



ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΆ ΤΩΝ Κ΄ΕΙΚ

ΣΤΑ ΟΠΟΪΑ ΜΠΟΡΟΎΝ ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΘΟΎΝ
ΓΕΜ΄ΙΣΕΙΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚ΄ΗΣ



Χαρακτηριστικά των κέικ

στα οποία μπορούν να χρησιμοποιηθούν γεμίσεις ζαχαροπλαστικής

Τα κέικ και τα αρτοσκευάσματα συγκαταλέγονται μεταξύ των τροφίμων που είναι δημοφιλή κυρίως για τις αισθητηριακές τους αξίες.

Η γεύση, το άρωμα και η διατροφική τους αξία καθορίζονται από τη μέθοδο παρασκευής, την ποσότητα και το είδος των πρώτων υλών που χρησιμοποιούνται, καθώς και από το είδος του γλάσου ή άλλου υλικού επικάλυψης. Η τελική γεύση και υφή των κέικ και των γλυκών μπορεί επίσης να επηρεαστεί από τον τύπο της γέμισης που χρησιμοποιείται για να τη διαστρωμάτωση ή την πλήρωσή τους.

Η χρήση έτοιμων γεμίσεων καθιστά δυνατή την παρασκευή κέικ και άλλων προϊόντων με επαναλαμβανόμενη ποιότητας. Χάρη στη θερμοσταθερή τους σύνθεση, οι γεμίσεις αυτές δεν λιώνουν κατά το ψήσιμο ή το φούρνισμα παραμένοντας σταθερές κατά την κατάψυξη και την απόψυξη. Μπορούν επίσης να χρησιμοποιηθούν μετά το ψήσιμο, αποδεικνύοντας την πολλαπλότητα των τρόπων χρήσης τους.

Σε αυτό το άρθρο, συζητάμε την τυπική χρήση των γεμίσεων για έναν συγκεκριμένο τύπο κέικ. Αν και πρέπει να θυμόμαστε ότι οι τάσεις στη ζαχαροπλαστική κινούνται προς την απεριόριστη δημιουργικότητα των σεφ και τις ιδέες για μη τυποποιημένους συνδυασμούς προϊόντων. Η τάση αυτή ισχύει ιδιαίτερα για τα επιδόρπια που προετοιμάζονται για ταχεία κατανάλωση, αμέσως μόλις παρασκευαστούν. Ένα παράδειγμα είναι η ζύμη γκοφρέτας, για την οποία δεν χρησιμοποιούνται γεμίσεις (μετά από λίγο η γκοφρέτα απορροφά νερό από αυτές και μαλακώνει), αλλά μπορεί να συνδυαστεί επιτυχώς με μια γέμιση για ένα επιδόρπιο που θα καταναλωθεί σε σύντομο χρονικό διάστημα. Το ίδιο ισχύει και για τη ζύμη των κέικ με τζίντζερ και κανέλα, στα οποία επίσης δεν χρησιμοποιούνται συνήθως γεμίσεις. Υπάρχουν πράγματι αρκετές τέτοιες ιδέες, αλλά θα επικεντρωθούμε στην ταξινόμηση της χρήσης των γεμίσεων σε κοινή χρήση.

ΜΕΘΟΔΟΣ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ

Ζύμη με μαγιά

Τα βασικά συστατικά της είναι αλεύρι, αυγά και γάλα. Χρησιμοποιείται επίσης μια μικρή ποσότητα ζάχαρης και λίπους, καθώς και μαγιά, η οποία είναι υπεύθυνη για το αφράτεμα. Κατά τη διάρκεια του ζυμώματος, λαμβάνει χώρα η διαδικασία αλκοολικής ζύμωσης: τα σάκχαρα που υπάρχουν στη ζύμη μετατρέπονται σε αλκοόλη και διοξείδιο του άνθρακα. Οι φυσαλίδες αυτού του αερίου προκαλούν τη διόγκωση της ζύμης και την πολλαπλάσια αύξηση του όγκου της. Η ζύμη μαγιάς χαρακτηρίζεται από μεγάλη ευπλαστότητα, η οποία προσδίδεται με το μακροχρόνιο ζύμωμα.

Χρησιμοποιείται σε μεγάλη ποικιλία αρτοσκευασμάτων, όπως:

- Κέικ και μάφινς, συμπεριλαμβανομένων αυτών που περιέχουν ζαχαρωμένα φρούτα
- Τηγανίτες με φρούτα, τυρί ή παπαρουνόσπορο
- Struclí με μαρμελάδα, γέμιση φρούτων, γέμιση παπαρούνας, γέμιση τυρί κρέμα, γέμιση καρυδιού, γέμιση αμυγδάλου
- Κέικ ζύμης, τσουρέκια
- Ντόνατς
- Κρουασάν
- Κέικ με στρώσεις από ψητά μήλα, μαρμελάδα ή άλλες φρουτογεμίσεις
- Κέικ με γέμιση από φρέσκα φρούτα, μαρμελάδα, θερμοσταθερή γέμιση φρούτων, παπαρουνόσπορο, τυρί, καρύδια και κρέμα γάλακτος

Ένα σημαντικό ζήτημα κατά τη χρήση γεμίσεων σε αρτοσκευάσματα από ζύμη μαγιάς είναι η σωστή συνοχή και η περιεκτικότητα σε υγρασία των γεμίσεων. Θα πρέπει να είναι τέτοια ώστε η ζύμη να μην απορροφά πολύ.

Σφολιάτα (ζύμη φύλλων) και φύλλο

Έχει μια χαρακτηριστική στρωματοποιημένη δομή με τη μορφή λεπτότατων φύλλων. Φτιάχεται με αλεύρι σίτου, αλάτι, κρύο νερό και βούτυρο. Πρώτα, στρώστε τις στρώσεις ζύμης και βουτύρου. Αφού κρυώσει, ανοίγετε τη ζύμη αρκετές φορές, αφήνοντάς τη να κρυώσει μεταξύ των αλληπάλληλων ανοιγμάτων. Η ζύμη μπορεί να διπλωθεί, να τυλιχτεί ή να συστραφεί για να δημιουργηθούν αρτοσκευάσματα σε διάφορα σχήματα. Κατά τη διάρκεια του ψησίματος, τα στρώματα λίπους και ζύμης διαχωρίζονται λόγω της εξάτμισης του νερού. Το ψημένο προϊόν είναι ελαφρύ και απαλό ενώ θρυμματίζεται εύκολα.

Η σφολιάτα χρησιμοποιείται για την παρασκευή χτενιών, φακέλων, κώνων, κοχυλιών, γλωσσών, κοτσίδων, ταρτών και ταρταλετών. Επίσης δημοφιλή είναι τα κρουασάν, τα ναπολεόν και τα γλυκά τύπου καρπάτ.

Τα προϊόντα σφολιάτας συχνά γεμίζονται μετά το ψήσιμο. Η δομή τους είναι απαλή και κατά τη διάρκεια του ψησίματος η γέμιση, η οποία είναι βαρύτερη, τραβάει τα φύλλα προς τα κάτω. Ωστόσο, όλα εξαρτώνται από τη μορφή του μπισκότου, το σημείο της γέμισης και το επιθυμητό αποτέλεσμα, οπότε μερικές φορές είναι δυνατόν να γεμίσετε το προϊόν πριν από το ψήσιμο.

Μια παραλλαγή της σφολιάτας είναι η ζύμη φύλλο. Αντί για βούτυρο, χρησιμοποιείται ελαιόλαδο για την παρασκευή του. Το φύλλο συνδυάζεται συνήθως με ξηρή γέμιση.

Ημι-σφολιάτα

Διακρίνουμε ημι-σφολιάτες: μαγιάς, κρέμας, τυριού. Το βούτυρο μπαίνει μέσα στη ζύμη μαγιάς και έτσι προκύπτει μια ζύμη ημι-σφολιάτας με μαγιά. Συνδυάζοντας βούτυρο με τυρί cottage, αυγά και αλεύρι - ημι-σφολιάτα τυριού. Ενώ όταν φιλοκόψουμε το βούτυρο με αλευρόμαζα, αυγά και κρέμα γάλακτος, λαμβάνουμε μια ημι-σφολιάτα κρέμας. Ανοίγουμε την έτοιμη ζύμη αρκετές φορές σε λεπτά φύλλα και τη διαμορφώνουμε στο επιθυμητό σχήμα.

Η ημι-σφολιάτα μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την παρασκευή κέικ, κρουασάν, κώνων, τριγώνων, σαλιγκαριών και σωλήνων. Τα αρτοσκευάσματα αυτά είναι πολύ συχνά γεμάτα με γέμιση φρούτων.

Εύθρυπτη ζύμη

Έχει συγκεκριμένη, εύθρυπτη δομή. Απαιτεί τρία βασικά συστατικά: αλεύρι, βούτυρο ή μαργαρίνη και αυγά. Το αλεύρι πρέπει να περιέχει γλουτένη ασθενούς έως μέτριας ποιότητας - το καλύτερο είναι το αλεύρι kucyrzatka, με πιθανή προσθήκη αλεύρου πατάτας ή αραβοσίτου. Έτσι λαμβάνουμε μια ζύμη που είναι πιο εύθρυπτη από τη ζύμη που παρασκευάζεται με χρήση αλευριού που περιέχει περισσότερη γλουτένη. Η τραγανότητα επηρεάζεται επίσης από την προσθήκη λίπους. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί βούτυρο, μαργαρίνη, λαρδί ή μείγματα αυτών των λιπών. Η εύθραπτη ζύμη πρέπει να περιέχει 40-60% λίπος σε σχέση με το ποσοστό αλευριού. Η προσθήκη ωμών κρόκων αυγού προσδίδει ευπλαστικότητα ενώ οι μαγειρεμένοι

κρόκοι αυγών προσθέτουν περισσότερη τραγανότητα. Οι πρωτεΐνες, από την άλλη, συμβάλλουν στη μείωση της ευθρυπτότητας.

Ένα συστατικό της εύθρυπτης ζύμης είναι επίσης η ζάχαρη άχνη. Δεν πρέπει να χρησιμοποιείται κρυσταλλική ζάχαρη. Η χαμηλή περιεκτικότητα της ζύμης σε υγρασία σημαίνει ότι η κρυσταλλική ζάχαρη δεν θα διαλυθεί καλά και μπορεί να καραμελώσει κατά το ψήσιμο.

Η κρέμα γάλακτος ή το γιαούρτι χρησιμοποιούνται ως πρόσθετο για αύξηση της ελαστικότητας. Συνήθως δεν προστίθενται διογκωτικοί παράγοντες.

Μετά το ζύμωμα, η ζύμη πρέπει να κρυώσει στο ψυγείο και στη συνέχεια να της δοθεί το επιθυμητό σχήμα (είναι εύκολο να σχηματιστεί λόγω της δομής της) και να ψηθεί.

Η εύθρυπτη ζύμη μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την παρασκευή cupcakes, γεμιστών και διαστρωματωμένων κέικ, γλυκισμάτων και βάσεων για cheesecakes, μηλόπιτων, κέικ με παπαρουνόσπορο, πιτών με φρούτα, ταρτών, μαζούρκας και πλήθος άλλων αρτοσκευασμάτων.

Ζύμη ημίθρυπτη

Η ημίθρυπτη παρασκευάζεται με τα ίδια συστατικά όπως η εύθρυπτη ζύμη (αλεύρι, λίπος, αυγά), αλλά προστίθενται χημικοί διογκωτικοί παράγοντες και κρέμα γάλακτος. Είναι κατάλληλη, μεταξύ άλλων, για κέικ με διάφορα πρόσθετα ή για κρουασάν. Για αυτά τα αρτοσκευάσματα μπορούν να χρησιμοποιηθούν γεμίσεις φρούτων και κρέμας.

Παντεσπάνι

Ένα ελαφρύ, αφράτο και ελαστικό κέικ από αυγά, ζάχαρη και αλεύρι σίτου. Στην παραγωγή του δεν χρησιμοποιείται καθόλου λίπος. Μέρος του αλεύρου σίτου μπορεί να αντικατασταθεί από αλεύρι πατάτας, μειώνοντας την περιεκτικότητα της ζύμης σε γλουτένη. Αυτό δίνει στο παντεσπάνι μια πιο μαλακή υφή.

Το παντεσπάνι παρασκευάζεται με τη μέθοδο «εν θερμώ» ή τη μέθοδο «εν ψυχρώ». Στην «εν θερμώ» μέθοδο, τα αυγά και η ζάχαρη χτυπιούνται στον ατμό, επιτρέποντας στη ζύμη να αφρατέψει σημαντικά. Η ψυχρή μέθοδος περιλαμβάνει το χτύπημα των κρόκων με τη ζάχαρη μέχρι να λάβουμε μια ομοιογενή μάζα και τον συνδυασμό της με τον αφρό από ασπράδια και ζάχαρη καθώς και με αλεύρι. Κατά τη διάρκεια του ψησίματος, το παντεσπάνι αυξάνει σημαντικά τον όγκο του.

Μια τέτοια ζύμη παρασκευάζουμε βάσεις για τούρτες, πίτες, ρολάδες, γεμιστά μπισκότα, διαστρωματωμένα και γεμιστά κέικ, cupcakes. Ταιριάζει καλά με γεμίσεις φρούτων και κρέμας, ενώ διαποτίζοντας με τη γέμιση αποκτά επιπλέον γεύση.

Ζύμη παντεσπανιού-λίπους

Είναι αλλιώς γνωστή ως αμμώδης. Φτιάχνεται από αλεύρι σίτου ή μείγμα αλεύρου σίτου και αλεύρου πατάτας (1:1), βούτυρο ή μαργαρίνη, ζάχαρη, αυγά και μπέικιν

πάουντερ. Τα πρόσθετα μπορεί να είναι ξηροί καρποί, ζαχαρωμένα φρούτα, κακάο, αρωματικές ύλες. Όπως και το παντεσπάνι, το κέικ άμμου παρασκευάζεται με την «εν θερμώ» ή την «εν ψυχρώ» μέθοδο. Μόλις ψηθεί, έχει μια χαρακτηριστική αμμώδη υφή. Χάρη στη μεγάλη ποσότητα ζάχαρης, είναι παχουλό και διαχύνεται εύκολα. Η αμμώδης συνοχή επηρεάζεται επίσης από το αλεύρι πατάτας. Μοιάζει με την εύθρυπτη ζύμη, αν και είναι πιο μαλακή και πιο παχουλή.

Μπορεί να χρησιμοποιηθεί για το ψήσιμο κέικ φρούτων, stefanki, μαζούρκας, κέικ άμμου, κόμπων, κέικ camargo, κέικ σώματος και αυλακωτών κέικ. Στην περίπτωση της μαζούρκας, του κέικ stefanka, των κέικ σώματος και του κέικ camargo, για τη γέμιση μπορούν να χρησιμοποιηθούν γεμίσεις φρούτων με χαμηλή ενεργότητα νερού.

Ζύμη στον ατμό

Δημιουργείται με την έγχυση αλεύρου σίτου με βραστό νερό και λίπος και στη συνέχεια συνδυάζοντας την προκύπτουσα μάζα με αυγά. Κατά τη διάρκεια του παναρίσματος, το αλεύρι απορροφά πολύ νερό, το οποίο οδηγεί σε πήξη του ζυμαριού. Προστίθενται περισσότερα ή λιγότερα αυγά ώστε να γίνει η ζύμη αντίστοιχα παχύρρευστη.

Στο φούσκωμα της ζύμης συμβάλλει ο ατμός, ο οποίος δεν μπορεί να διαφύγει γρήγορα λόγω της υψηλής πυκνότητας της ζύμης. Στη συνέχεια δημιουργούνται ελεύθεροι χώροι στο μείγμα, οπότε το ήδη ψημένο προϊόν αυξάνεται σε όγκο.

Η ζύμη στον ατμό είναι ελαφριά, στεγνή και κούφια στο εσωτερικό της. Για την πλήρωση ή τη διαστρωμάτωση καταλληλότερη είναι μια ποικιλία από κρέμες (σαντιγί, κρέμα Russel, ημίπαχη κρέμα γάλακτος, πουτίγκας). Δεν συνιστάται η χρήση υγρών φρούτων ή κρεμώδους γέμισης λόγω της ξηρότητας του ζυμαριού.

Ωστόσο, είναι δυνατόν να συνδυαστεί μια τέτοια γέμιση με κρέμα ζωικής και φυτικής προέλευσης. Έτσι, θα λάβετε μια αεριούχα κρέμα που είναι κατάλληλη για τη διαστρωμάτωση σφολιατών, εκλέρ ή καρπάτ.

Εκτός από τα προαναφερθέντα αρτοσκευάσματα, από ζύμη στον ατμό παρασκευάζονται συχνότερα τα δαχτυλίδια, οι φωλιές και οι γιρλάντες του Πόζναν.

Κέικ με τζίντζερ

Ένα κέικ με γλυκιά και πικάντικη γεύση και μεγάλη διάρκεια ζωής. Παρασκευάζεται από μείγμα αλεύρων: άλευρο σίτου τύπου 850 και άλευρο σίκαλης τύπου 800. Για τη γλύκανση χρησιμοποιείται συνήθως φυσικό μέλι, ενδεχομένως τεχνητό μέλι, ζάχαρη ή ιμβερτοποιημένο σιρόπι.

Η χαρακτηριστική γεύση και το άρωμα προέρχονται από τα μπαχαρικά: κανέλα, γαρύφαλλο, μαύρο πιπέρι, τζίντζερ, μπαχάρι, κόλιανδρο, κάρδαμο, μοσχοκάρυδο ή γλυκάνισο. Τα συνηθέστερα διογκωτικά μέσα είναι το όξινο ανθρακικό αμμώνιο ή το ανθρακικό νάτριο. Τα κέικ τζίντζερ φτιάχνονται στον ατμό ή με τη μέθοδο εν ψυχρώ.

Χρησιμοποιείται για την παρασκευή κέικ και μπισκότων τζίντζερ, μπισκότων καλυμμένων με σιρόπι ζάχαρης, με γλάσο, κακάο ή σοκολάτα. Τέτοια κέικ τζίντζερ μπορούν να γεμιστούν με μαρμελάδα, πηχτή μαρμελάδα φρούτων ή αμύγδαλα. Για τη διαστρωμάτωση της βάσης των κέικ τζίντζερ χρησιμοποιούμε απαλές γεμίσεις φρούτων. Το κέικ μπορεί επίσης να αλειφθεί με μαρμελάδα, παχύρρευστη μαρμελάδα και σουηδική κρέμα. Αντί γι' αυτά, για τη γέμιση χρησιμοποιείται πάστα φυστικιού ή μαρσιπάν.

Κέικ μαρέγκας

Η μαρέγκα παρασκευάζεται από χτυπημένα ασπράδια αυγών και ζάχαρη άχνη. Μπορεί να προστεθεί μια μικρή ποσότητα αλεύρου ή ζάχαρης βανίλιας.

Το τελικό μείγμα διαμορφώνεται στο επιθυμητό σχήμα και στεγνώνεται στο φούρνο σε θερμοκρασία όχι μεγαλύτερη των 120 °C μέχρι η ζύμη να αποκτήσει ένα λεπτό χρυσαφί χρώμα και να γίνει τραγανή. Για να αποκτήσετε μια λευκή ζύμη μαρέγκας, η θερμοκρασία στεγνώματος πρέπει να είναι περίπου 100 °C.

Ανάλογα με τη θερμοκρασία, η ζύμη στο εσωτερικό είναι είτε εύθρυπτη (υψηλότερη θερμοκρασία) είτε ελαφρώς ελαστική και εύπλαστη (χαμηλότερη θερμοκρασία). Χρησιμοποιείται για την παρασκευή κέικ μαρέγκας (κόμποι, γεράκια), μαρέγκες, μακαρόν, καρύδες.

Οι μαρέγκες ή τα μικρά κεικάκια έχουν συνήθως τη μορφή μικρών, ακανόνιστων κώνων. Δεν χρησιμοποιείται γέμιση γι' αυτά, παρά μόνο για διακόσμηση.

Τα μακαρόν είναι κέικ που φτιάχνονται με ασπράδια αυγών, ζάχαρη άχνη και αλεσμένα αμύγδαλα. Είναι στρωμένα με μάζες τύπου κρέμας Russel.

Τα μεγαλύτερα κέικ μαρέγκας και οι τούρτες επιστρώνονται με διάφορες κρέμες, κυρίως λιπαρές, παχιές κρέμες, καθώς αυτές δεν προκαλούν την ύγρανση της μαρέγκας. Εξαιρέση αποτελεί η τούρτα Ρανίονα. Είναι μια λευκή, αφράτη, ραγισμένη, εύθρυπτη μαρέγκα με μαλακή και υγρή υφή marshmallow στο εσωτερικό της. Γαρνίρεται με σαντιγί και διακοσμείται με φρέσκα φρούτα. Αν θέλετε σε κάποιο από τα παραπάνω αρτοσκευάσματα να χρησιμοποιήσετε μια γέμιση - λεία φρουτώδη ή κρεμώδη - θα πρέπει να αναμειχθεί με βούτυρο, μασκαρπόνε ή σοκολάτα. Έτσι θα έχετε μια σταθερή κρέμα με τη σωστή συνοχή.

Ζύμη βάφλας

Η ζύμη βάφλας παρασκευάζεται από αλεύρι σίτου και νερό. Αντί για νερό μπορεί να χρησιμοποιηθεί συμπυκνωμένο ή καθόλου γάλα. Το γάλα μπορεί να αντικαταστήσει μέρος ή όλο το νερό που προβλέπεται στη συνταγή του προϊόντος. Άλλα πρόσθετα περιλαμβάνουν ζάχαρη, γάλα σε σκόνη, κρόκους αυγών ή πολτό αυγών σε σκόνη. Για την παρασκευή της ζύμης βάφλας χρησιμοποιούνται χημικά διογκωτικά (ανθρακικό νάτριο), τα οποία προσδίδουν στα αρτοσκευάσματα το χαρακτηριστικό πορώδες τους.

Είναι σημαντικό να επιτευχθεί μια ομαλή και ομοιογενής συνοχή της ζύμης, η οποία θα επιτρέπει την εύκολη και ταχεία διανομή της.

Κατά την ανάμειξη των συστατικών πρέπει να χρησιμοποιείται δροσερό νερό ή νερό με προσθήκη γάλακτος. Η θερμοκρασία του υγρού πρέπει να είναι 15-20°C. Σε υψηλότερα επίπεδα, παρατηρείται αύξηση του ιξώδους λόγω διόγκωσης της γλουτένης και η ποιότητα της ζύμης υποβαθμίζεται.

Η ζύμη βάφλας χρησιμοποιείται για την παρασκευή διακοσμητικών φύλλων γκοφρέτας και διαφόρων δοχείων παγωτού (κύπελλα, κώνοι, χωνάκια, μπολ) και σωλήνων. Μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί για την παραγωγή γεμιστών και μη γεμιστών γκοφρετών.

Το κέικ βάφλας είναι στεγνό και τραγανό. Απορροφά πολύ εύκολα το νερό και, επομένως, δεν μπορούν να χρησιμοποιηθούν με αυτό υδαρές γεμίσεις με φρούτα. Οι μάζες που χρησιμοποιούνται για τη διαστρωμάτωση των βαφλών πρέπει να είναι παχύρρευστες και αρκετά λιπαρές, με βούτυρο ή μαργαρίνη.

Χτυπημένη ζύμη

Για την παρασκευή της χτυπημένης ζύμης χρησιμοποιούμε αλεύρι, αυγά, ζάχαρη, λίπος, αρωματικές ύλες και οινόπνευμα. Ανακατέψτε καλά όλα τα υλικά και στη συνέχεια χτυπήστε μέχρι η ζύμη να αποκτήσει μια χαλαρή υφή.

Οι χτυπημένες ζύμες χαρακτηρίζονται από υψηλή περιεκτικότητα σε κρόκο με χαμηλή προσθήκη λίπους και ζάχαρης. Οι κρόκοι αυγών και μια μικρή ποσότητα ζάχαρης δίνουν τη σωστή τραγανότητα. Για τον ίδιο λόγο, η ζύμη δεν καίγεται κατά το τηγάνισμα. Αυξάνεται μόνο ελαφρώς κατά τη διάρκεια της θερμικής επεξεργασίας.

Τα γνωστότερα αρτοσκευάσματα που παρασκευάζονται από χτυπημένη ζύμη είναι τα faworki (chrust) και τα καρναβαλικά τριαντάφυλλα, που πασπαλίζονται με ζάχαρη άχνη μετά το τηγάνισμα.

Η χτυπημένη ζύμη απορροφά πολύ εύκολα το νερό και γίνεται μαλακή. Η χρήση γεμίσεων, ιδίως φρουτωδών γεμίσεων, είναι επιζήμια δεδομένης της ποιότητας των εν λόγω αρτοσκευασμάτων. Αυτό μπορεί να προκαλέσει το μαλάκωμα της ζύμης..

Μαγειρεμένη ζύμη

Φτιάχνονται με αλεύρι, αυγά, λίγη ποσότητα λίπους και ζάχαρη. Στο μείγμα αυγών και ζάχαρης προστίθενται μαγιά ή χημικά διογκωτικά. Η ποσότητα της ζάχαρης καθορίζει τη γλυκιά ή ξηρή γεύση του προϊόντος.

Τα διαμορφωμένα προϊόντα θα πρέπει να μαγειρεύονται για λίγο σε νερό ώστε να αυξηθεί ο όγκος τους και έπειτα να ψήνονται στον φούρνο.

Στα προϊόντα από μαγειρεμένη ζύμη - λόγω της αρκετά σκληρής υφής τους - δεν χρησιμοποιούμε γεμίσεις. Ωστόσο, τα κέικ από αυτήν τη ζύμη διακοσμούνται με διάφορα πασπαλίσματα, π.χ. σπόρους παπαρούνας, κύμινο, νιγέλλα, σουσάμι,

χοντρό θαλασσινό αλάτι, κανέλα, παρμεζάν με αλάτι σκόρδου, ανοιχτόχρωμη ή σκούρα χοντρή ζάχαρη.

Τα πιο γνωστά αρτοσκευάσματα που παρασκευάζονται από μαγειρεμένη ζύμη είναι τα obwarzanki, τα κουλούρια, τα świderki και τα μπαστούνια.

Ζύμη για τηγανίτες

Πρόκειται για μια πολύ ρευστή ζύμη από γάλα, αυγά και μικρή ποσότητα αλευριού. Για να σχηματιστούν τηγανίτες με το σωστό σχήμα και μέγεθος, απλώνονται σε ένα τηγάνι και τηγανίζονται. Κατά το τηγάνισμα, το σχήμα σταθεροποιείται. Υπό την επίδραση της θερμοκρασίας, το μείγμα αυξάνεται σε όγκο και γίνεται πορώδες, ενώ οι τηγανίτες γίνονται επίσης τραγανές και ροδοκοκκινίζουν.

Οι τηγανίτες σερβίρονται με διάφορες γεμίσεις φρούτων ή κρέμας, φρούτα ή άλλες, αλμυρές προσθήκες. Μπορούν επίσης να χρησιμοποιηθούν για την παρασκευή κροκετών ή τούρτας τηγανίτας.

Ζύμη για ντάμπλινγκ

Δημιουργείται με ανάμειξη και ζύμωμα αλευριού με νερό (ή γάλα) και αλάτι. Μπορεί να προστεθούν αυγά (που θα κάνουν τη ζύμη πιο σφιχτή) και λίπος (που θα την κάνει πιο αφράτη). Η συνοχή πρέπει να είναι κολλώδης αλλά όχι τόσο ώστε τα ντάμπλινγκ να κολλάνε μεταξύ τους και η ζύμη να μπορεί να ανοίξει σε λεπτά φύλλα χωρίς τρύπες.

Χρησιμοποιείται για ντάμπλινγκς με γλυκές (φρούτα, με ή χωρίς κομμάτια) και αλμυρές γεμίσεις. Με μείγμα νερού, αλευριού και λίπους φτιάχνονται τηγανίτες τортίγια.

Ζύμη για ζυμαρικά

Η ζύμη είναι πυκνή και μορφοποιείται στο επιθυμητό σχήμα και μέγεθος με άνοιγμα, κοπή και σχίσιμο.

Μπορούν να παρασκευαστούν ζυμαρικά διαφόρων σχημάτων, ακόμα και γλυκά, με προσθήκη φρούτων ή προϊόντων φρούτων, τυριού και μπαχαρικών (π.χ. κανέλα).

Ζύμη με τυρί και τυρόπηγμα

Φτιάχνεται από αλεύρι, αυγά και τυρόπηγμα. Είναι σχετικά ελαφριά και εύκολη στο άνοιγμα. Χρησιμοποιείται για κρουασάν, ντόνατς με τυρί, ροδέλες, kulebiaki, πιτάκια, γεμιστά ψωμάκια, μπισκότα και κέικ με φρούτα.

Μπορεί να προστεθεί κρέμα που φτιάχνεται από ανάμειξη γέμισης με σαντιγί.

Κρεμώδης ζύμη

Η κρεμώδης ζύμη ανήκει στην ομάδα των ημίθρυπτων, αλλά μετά το ψήσιμο παρουσιάζει χαρακτηριστικά παρόμοια με το παντεσπάνι. Είναι απαλή και αφράτη. Έχει εξαιρετική γεύση με φρέσκα φρούτα, έτοιμες γεμίσεις φρούτων ή ξηρών καρπών, αλλά και χωρίς πρόσθετα.

Από αυτή τη ζύμη ψήνονται κέικ, κέικ με φρούτα, cupcakes και μάφινς με τυρί.

Εύθρυπτη ζύμη με μαγιά

Παράγεται με αλεύρι ολικής άλεσης, βούτυρο, κρέμα γάλακτος 18%, φρέσκια ή αποξηραμένη μαγιά και ζάχαρη άχνη. Η ζύμη είναι αφράτη, αρκετά λιπαρή και εύθρυπτη στο σπάσιμο.

Χρησιμοποιείται για κρουασάν με γεμίσεις φρούτων και κρέμας, μίνι πατέ, ψωμάκια με γλυκιά ή αλμυρή γέμιση, και βάσεις για μίνι πίτσες.

ΤΡΟΠΟΙ ΧΡΗΣΗΣ ΓΕΜΙΣΕΩΝ ΣΕ ΖΥΜΕΣ

Για γέμισμα ζύμης και κέικ μπορούν να χρησιμοποιηθούν φρούτα και παρασκευάσματα φρούτων, σπόροι παπαρούνας, τυρί cottage, αμύγδαλα, ξηροί καρποί, κρέμες αυγών, βουτύρου και κρέμες γάλακτος.

Η φρουτώδης γέμιση παρασκευάζεται από κατεψυγμένα ή φρέσκα φρούτα. Οι κρεμώδεις γεμίσεις βασίζονται σε φυτικά λίπη – κυρίως φοινικέλαιο. Σημαντικό συστατικό είναι η ζάχαρη σε διάφορες μορφές. Προστίθενται επίσης πυκνωτικά και σταθεροποιητικά που εξασφαλίζουν σωστή υφή και αντοχή στο ψήσιμο και την κατάψυξη. Τέλος, προστίθενται χρωστικές και αρωματικές ουσίες. Οι φρουτώδεις αυτές γεμίσεις είναι θερμοσταθερές, διατηρώντας τις ιδιότητές τους κατά το ψήσιμο και την κατάψυξη.

Η γέμιση παπαρούνας φτιάχνεται από αλεσμένους σπόρους παπαρούνας με μέλι, σταφίδες, φλούδα πορτοκαλιού και αρώματα. Η αμυγδαλένια γέμιση φτιάχνεται από γλυκά αμύγδαλα. Οι παραπάνω γεμίσεις χρησιμοποιούνται για κέικ μαγιάς, αμμώδη κέικ και παντεσπάνια. Οι γεμίσεις με φουντούκια και καρύδια προορίζονται για ζύμες μαγιάς και σφολιάτες.

Η γέμιση μπορεί να προστεθεί πριν ή μετά το ψήσιμο. Για ωμές ζύμες προτιμώνται γεμίσεις με λίγα ή καθόλου λιπαρά, π.χ. φρούτων, τυριού ή παπαρούνας. Για γεμίσεις ψημένων ζυμαριών μπορούν να χρησιμοποιηθούν κρεμώδεις γεμίσεις με λίπος (βούτυρο, κρέμα γάλακτος, αυγά). Οι γεμίσεις κρέμας Lauretta έχουν χαμηλή λιπαρότητα και μπορούν να χρησιμοποιηθούν πριν το ψήσιμο.

Οι γεμίσεις χρησιμοποιούνται για αρτοσκευάσματα από ζύμη μαγιάς, εύθρυπτη και ημιεύθρυπτη ζύμη. Το παντεσπάνι και τα κέικ με τζίντζερ γεμίζονται μόνο μετά το ψήσιμο. Το παντεσπάνι πριν γεμιστεί βρέχεται με σιρόπι ή παντς για να διατηρηθεί υγρό και να ενωθεί καλύτερα με τη γέμιση.

ΠΑΡΑΔΕΙΓΜΑΤΑ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΜΕ ΓΕΜΙΣΕΙΣ ΑΠΟ ΔΙΑΦΟΡΕΤΙΚΟΥΣ ΤΥΠΟΥΣ ΖΥΜΗΣ

Πίνακας 1. Τύποι ζύμης όπου μπορούν να χρησιμοποιηθούν ζαχαροπλαστικές γεμίσεις

Τύπος ζύμης	Άμεση χρήση γεμίσεων	Χρήση γεμίσεων μετά από ανάμειξη με άλλες πρώτες ύλες
Ζύμη με μαγιά	Ναι	Όχι
Φυλλωτή ζύμη (σφολιάτα)	Ναι	Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη μάζα που δημιουργείται από την ανάμειξη της γέμισης με βούτυρο, λευκή σοκολάτα και κρέμα γάλακτος ή μασκαρόνε.
Ημι-σφολιάτα	Ναι	Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη μάζα που δημιουργείται από την ανάμειξη της γέμισης με βούτυρο, λευκή σοκολάτα και κρέμα γάλακτος ή μασκαρόνε.
Εύθρυπτη ζύμη	Ναι	Όχι
Ζύμη ημίθρυπτη	Ναι	Όχι
Παντεσπάνι	Ναι	Για την επάλειψη του παντεσπανιού μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ζελέ - μια γέμιση αναμεμιγμένη με νερό, ζάχαρη και ζελατίνη.
Ζύμη παντεσπανιού-λίπους	Ναι	Για την επάλειψη του λιπαρού παντεσπανιού μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ζελέ - μια γέμιση αναμεμιγμένη με νερό, ζάχαρη και ζελατίνη.
Κέικ με τζίντζερ	Ναι	Όχι
Κέικ μαρέγκας	Ναι	Για τη διαστρωμάτωση των μακαρόν μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη μάζα που φτιάχνεται με την ανάμειξη γέμισης βουτύρου, λευκής σοκολάτας και κρέμας ή μασκαρόνε.
Ζύμη στον ατμό	Όχι	Μπορεί να χρησιμοποιηθεί κρέμα με βάση τη γέμιση καθώς και σαντιγί.
Ζύμη βάφλας	Όχι	Όχι

Χτυπημένη ζύμη	Όχι	Όχι
Μαγειρεμένη ζύμη	Όχι	Όχι
Ζύμη για τηγανίτες	Ναι	Μπορεί να χρησιμοποιηθεί κρέμα με βάση τη γέμιση καθώς και σαντιγί.
Ζύμη για ντάμπλινγκ	Ναι	Μπορείτε να αναμείξετε τη γέμιση με τυρί cottage.
Κέικ ζυμαρικών	Ναι	Όχι
Ζύμη με τυρί και τυρόπηγμα	Ναι	Μπορεί να χρησιμοποιηθεί κρέμα με βάση τη γέμιση καθώς και σαντιγί.
Κρεμώδης ζύμη	Ναι	Όχι
Εύθρυπτη ζύμη μαγιάς	Ναι	Όχι

Λεπτομερής περιγραφή των δυνατοτήτων ανάμιξης των γεμίσεων ζαχαροπλαστικής με άλλες πρώτες ύλες θα βρείτε στο άρθρο «Δυνατότητες χρήσης φρουτωδών γεμίσεων ζαχαροπλαστικής και γεμίσεων κρέμας».

Βιβλιογραφία

1. Agata Marzec, Hanna Kowalska, Wojciech Gąsowski. Właściwości mechaniczne ciastek biszkoptowych o zróżnicowanej porowatości. Acta Agrophysica 2010, 16 (2), 359-368.
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.
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.
4. Jarosława 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.
5. Karolina Pycia. Mazurek wielkanocny. Cukiernictwo i Piekarstwo 2018, 03, 30-32.
6. Magdalena Kaźmierczak. Technologie produkcji cukierniczej. Wyroby cukiernicze. Wydawnictwo WSiP-Rea Warszawa 2014.
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.
8. Nina Baryłko-Pikielna, Irena Matuszewska. Sensoryczne badania żywności, Wydawnictwo Naukowe PTTŻ Kraków 2014.
9. Zbigniew Pałacha, Magdalena Makarewicz. Aktywność wody wybranych grup produktów spożywczych. Postępy Techniki Przetwórstwa Spożywczego 2011, 2 (2), 24-29.

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.