة في تحضير الجاناش، خاصة لإعطاء نكهة مميزة لهذه المنتجات. الجاناش هو نوع من طلاء الشوكولاتة مضاف إليه القشدة. وهو مصنوع من القشدة الساخنة والشوكولاتة المفرومة وربما الزبدة. الجليز لامع.

على سبيل المثال، جاناش البرتقال بالشوكولاتة معد من الشوكولاتة والقشدة وحشوة الحلويات بنكهة البرتقال (نسبة 5 : 3 : 1). تُعد كريمة التزيين عن طريق خلط القشدة المغلية مع الشوكولاتة المذابة، جنبًا إلى جنب مع الجيلاتين والحشو بنكهة البرتقال. بعد مزج الكل في تناسق متجانس، تحصل على جاناش لتغطية الكعك، على سبيل المثال خبز الزنجبيل. يمكن أيضًا استخدام الجاناش لصنع كريمات منفوشة. من أجل ذلك يخفق خليط الشوكولاتة والقشدة المبردة حتى الحصول على قوام منفوش.

الجليز

لتحضير طبقة جليز بنكهة، تخلط حشوة لوريتا، على سبيل المثال الفانيليا بنسبة 1:4 مع جليز شفاف من دون نكهة. عند وضعه على المنتج، فإن الجليز الشفاف (يشار إليه أحيانًا بجيلي التزيين البارد) يشكل طبقة شفافة على السطح الخارجي، مما يحمي المنتج من الجفاف. لا تتجمد الكتلة الناتجة عن خلط الحشوة والجليز وتظل عرضة للضغط.



يمكن خلط حشوات الحلويات بالفواكه والحشوات الكريمة مع المواد الخام للعجين.

لتحضير كعكة الجبن بنكهة البرتقال، يمكنك استخدام حشوة البرتقال والجبن القريش نصف الدسم والحليب المكثف المحلى. تُخلط المكونات بنسبة 1: 4: 2. أيضًا، يمكن صنع كعكة الجبن مع شراب البيض (الإيچ نوج) باستخدام لوريتا، بنكهة الإيچ نوج، وخلطها بالماء والمشروب الروحي بنسبة 3: 2: 1.

يتكون عجين مافن الليمون من حشوة ليمون ناعمة وزبدة وسكر ناعم وحليب ممزوجة بنسبة 2: 1: 2: 1.

يمكن أيضًا استخدام الحشوة في كعكة الجبن كمثبت للجبن وإضافة منكه.

ويمكن خلط الحشوة مع العجين المعد من الخلطات المسبقة. تعتمد طريقة الاستعمال التفصيلية على الخلطة الجاهزة نفسها والغرض المقصود منها، ولكن، على سبيل المثال، يمكن إضافة 10% من حشوة كريم ليمون تويست إلى الخليط المعد من خليط المافن الجاهز لتحضير فطائر بنكهة الليمون.



يمكن أيضًا إضافة حشوات الحلويات إلى المنتجات المبردة أو المجمدة - المثلجات والسيميفريدو.

السيميفريدو - حلوى إيطالية تشبه المثلجات، هي خليط مُجمد من الكريمة أو موس الفواكه مع القشدة المخفوقة والمارينج الإيطالي. يُخفق صفار البيض بالسكر للحصول على عجينة ناعمة. يُخفق بياض البيض للحصول على رغوة وتُخلط القشدة بالسكر ويُضاف الرّم أو البراندي. تُخلط القشدة بصفار البيض وبياض البيض. يضاف المارينج المسحوق ويُخلط مرة أخرى. توضع على الصينية عجينة البيض بالتناوب مع فاريجاتو أو حشوة التوت ثم تجمد الحلوى. تزين السيميفريدو المجمدة بالمارينج والفواكه.



يمكن استخدام حشوات الحلويات كعناصر تزيين في الكعك والبسكويت والحلويات الأخرى.

نظرًا لقوامها المرن وسهولة استخدامها وتنوع ألوانها، يمكن استخدامها لتزيين منتجات الحلويات.



ويمكن استخدام حشوات الحلويات الكريمة كالمكونات المنكهة والرابطة.

يمكن استخدام حشوات الكريمة من لوريتا لعمل كرات الكيك ومصاصات الكيك والترافل. ستعطي منتجاتك النكهة المرغوبة وفي نفس الوقت، جنبًا إلى جنب مع جبن الماسكاربوني مثلًا، ستكون مكونًا موحدًا. للحصول على كعكات ثابتة بالنكهة المرغوبة، تُخلط الكعكة الإسفنجية بحشوة الكريمة من لوريتا (مثل نكهة الشمبانيا) وجبن الماسكاربوني بنسبة 5: 2.3: 1.3.



المراجع

1. Agata Marzec, Hanna Kowalska, Wojciech Gąsowski. Właściwości mechaniczne ciastek biszkoptowych o zróżnicowanej porowatości. Acta Agrophysica 2010, 16 (2), 359-368
/ترجمة عنوان المقال: الخواص الميكانيكية لكعكات الإسفنجية ذات المسامية المختلفة./
2. Anna Gerłowicz, Agata Marzec, Hanna Kowalska, Ewa Domian. Ocena wybranych właściwości fizycznych ciasta i ciastek biszkoptowych z dodatkiem naturalnych koncentratów barwiących. Zeszyty Problemowe Postępów Nauk Rolniczych 2018, 595, 41-49
/ترجمة عنوان المقال: تقييم الخواص الفيزيائية المختارة للكعك والكعكات الإسفنجية المضافة إليها مركبات تلوين طبيعية./
3. Anna Żbikowska, Krzysztof Krygier. Wpływ składu kwasów tłuszczowych na cechy miękiszu ciast biszkoptowo-tłuszczowych. Żywność Nauka Technologia Jakość 2004, 11 (3 (40), Supl.), 219-226
/ترجمة عنوان المقال: تأثير تركيبة الأحماض الدهنية على خصائص قنات الكعك الإسفنجي الدسم./
4. Jaroslawa Rutkowska. The relationship between fatty acids content, solid fat content of fats, and some factors of quality of sandy cakes. Research in Food Science and Technology 2001, 158-162
/ترجمة عنوان المقال: العلاقة بين محتوى الأحماض الدهنية ومحتوى الدهن الصلب في الدهن وبعض عوامل جودة في الكعك الرملي (الكعكة المرملية)./
5. Karolina Pycia. Mazurek wielkanocny. Cukiernictwo i Piekarstwo 2018, 03, 30-32
/ترجمة عنوان المقال: كعكة المازوركاس لأعياد الميلاد./
6. Magdalena Kaźmierczak. Technologie produkcji cukierniczej. Wyroby cukiernicze. Wydawnictwo WSIP-Rea Warszawa 2014
/ترجمة عنوان المقال: التقنيات التكنولوجية لإنتاج الحلويات./
7. Małgorzata Kowalska, Milena Czerwiec, Magdalena Paździor. Moisture content of sponge cake products stored in various conditions, containing different leavening agent. Postępy Techniki Przetwórstwa Spożywczego 2020, 1, 5-13
/ترجمة عنوان المقال: محتوى الرطوبة لمنتجات الكعك الإسفنجية المحفوظة في ظروف مختلفة، والتي تحتوي على مواد رفع مختلفة./
8. Nina Barytko-Pikielna, Irena Matuszewska. Sensoryczne badania żywności, Wydawnictwo Naukowe PTTŻ Kraków 2014
/ترجمة عنوان المقال: بحوث الغذاء الحسية./
9. Zbigniew Pałacha, Magdalena Makarewicz. Aktywność wody wybranych grup produktów spożywczych. Postępy Techniki Przetwórstwa Spożywczego 2011, 2 (2), 24-29
/ترجمة عنوان المقال: النشاط المائي (ضغط البخار الجزئي) لمنتجات مختارة من الأغذية./

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