



# Χρήσεις διακοσμητικών ζελέ



# Χρήσεις διακοσμητικών ζελέ

**Οι πελάτες τρώνε με τα μάτια τους. Η διακόσμηση και τελειοποίηση των τουρτών και άλλων αρτοσκευασμάτων είναι ένα πολύ σημαντικό στάδιο στην παραγωγή ζαχαροπλαστικών προϊόντων. Μάλιστα, είναι η ελκυστική εμφάνιση των κέικ που συχνά επηρεάζει αποφασιστικά την επιλογή ενός συγκεκριμένου προϊόντος.**

Η κάλυψη της επιφάνειας των τουρτών ή των κέικ με ειδικό ζαχαροπλαστικό γλάσο, δηλαδή το γλασάρισμα, είναι μια διαδικασία που μπορεί να πραγματοποιηθεί χειροκίνητα (με βύθιση ή με πινέλο) ή μηχανικά με τη χρήση ειδικών συσκευών ζαχαροπλαστικής (ψεκαστήρες, μηχανές επικάλυψης).

Η επικάλυψη με γλάσο είναι μια τεχνολογική διαδικασία που προσδίδει στα αρτοσκευάσματα ελκυστικό χρώμα και εμφάνιση, τονίζει τη γεύση τους και βελτιώνει την υφή τους. Επιπλέον, παρατείνει τη φρεσκάδα των έτοιμων προϊόντων. Τα προϊόντα που έχουν επικαλυφθεί με γλάσο ζαχαροπλαστικής έχουν περισσότερες πιθανότητες να πωληθούν, καθώς η εμφάνισή τους είναι ένας από τους σημαντικούς παράγοντες που επηρεάζουν την απόφαση αγοράς. Οι υπέροχες, γυαλιστερές, πολύχρωμες επιφάνειες των τουρτών και των κέικ αυξάνουν την όρεξη των πελατών και τους ενθαρρύνουν να αγοράσουν ή να δοκιμάσουν τα προϊόντα που προσφέρονται σε ένα συγκεκριμένο κατάστημα. Το πιο σημαντικό είναι να δημιουργήσουμε μια καλή πρώτη εντύπωση.

Για να ξεχωρίζουν τα ζαχαροπλαστικά προϊόντα με την μοναδική τους εμφάνιση και να ενθαρρύνουν τους καταναλωτές να τα αγοράσουν, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε διάφορα προϊόντα για τη διακόσμηση και το φινιρίσμα τους. Αυτά περιλαμβάνουν, μεταξύ άλλων, γαρνιτούρες, γλάσα, τζελ και διάφορα διακοσμητικά στοιχεία.



## ΓΑΡΝΙΤΟΎΡΕΣ

Η γαρνιτούρα είναι ημιτελές ζαχαροπλαστικό προϊόν με τη μορφή στερεοποιημένης μάζας, με την οποία καλύπτονται τα ζαχαροπλαστικά προϊόντα. Η γαρνιτούρα αποτελείται από: ζάχαρη και ασπράδι με διάφορα πρόσθετα, όπως αρωματικές ουσίες, χρωστικές ουσίες, ξύδι και/ή κόμμι γκουάρ.

Ένας τύπος γαρνιτούρας είναι το γλάσο ζαχαροπλαστικής, το οποίο χρησιμοποιείται για το φινιρίσμα και τη διακόσμηση της επιφάνειας των έτοιμων ζαχαροπλαστικών προϊόντων. Η χρήση γλάσου κάνει τα αρτοσκευάσματα να έχουν ωραία εμφάνιση.

Μεταξύ των γλασών ζαχαροπλαστικής διακρίνουμε τα εξής:

- γλάσα πομάδας
- κρύα γλάσα ζάχαρης και ασπραδιού
- βρασμένα γλάσα ζάχαρης και ασπραδιού

- ζαχαρόπαστες
- γλάσο τύπου mirror (ονομάζεται επίσης κρύα διακοσμητική γέλη ή γλάσο καθρέφτης)
- ζεστές διακοσμητικές γέλες (ονομάζονται επίσης θερμά/ζεστά γλάσα ζαχαροπλαστικής).

## ΓΛΑΣΟ ΠΟΜΑΔΑΣ

Αυτό το είδος γλάσου παρασκευάζεται από πομάδα νερού. Η πομάδα αραιώνεται με βραστό νερό ή σιρόπι ζάχαρης, με συνεχή ανάδευση μέχρι να επιτευχθεί μια ομοιόμορφη, ημιστερεή μάζα.

Για να προσδώσουμε γεύση και άρωμα στο γλάσο, προσθέτουμε αρωματικές και γευστικές ουσίες, π.χ. κιτρικό οξύ και εκχύλισμα βανιλίνης. Για να αποκτήσουμε χρώμα, μπορούμε να προσθέσουμε χρωστικές τροφίμων.

Το τελικό χρώμα και η σύσταση του γλάσου εξαρτώνται από την ποσότητα νερού που προστίθεται στην πομάδα. Ένα λευκό, ματ και παχύ γλάσο δημιουργείται απευθείας από έτοιμη, καλά αναμεμιγμένη πομάδα ή πομάδα αναμεμιγμένη με μικρή ποσότητα νερού (το πολύ 5%). Αν θέλουμε να αποκτήσουμε ένα υγρό, λεπτό, διαφανές γλάσο, τότε η πομάδα πρέπει να ζεσταθεί σε θερμοκρασία 35-40 °C και να αραιωθεί με περισσότερη ποσότητα νερού. Αυτός ο τύπος γλάσου ζαχαροπλαστικής χρησιμοποιείται για τη διακόσμηση μαφίνς, στρούντελ και όλων των ειδών των κέικ μαγιάς.

## ΓΛΑΣΟ ΖΑΧΑΡΗΣ ΚΑΙ ΑΣΠΡΑΔΙΟΥ

Το γλάσο ζάχαρης και ασπραδιού είναι το αποτέλεσμα της ανάμιξης ασπραδιού με ζάχαρη άχνη και πρόσθετα όπως αρωματικές ουσίες, πηκτικές ουσίες και χρωστικές ουσίες. Μπορεί να παρασκευαστεί με κρύο τρόπο ή με βρασμό.

Η παραγωγή κρύου γλάσου γίνεται με την ανάμιξη ζάχαρης άχνη με πρωτεΐνες, αρωματικές ουσίες και χρωστικές ουσίες διαλυμένες σε νερό. Το βρασμένο γλάσο παρασκευάζεται με το βρασμό των ασπραδιών με σιρόπι ζάχαρης, το χτύπημα της μάζας, την προσθήκη αρωματικών και πηκτικών ουσιών και, στη συνέχεια, την προσεκτική ανάμιξη όλων των συστατικών. Αυτό το γλάσο προορίζεται για τη διακόσμηση μικρών μελόψωμων, ντόνατς και μπισκότων.

## ΖΑΧΑΡΏΠΑΣΤΑ

Παρασκευάζεται με το χτύπημα ζάχαρης άχνη με νερό ή χυμό λεμονιού. Η ζαχαρόπαστα χρησιμοποιείται για τη διακόσμηση ντόνατς, μαζούρκων, πασχαλινών μάφινς και άλλων γλυκών. Όταν κρυώσει, γίνεται τραγανή ή κολλώδης, ανάλογα με

την ποσότητα υγρού που προστίθεται στη ζάχαρη άχνη. Τα αρτοσκευάσματα που καλύπτονται με ζαχαρόπαστα κολλώδους υφής μπορούν να διακοσμηθούν επιπλέον με κομματάκια καρύδας ή σοκολάτας ή/και ζαχαρωμένη φλούδα πορτοκαλιού ή λεμονιού.

## ΓΛΑΣΟ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ΤΥΠΟΥ MIRROR

Μία από τις διαρκείς τάσεις στον κλάδο αυτό είναι η χρήση γλασών ζαχαροπλαστικής τύπου mirror, που ονομάζονται και γλάσα καθρέφτη και κρύες διακοσμητικές γέλες. Επιτρέπουν την επίτευξη ενδιαφερόντων οπτικών εφέ στην επιφάνεια των προϊόντων και των διακοσμητικών στοιχείων (π.χ. στις γκοφρέτες).

Σήμερα, στην ζαχαροπλαστική επιδιώκεται συχνά ο μινιμαλισμός. Η διακόσμηση των προϊόντων με τη χρήση γυαλιστερών γλασών είναι πολύ σύγχρονη και ταυτόχρονα τα λαμπερά, ιριδίζοντα προϊόντα φαίνονται όμορφα και τραβούν το βλέμμα όλων.

Τα γλάσα δημιουργούν αντανakλαστικές ή μαρμάρινες επιφάνειες σε τούρτες, κέικ, παγωτά και φρούτα. Μπορούν επίσης να χρησιμοποιηθούν ως γυαλιστικό για μάζες ζάχαρης, σοκολάτα, μαρσέπαν. Βρίσκουν ευρεία χρήση: είναι κατάλληλα για γκοφρέτες, τάρτες, κέικ, τούρτες, μερίδες και μάζες ζάχαρης.



Χάρη στα γλάσα τύπου mirror, μπορείτε να αποκτήσετε πρωτότυπη λάμψη και χρώμα στα προϊόντα σας, βελτιώνοντας ταυτόχρονα τις γευστικές τους ιδιότητες. Μάλιστα, οι γέλες έχουν καλή γεύση και άρωμα. Γλυκά και επιδόρπια καλυμμένα με λείο, γυαλιστερό γλάσο σε διάφορα χρώματα, στο οποίο μπορείς να δεις τον εαυτό σου σαν σε καθρέφτη, προτείνονται από κομψά ζαχαροπλαστεία, influencers, γνωστούς εστιάτορες και πολύχρωμα περιοδικά.

Οι τούρτες, τα κέικ και τα επιδόρπια που καλύπτονται με γλάσο τύπου mirror συχνά μοιάζουν με έργα τέχνης. Γλυκά και επιδόρπια καλυμμένα με λείο, γυαλιστερό γλάσο σε διάφορα χρώματα, στο οποίο μπορείς να δεις τον εαυτό σου σαν σε καθρέφτη, προτείνονται από κομψά ζαχαροπλαστεία, influencers, γνωστούς εστιάτορες και πολύχρωμα περιοδικά.

Οι τούρτες, τα κέικ και τα επιδόρπια που καλύπτονται με γλάσο τύπου mirror συχνά μοιάζουν με έργα τέχνης. Το γλάσο δεν διαθέτει μόνο διακοσμητική λειτουργία - το αντίθετο. Κυρίως προστατεύει τα προϊόντα από το στέγνωμα και αποτρέπει την οξείδωση. Οι γεύσεις και τα χρώματα των γελών για διακόσμηση επιτρέπουν την προσαρμογή τους σε συγκεκριμένα ζαχαροπλαστικά προϊόντα. Οι γέλες μπορούν να είναι κρύες ή ζεστές, ανάλογα με τη συνταγή και τον τύπο του προϊόντος.

Η εφαρμογή του ζεστού γλάσου απαιτεί θέρμανση σε όχι πολύ υψηλή θερμοκρασία, περίπου 30-35 °C στο φούρνο μικροκυμάτων ή σε υδατόλουτρο. Το γλάσο γίνεται τότε ημιστερεό, χάρη στο οποίο μπορούμε να επιτύχουμε μια λεία επιφάνεια. Αφού κρυώσει σε θερμοκρασία δωματίου ή χαμηλότερη, επιστρέφει στην αρχική της πυκνότητα.

Τα κρύα γλάσα τύπου mirror παρασκευάζονται με τον ίδιο τρόπο όπως τα γλάσα ζάχαρης και ασπραδιού. Για την παρασκευή τους χρειάζεστε νερό, ζάχαρη ή υγρή γλυκόζη, γλυκό συμπυκνωμένο γάλα, ζελατίνη, λευκή σοκολάτα και χρωστικές τροφίμων. Το γλάσο τύπου mirror μπορεί επίσης να παρασκευαστεί από νερό, ζάχαρη, σιρόπι γλυκόζης, κρέμα γάλακτος, σοκολάτα ή κακάο, ζελατίνη, σοκολάτα και χρωστικές τροφίμων. Το να παρασκευάσετε μόνοι σας γλάσο είναι χρονοβόρο και αρκετά περίπλοκο. Το πιο εύκολο είναι να αγοράσετε ένα έτοιμο προς χρήση προϊόν, π.χ. το γλάσο τύπου mirror της Ascanio.

Τα γλάσα ζαχαροπλαστικής τύπου mirror μπορούν να εφαρμοστούν με ψεκαστήρες ή συσκευές εφαρμογής γέλης ή και διά χειρός.

Ένα ουδέτερο γλάσο καθρέφτη που χρησιμοποιείται κάτω από τα φρούτα της τάρτας την προστατεύει από τη διείδυση των χυμών των φρούτων. Αντιθέτως, όταν εφαρμόζεται πάνω στα φρούτα, τα προστατεύει από το στέγνωμα και τους μικροβιακούς κινδύνους. Το γλάσο καλύπτει τη μάζα ζάχαρης στις αγγλικές τούρτες, προσδίδοντάς της λάμψη και αναζωογονώντας το χρώμα της. Χρησιμοποιείται κάτω και πάνω από τη γκοφρέτα, προστατεύοντάς την από την υγρασία του κέικ, της κρέμας, αλλά και από εξωτερικούς παράγοντες (π.χ. σταγόνες νερού, χυμού).

Τα γλάσα τύπου mirror που χρησιμοποιούνται για μεμονωμένες μερίδες επιτρέπουν τη δημιουργία μιας απότομης διακοσμητικής επιφάνειας (εφέ 3D). Σημείωση: σε αυτή την περίπτωση, συνήθως πρέπει να χρησιμοποιείται σε συνδυασμό με ζελατίνη ή ζεστή γέλη.

Τα ουδέτερα γλάσα καθρέφτη προσφέρουν τις περισσότερες δυνατότητες, καθώς μπορείτε να τα χρησιμοποιήσετε απευθείας ή να τα αναμίξετε με χρωστικές ουσίες, αρώματα και φρούτα. Ενδιαφέροντα οπτικά εφέ επιτυγχάνονται επίσης με το συνδυασμό του γλάσου καθρέφτη Ascanio με γέμιση με κομμάτια φρούτων Lauretta. Επιπλέον, τα γλάσα συνδυάζονται άριστα με μη τυπικά πρόσθετα: καφέ, χυμούς, πουρέ φρούτων, κομπόστες, αλλά και σοκολάτα.



Διατίθενται έτοιμα γλάσα με διάφορες γεύσεις και χρώματα, π.χ. σοκολάτα, καραμέλα, καθώς και φρούτα, π.χ. φράουλα. Μπορούν να συνδυαστούν με οποιοδήποτε είδος προϊόντος ζαχαροπλαστικής, προσφέροντας μοναδικά χρώματα και σχέδια. Διαθέτουν όχι μόνο μοναδική λάμψη και χρώμα, αλλά και εξαιρετική γεύση και άρωμα.

Λόγω της γελώδη υφής του, το γλάσο καθρέφτη παραμένει πλαστικό και ευαίσθητο στην πίεση μετά τη σκλήρυνσή του, ενώ δεν κολλάει, δεν τεντώνεται και δεν σπάει κατά το κόψιμο. Η ελαστικότητα της γλάσο επιτρέπει την αισθητική κοπή της τούρτας ή του κέικ. Επίσης, μπορείτε εύκολα να δημιουργήσετε επιγραφές στα κέικ, καθώς και περιγράμματα μορφών για να τα γεμίσετε αργότερα με χρωματιστές μάζες.

Τα γλάσα καθρέφτη χαρακτηρίζονται από μεγάλη θερμική σταθερότητα σε χαμηλές θερμοκρασίες, ενώ και είναι ανθεκτικά στην κατάψυξη και την απόψυξη. Διατηρούν την μαλακή και ελαστική τους σύσταση σε θερμοκρασία έως - 20 °C. Είναι επίσης ανθεκτικά στο ψήσιμο.

## ΖΕΣΤΈΣ ΔΙΑΚΟΣΜΗΤΙΚΈΣ ΓΈΛΕΣ

Ζεστή διακοσμητική γέλη, δηλαδή ζεστό γλάσο ζαχαροπλαστικής. Πριν την εφαρμογή στο προϊόν, πρέπει να την ζεστάνετε σε θερμοκρασία 85-95 °C, να την αφήσετε να κρυώσει ελαφρώς και μόνο τότε να την εφαρμόσετε με πινέλο απευθείας στην επιφάνεια. Μετά από λίγο, γίνεται εντελώς σκληρό, ανθεκτικό και γυαλιστερό ζελέ, χάρη στο οποίο το προϊόν μπορεί να συσκευαστεί, π.χ. σε μεμβράνη.

Η διακοσμητική γέλη κάνει τα προϊόντα να φαίνονται όμορφα, συμβάλλοντας στην αύξηση των πωλήσεων. Εξάλλου, είναι γνωστό ανέκαθεν ότι ο πελάτης αγοράζει με τα μάτια. Εκτός αυτού, η γέλη προστατεύει το κέικ και τα φρέσκα φρούτα.

Το ζεστό γλάσο εφαρμόζεται με τη βοήθεια συσκευών που ζεσταίνουν και ψεκάζουν τη γέλη. Αυτό απλοποιεί την εφαρμογή, μειώνει τη μέση δΟΣολογία και επιταχύνει τη διαδικασία, κάτι που είναι ιδιαίτερα σημαντικό σε περιπτώσεις υψηλού κόστους εργασίας. Για το σκοπό αυτό χρησιμοποιείται συνήθως ειδική συσκευασία - σακούλα σε χαρτοκιβώτιο (bag in box). Η γλάσο μπορεί επίσης να εφαρμοστεί δια χειρός, συνήθως με τη χρήση ειδικού πινέλου.

Όπως και η γλάσα τύπου mirror, η διακοσμητική γέλη προστατεύει την επιφάνεια του προϊόντος και παρατείνει έτσι τη διάρκεια ζωής του. Όταν χρησιμοποιείται σε τάρτες φρούτων, επιβραδύνει το στέγνωμα των φρούτων. Χρησιμοποιείται επίσης συχνά για την κάλυψη της επιφάνειας των αρτοσκευασμάτων από σφολιάτα.

Οι πιο δημοφιλείς γεύσεις ζεστών γέλων είναι η ουδέτερη και η βερίκοκο, αν και στην αγορά μπορείτε να βρείτε και άλλες, όπως για παράδειγμα φράουλα.

Οι διακοσμητικές γέλες Cristalli διατίθενται σε μορφή έτοιμη προς χρήση (απλά πρέπει να τις ζεστάνετε στους 85-90 °C) και σε οικονομικότερη συμπυκνωμένη μορφή (πρέπει να προσθέσετε νερό).



## ΠΕΡΙΛΗΨΗ

- Τα γλάσα ζαχαροπλαστικής χρησιμοποιούνται για τη διακόσμηση τουρτών, κέικ, μπισκότων και διαφόρων επιδορπίων.
- Υπάρχουν γλάσα πομάδας, ζάχαρης και ασπραδιού, ζεστά διακοσμητικά γλάσα ζαχαροπλαστικής και γλάσα τύπου mirror, δηλαδή κρύα γλάσα ή γλάσα καθρέφτη.
- Έχουν φυσικοχημικές ιδιότητες που καθορίζουν τη δημοτικότητά τους και τη συχνή χρήση τους.
- Είναι πολύτιμα προϊόντα για τη ζαχαροπλαστική, καθώς απλοποιούν σημαντικά τη διαδικασία παραγωγής. Επιτρέπουν την παρασκευή ζαχαροπλαστικών προϊόντων με ελκυστική εμφάνιση και χρώματα, που ενθαρρύνουν την αγορά.
- Χάρη στη μεγάλη γκάμα έτοιμων διακοσμητικών γλάσων ζαχαροπλαστικής, ο αριθμός των ζαχαροπλαστικών προϊόντων που παρασκευάζονται με τη χρήση τους είναι πρακτικά απεριόριστος.

## Βιβλιογραφία

1. Dorota Czerwińska. Dekoracje do tortów weselnych i komunijnych. Cukiernictwo, 2013, 2, 44-45..
2. Ewa Jakubczyk, Ewa Gondek, Anna Żelazny. Charakterystyka właściwości mechanicznych żelu agarowego ze zróżnicowanym dodatkiem substancji słodzących. Zeszyty Problemowe Postępów Nauk Rolniczych. 2013, 572, 23-32.
3. Magdalena Kaźmierczak. Technologie produkcji cukierniczej. Wyroby cukiernicze. Wydawnictwo WSiP-Rea Warszawa 2014.
4. Paulina Pająk, Teresa Fortuna. Ocena właściwości fizykochemicznych i jakości sensorycznej wybranych żeli z owocami. ŻYWNOSĆ. Nauka. Technologia. Jakość, 2010, 2 (69), 85-94.
5. Rachel Overby. A cakewalk through history: the evolution of cake and its identity in America. Butler University, Indianapolis, 2018.
6. Elżbieta Rosiak. Rynek dodatków cukierniczych. Poradnik Restauratora. 2007, 07, 30-33.
7. Franciszek Świdorski, Bożena Waszkiewicz-Robak Hydrokoloidy jako substancje kształtujące strukturę. W: Żywność wygodna i żywność funkcjonalna. Red. F. Świdorski. Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa, 2003.

Συγγραφέας: Dr.-Eng. Dorota Czerwińska  
Τμήμα Ανθρώπινης Διατροφής  
Ινστιτούτο Επιστημών Ανθρώπινης Διατροφής  
Πανεπιστήμιο Βιοεπιστημών της Βαρσοβίας  
Επιμέλεια και διόρθωση: Ewa Socik και Dariusz Socik

ΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ ΠΕΡΙ ΠΝΕΥΜΑΤΙΚΩΝ ΔΙΚΑΙΩΜΑΤΩΝ  
Επιφύλαξη πνευματικών δικαιωμάτων

Κάτοχος πνευματικών δικαιωμάτων: Kandy Dariusz Socik  
Όλα τα περιεχόμενα του παρόντος άρθρου προστατεύονται νομικά βάσει των διατάξεων του νόμου της 4ης Φεβρουαρίου 1994 περί πνευματικών και συγγενικών δικαιωμάτων (ενοποιημένο κείμενο: ΦΕΚ του 2018, σημείο 1191). Άνευ της άδειας του συγγραφέα, απαγορεύεται, μεταξύ άλλων, η αναπαραγωγή του περιεχομένου, η αντιγραφή, η επανεκτύπωση, η αποθήκευση και η επεξεργασία με οποιοδήποτε ηλεκτρονικό μέσο, τόσο εν όλω όσο και εν μέρει. Απαγορεύεται η περαιτέρω διάδοση, όπως αναφέρεται στο άρθρο 25 παράγραφος 1 σημείο 1) στοιχείο b) του νόμου της 4ης Φεβρουαρίου 1994 περί πνευματικών και συγγενικών δικαιωμάτων.