



ΤΡΟΠΟΙ ΧΡΗΣΗΣ ΓΕΜΪΣΕΩΝ

ΚΡΕΜΑΣ ΚΑΙ ΦΡΟΥΤΩΝ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ



Τρόποι χρήσης γεμίσεων κρέμας και φρούτων ζαχαροπλαστικής

Οι έτοιμες γεμίσεις έχουν γίνει ένα από τα απαραίτητα συστατικά στα ζαχαροπλαστεία. Είναι βολικές στη χρήση, έχουν πλήθος εφαρμογών ενώ οι επιλογές γεύσεων και υφών είναι τεράστιες. Προσθέτουν ποικιλία στο προϊόν και ενισχύουν την ελκυστικότητά του.

Για την παρασκευή των γεμίσεων ζαχαροπλαστικής χρησιμοποιούνται συστατικά υψηλής ποιότητας, γεγονός που εγγυάται ένα αντίστοιχο επίπεδο ικανοποίησης παραγωγού και πελάτη. Οι γεμίσεις μπορούν να χρησιμοποιηθούν απευθείας ή να τροποποιηθούν μέσω ανάμειξης με διάφορα συστατικά. Σε αυτό το άρθρο, χρησιμοποιώντας τη σειρά Laretta ως παράδειγμα, θα παρουσιάσουμε τα χαρακτηριστικά των ίδιων των γεμίσεων και ένα ευρύ φάσμα τρόπων με τους οποίους μπορούν να χρησιμοποιηθούν.

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΆ ΤΩΝ ΓΕΜΪΣΕΩΝ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΉΣ

Οι γεμίσεις Laretta είναι θερμοσταθερά προϊόντα - δεν αλλάζουν τις ιδιότητές τους τόσο κατά το ψήσιμο όσο και κατά την κατάψυξη. Αυτό σημαίνει ότι διατηρούν τον όγκο καθώς και το σχήμα που τους έχει δοθεί. Είτε η γέμιση βρίσκεται στο εσωτερικό του ψημένου προϊόντος είτε στην επιφάνεια, η υφή, η γεύση και το άρωμα δεν αλλάζουν.

Οι γεμίσεις μπορούν να χρησιμοποιηθούν στο τελικό προϊόν, να καταψυχθούν με τη μέθοδο της ταχείας κατάψυξης και στη συνέχεια να επαναψηθούν. Η συνοχή επιτρέπει τη χειροκίνητη και αυτόματη δΟΣΟΛΟΓΗΣΗ. Η μηχανική επεξεργασία, από την άλλη, δεν έχει καμία επίδραση στις ιδιότητες των γεμίσεων.

Η Laretta επιτρέπει την παρασκευή προϊόντων ζαχαροπλαστικής υψηλής και επαναλαμβανόμενης ποιότητας. Η επαναληψιμότητα είναι σημαντική γιατί εξασφαλίζει ότι οι γεμίσεις έχουν πάντα την ίδια γεύση, εμφάνιση και ψήνονται με τον ίδιο τρόπο. Οι έτοιμες γεμίσεις είναι βολικές και εύκολες στη χρήση και εξοικονομούν χρόνο χωρίς να θυσιάζουν την ποιότητα. Η μεγάλη διάρκεια ζωής λειτουργεί επίσης υπέρ τους.

ΤΕΧΝΟΛΟΓΪΑ ΓΙΑ ΤΗ ΧΡΪΣΗ ΓΕΜΪΣΕΩΝ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΉΣ

Οι Laretta είναι γεμίσεις κρέμας και φρούτων (λείες ή με κομμάτια φρούτων). Μπορούν να αναμειχθούν με κρέμα γάλακτος, βούτυρο, σοκολάτα, ζελατίνη ή γέλη, τυρί cottage, ομογενοποιημένο τυρί, τυρί μασκαρπόνε, γιαούρτι κ.λπ., ανάλογα με τις προτιμήσεις. Στη συνέχεια σχηματίζουν αφράτες, πολύχρωμες και ποικίλες μάζες κατάλληλες για διαστρωματώσεις τουρτών, κέικ και μπισκότων. Ωστόσο, υπάρχουν πολύ περισσότερες δυνατότητες για τη χρήση των γεμίσεων ζαχαροπλαστικής.

Η Laretta μπορεί να χρησιμοποιηθεί απευθείας για τη γέμιση, την πλήρωση ή την επάλειψη μιας ποικιλίας αρτοσκευασμάτων. Η γέμιση χρησιμοποιείται τότε σε προϊόντα που προορίζονται για ψήσιμο ή είναι ήδη ψημένα.

Τα πιο δημοφιλή κέικ στη ζαχαροπλαστική είναι τα κέικ μαγιάς, τα ημι-σφολιατοειδή, η σφολιάτα και τα τραγανά. Χρησιμοποιούνται για την παρασκευή κέικ, τουρτών, ταρτών, ντόνατς, κέικ μαγιάς, κέικ βατόμουρων, τα οποία μπορούν να γεμιστούν ή να διαστρωθούν με λεία γέμιση φρούτων. Το ίδιο ισχύει και για μια ποικιλία από ρολά, πίτες, κρουασάν, μάφιν, χωνάκια, τρίγωνα, ψωμάκια, πλεξούδες, στρουκέτες ή γλυκά με τζίντζερ και κανέλα.

Οι γεμίσεις με κομμάτια φρούτων, από την άλλη, λειτουργούν καλά σε εφαρμογές όπου χρησιμοποιούνται φρούτα σε ζελέ: διαστρωματώσεις κέικ, ρολά και επιδόρπια. Όλες οι γεμίσεις μπορούν επίσης να χρησιμοποιηθούν για βάφλες, τηγανίτες, ακόμη και για ομελέτες.



Οι γεμίσεις συνδυάζονται καλά με την κρέμα γάλακτος και άλλα συστατικά. Έτσι προκύπτουν κρέμες κατάλληλες για γέμιση και για τη διαστρωμάτωση διαφόρων κέικ.

Για να φτιάξετε αυτές τις κρέμες μπορείτε να χρησιμοποιήσετε οποιαδήποτε γέμιση φρούτων ή κρέμας με οποιασδήποτε γεύση. Τα προϊόντα με τα οποία συνιστούμε να αναμειγνύετε τις γεμίσεις είναι τα εξής:

Κρέμα

Η κρέμα που δημιουργείται από τον συνδυασμό κρέμας και γέμισης είναι μια εξαιρετική, λεπτή πάστα ιδανική για σωλήνες, ναπολεόν, καρπάτ, εκλέρ, για τη διαστρωμάτωση τουρτών κ.λπ. Η κρέμα είναι σταθερή, σωστά οξυγονωμένη, δηλαδή έχει όγκο και ελαφρότητα. Η γεύση της είναι πιο ήπια από τα δύο αυτά προϊόντα ξεχωριστά: είναι λιγότερο γλυκιά από τη γέμιση και λιγότερο λιπαρή από τη σαντιγί. Αυτή είναι μια εξαιρετική εναλλακτική λύση έναντι των κρεμών σε σκόνη. Είναι επίσης ένα ασφαλές προϊόν λόγω της έλλειψης χρήσης νερού - στην πράξη, το νερό που προστίθεται στις κρέμες σε σκόνη σπάνια βράζεται. Όσον αφορά στο κόστος: είναι παρόμοιο με εκείνο της κρέμας σε σκόνη, ειδικά αν χρησιμοποιείτε φυτική κρέμα.

Για την κρέμα μπορούν να χρησιμοποιηθεί τόσο ζωική κρέμα (που πρέπει να σταθεροποιηθεί με ζελατίνη/περίπου 20 γρ. ανά λίτρο τελικού προϊόντος) όσο και φυτική - οπότε δεν χρειάζεται πια η ζελατίνη. Αξίζει να πειραματιστείτε με τον συνδυασμό δύο τύπων κρέμας. Η προσθήκη φυτικής κρέμας κάνει την κρέμα πιο οξυγονωμένη. Στην «ιδανική κρέμα» μας, η βάση της κρέμας γάλακτος δημιουργείται

από το συνδυασμό 70% γλυκιάς φυτικής κρέμας, 30% ζωικής κρέμας και 36% κρέμας (ή 30%), χωρίς γλυκαντικά.

Χτυπήστε την κρέμα γάλακτος και συνδυάστε τη με τη γέμιση οποιασδήποτε γεύσης. Η συνιστώμενη προσθήκη γέμισης είναι 20-50 γρ. ανά 100 γρ. κρέμας, αλλά μπορείτε επίσης να υπερβείτε αυτές τις αναλογίες. Όσο μεγαλύτερη είναι η αναλογία της γέμισης, τόσο πιο έντονη θα είναι η γεύση, π.χ. η γεύση βανίλια. Το τελικό μείγμα θα είναι το πιο ελαφρύ και οξυγονωμένο με λιγότερη προσθήκη γέμισης. Όταν η κρέμα συνδυάζεται κατόπιν με γέμιση με κομμάτια φρούτων, μπορεί να προστεθεί ζάχαρη (5-10% κατά βάρος της κρέμας).

Αξίζει να πειραματιστείτε με διαφορετικές αναλογίες και να τις δοκιμάσετε στο τελικό προϊόν. Χρησιμοποιώντας τη μεγάλη γκάμα γεύσεων των γεμίσεων Lauretta, μπορείτε να δημιουργήσετε κρέμες με διάφορες γεύσεις.

Συνιστούμε επίσης να δοκιμάσετε άλλες προσθήκες στο μείγμα κρέμας, όπως ομογενοποιημένο τυρί, μασκαρόνε ή λευκή σοκολάτα. Αν χρειάζεστε ζελατίνη, προσθέστε τη διαλυμένη στο τέλος, αφού ανακατέψετε τη χτυπημένη κρέμα γάλακτος με τη γέμιση και ανακατέψτε απαλά.

Μασκαρόνε

Η προσθήκη μασκαρόνε στη γέμιση δημιουργεί κρέμες που είναι λιπαρές και άκαμπτες. Μια αρωματισμένη κρέμα με βάση αυτό το τυρί μπορεί να προκύψει αναμειγνύοντας το μασκαρόνε και τη γέμιση (αναλογία 2:1) με μίξερ μέχρι να σχηματιστεί μια ομοιογενής σύσταση.

Βούτυρο ή μαργαρίνη

Με την προσθήκη βουτύρου ή μαργαρίνης, οι κρέμες γίνονται επίσης πιο λιπαρές και άκαμπτες. Χτυπήστε το βούτυρο ή τη μαργαρίνη μέχρι να προκύψει μια αφράτη, ανοιχτόχρωμη μάζα. Προσθέστε τη γέμιση (π.χ. Lemon Twist) και ανακατέψτε το σύνολο στο μίξερ μέχρι να ενωθούν καλά τα υλικά. Η αναλογία βουτύρου προς τη γέμιση ζαχαροπλαστικής είναι 1:2,5.

Λευκή σοκολάτα

Η κρέμα παρασκευάζεται με λευκή σοκολάτα, κρέμα γάλακτος και γέμιση (π.χ. βατόμουρο 60%). 80 γρ. λευκή σοκολάτα, 40 γρ. κρέμα γάλακτος 36%, 210 γρ. γέμιση βατόμουρο 60%. Ζεσταίνετε τη σοκολάτα με την κρέμα γάλακτος σε μια κατσαρόλα, ανακατεύοντας μέχρι να λιώσει εντελώς η σοκολάτα. Προσθέστε τη γέμιση στο μείγμα και θερμάνετε το όλο μείγμα άλλη μια φορά, ανακατεύοντας καλά. Μόλις κρυώσει, η κρέμα είναι έτοιμη για χρήση, για παράδειγμα για τη διαστρωμάτωση μακαρόν. Η σύστασή της είναι αρκετά άκαμπτη, όχι πολύ αφράτη.



Μπορείτε επίσης να παρασκευάσετε γλάσα και επικάλυψη γλυκών χρησιμοποιώντας γεμίσεις ζαχαροπλαστικής, ειδικά τις κρεμώδεις.

Ζελέδες

Μπορείτε εύκολα να παρασκευάσετε ζελέδες φρούτων χρησιμοποιώντας γεμίσεις ζαχαροπλαστικής με κομμάτια φρούτων. Συνδυάστε τη γέμιση με νερό σε αναλογία 3:1 και ανακατέψτε με ζεσταμένη ζελατίνη και ζάχαρη άχνη. Τα ζελέδες χρησιμοποιούνται για την επικάλυψη γλυκών, π.χ. ζαχαρωτών, για να αλείψετε παντεσπάνια ή στρώσεις τούρτας.

Γκανάς

Οι γεμίσεις ζαχαροπλαστικής με φρούτα μπορούν να χρησιμοποιηθούν ως πρόσθετο για την παρασκευή γκανάς, ειδικά για να προσδώσουν χαρακτηριστικό άρωμα. Η γκανάς είναι είδος γλάσου σοκολάτας με προσθήκη κρέμας γάλακτος. Παρασκευάζεται με ζεσταμένη κρέμα γάλακτος και ψιλοκομμένη σοκολάτα, και προαιρετικά βούτυρο. Η επικάλυψη είναι γυαλιστερή.

Για παράδειγμα, η σοκολατοπορτοκαλένια γκανάς παρασκευάζεται με μαύρη σοκολάτα, κρέμα γάλακτος και γέμιση με γεύση πορτοκάλι (αναλογία 5:3:1). Η επικάλυψη για τούρτες παρασκευάζεται με ανάμειξη βρασμένης κρέμας γάλακτος με λιωμένη σοκολάτα, ζελατίνη και γέμιση με γεύση πορτοκάλι. Αναμειγνύοντας τα υλικά μέχρι να γίνουν ομοιογενή δημιουργείται γκανάς για επικάλυψη τούρτας, π.χ.

με τζίντζερ. Μπορείτε επίσης να παρασκευάσετε ελαφριές κρέμες με γκανάς, χτυπώντας το μείγμα σοκολάτας και κρέμας που έχει παγώσει μέχρι να αφρατέψει.

Γλάσα

Για να παρασκευάσετε γευστικό γλάσο με γεμίσεις Laretta, π.χ. βανίλια, συνδυάστε το με ουδέτερο καθρεπτοειδές γλάσο σε αναλογία 4:1. Το καθρεπτοειδές γλάσο (μερικές φορές ονομάζεται και κρύο διακοσμητικό τζελ) δημιουργεί διάφανη στρώση πάνω στο προϊόν, προστατεύοντας το από ξήρανση. Ο συνδυασμός γέμισης και καθρεπτοειδούς γλάσου δεν στερεοποιείται πλήρως και παραμένει εύπλαστος.



Οι κρεμώδεις και φρουτώδεις γεμίσεις ζαχαροπλαστικής μπορούν να αναμειχθούν με υλικά κατάλληλα για ψήσιμο.

Για να φτιάξετε cheesecake με γεύση πορτοκάλι, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε γέμιση πορτοκαλιού, ημιαποβουτυρωμένο τυρί cottage και ζαχαρούχο συμπυκνωμένο γάλα σε αναλογία 1:4:2. Επίσης, cheesecake advocaat παρασκευάζεται με γεμίσεις Laretta με γεύση advocaat, νερό και οινόπνευμα σε αναλογία 3:2:1.

Τα λεμονένια τάρτες παρασκευάζονται με λεία γέμιση λεμονιού, βούτυρο, ζάχαρη και γάλα σε αναλογία 2:1:2:1.

Η γέμιση μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί για σταθεροποίηση και αρωματισμό των cheesecakes.

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τις γεμίσεις σε κέικ που παρασκευάζονται με μείγματα κέικ. Η ακριβής μέθοδος χρήσης εξαρτάται από το μείγμα και τον σκοπό, αλλά για παράδειγμα μπορείτε να προσθέσετε 10% γέμισης Lemon Twist σε μείγμα για μάφιν για να φτιάξετε μάφιν με γεύση λεμόνι.



Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε γεμίσεις ζαχαροπλαστικής σε προϊόντα που διατηρούνται με ψύξη ή κατάψυξη - παγωτά και semifreddo.

Το semifreddo – ένα ιταλικό επιδόρπιο που μοιάζει με παγωτό – είναι ένα παγωμένο μείγμα κρέμας ή μους φρούτων με σαντιγί και ιταλική μαρέγκα. Χτυπάτε τους κρόκους αυγών με ζάχαρη για να φτιάξετε το κόγκελ μογκελ. Τα ασπράδια χτυπιούνται σε αφρό, η κρέμα αναμειγνύεται με ζάχαρη και προστίθεται ρούμι ή κονιάκ. Η κρέμα αναμειγνύεται με το κόγκελ μογκελ και τα ασπράδια. Προστίθενται θρυμματισμένες μαρέγκες και το μείγμα ανακατεύεται ξανά. Το μείγμα αυγών και η γέμιση variegato ή βατόμουρο τοποθετούνται εναλλάξ σε φόρμα. Το επιδόρπιο καταψύχεται και διακοσμείται με μαρέγκες και φρούτα.



Οι γεμίσεις ζαχαροπλαστικής με φρούτα μπορούν να χρησιμοποιηθούν ως διακοσμητικό στοιχείο κέικ, γλυκών και άλλων επιδορπίων.

Η εύπλαστη υφή και η ευκολία εφαρμογής των γεμίσεων καθώς και η ποικιλία χρωμάτων τους τις καθιστούν κατάλληλες για διακόσμηση προϊόντων ζαχαροπλαστικής.



Οι κρεμώδεις γεμίσεις ζαχαροπλαστικής μπορούν να χρησιμοποιηθούν ως αρωματικό και συνδετικό συστατικό.

Οι κρεμώδεις γεμίσεις Laretta μπορούν να χρησιμοποιηθούν για την παρασκευή cake pops, cakesicles και τρουφών. Δίνουν την αναμενόμενη γεύση και ταυτόχρονα, π.χ. μαζί με τυρί μασκαρπόνε, λειτουργούν ως συνδετικό στοιχείο. Για σταθερά γλυκίσματα με την επιθυμητή γεύση, αναμείξτε παντεσπάνι με κρεμώδη γέμιση Laretta (π.χ. με γεύση σαμπάνιας) και τυρί μασκαρπόνε σε αναλογία 5:2,3:1,3.



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.