



MOŻLIWOŚCI WYKORZYSTANIA

NADZIĘŃ CUKIERNICZYCH OWOCOWYCH I KREMOWYCH



Możliwości wykorzystania nadzień cukierniczych owocowych i kremowych

Gotowe nadzienia stały się jednym z nieodzownych komponentów w cukierniach. Są wygodne w użyciu, mają wiele zastosowań a wybór smaków i konsystencji jest ogromny. Urozmaicają one produkt i zwiększają jego atrakcyjność.

Do przygotowania nadzień cukierniczych wykorzystuje się składniki wysokiej jakości, a to gwarantuje odpowiedni poziom satysfakcji producenta oraz klienta. Nadzienia można stosować bezpośrednio lub modyfikować przez mieszanie z różnymi składnikami. W tym artykule, na przykładzie linii Laretta, przedstawimy charakterystykę samych nadzień oraz cały szereg sposobów na ich wykorzystanie.

WŁAŚCIWOŚCI NADZIEŃ CUKIERNICZYCH

Nadzienia Laretta są produktami termostabilnymi - nie zmieniają swoich właściwości zarówno podczas zapiekania, jak i zamrażania. To znaczy, że zachowują objętość oraz nadany im kształt. Bez względu, czy nadzienie znajduje się w środku wypieku, czy na jego wierzchu, konsystencja, smak i aromat nie zmieniają się.

Nadzienia mogą być użyte w produkcie gotowym, zamrożonym za pomocą mrożenia szokowego, a następnie odpieczone. Konsystencja umożliwia dozowanie ręczne i automatyczne. Obróbka mechaniczna nie ma zaś wpływu na właściwości nadzień.

Laretta umożliwia przygotowanie wyrobów cukierniczych o wysokiej i powtarzalnej jakości. Powtarzalność jest ważna, ponieważ gwarantuje, że nadzienia zawsze smakują, wyglądają i wypiekają się tak samo. Gotowe nadzienia są wygodne i proste w stosowaniu, a ich stosowanie to oszczędność czasu bez straty jakości. Długi okres przydatności do spożycia działa także na ich korzyść.

TECHNOLOGIA STOSOWANIA NADZIEŃ CUKIERNICZYCH

Laretta to nadzienia kremowe oraz owocowe (gładkie lub z kawałkami owoców). W zależności od potrzeb można je mieszać się ze śmietaną, masłem, czekoladą, żelatyną bądź galaretką, serem twarogowym, serkiem homogenizowanym, serem mascarpone, jogurtem itp. Tworzą one wtedy puszyste, kolorowe i różnorodne masy nadające się do przekładania tortów, ciast i ciastek. Jednak możliwości wykorzystania nadzień cukierniczych jest o wiele więcej.

Larette można używać bezpośrednio do nadziewania, wypełniania lub smarowania różnego rodzaju wypieków. Nadzienie stosuje się wtedy w wyrobach przeznaczonych do pieczenia lub już upieczonych.

Najbardziej popularnymi ciastami w cukiernictwie są: drożdżowe, półfrancuskie, francuskie i kruche. Z ich wykorzystaniem powstają ciasta, torty, tarty, pączki, drożdżówki, jagodzianki, które można nadziać lub przełożyć nadzieniem owocowym gładkim. To samo dotyczy rozmaitych bułek, placków, croissantów, muffinek, rozków, trójkątów, rogali, warkoczy, strucli czy pierników. Nadzienia z kawałkami owoców sprawdzają się natomiast w zastosowaniach, do których używane są owoce w żelu: przekładania tortów, rolad i deserów. Wszystkich nadzień można używać także do gofrów, naleśników, nawet omletów.



Nadzienia dobrze łączą ze śmietaną oraz innymi komponentami. Uzyskuje się wtedy kremy odpowiednie do nadziewania i przekładania ciast.

Do sporządzenia takich kremów można wykorzystać każde nadzienie owocowe i kremowe o dowolnym smaku. Produkty, z którymi polecamy mieszać nadzienia to:

Śmietana

Krem powstały z połączenia śmietany i nadzienia jest doskonałą, delikatną masą idealną do rurek, napoleonek, karpatek, eklerów, przekładania tortów itp. Krem jest stabilny, odpowiednio napowietrzony czyli uzyskujemy objętość i lekkość. Ma delikatniejszy smak niż każdy z tych produktów osobno: jest mniej słodki niż nadzienie, a mniej tłusty niż sama bita śmietana. To świetna alternatywa dla kremów w proszku. Jest to także produkt bezpieczny ze względu na brak użycia wody – w praktyce rzadko kiedy przegotowuje się wodę dodawaną do sproszkowanych kremów. Jeśli chodzi o koszty: są one podobne co przy kremie w proszku, zwłaszcza gdy wykorzystana jest śmietana roślinna.

Do kremu można użyć zarówno śmietanę zwierzęcą (należy ją ustabilizować żelatyną/ok. 20 g na litr produktu gotowego), jak i roślinną - wtedy nie jest już potrzebna żelatyna. Warto eksperymentować z połączeniem dwóch rodzajów śmietan. Dodatek śmietany roślinnej sprawia, że krem jest lepiej napowietrzony. W naszym „kremie idealnym” bazę śmietanową tworzymy łącząc 70% śmietany roślinnej słodkiej i 30% śmietany zwierzęcej 36% (ewentualnie 30%), bez dosładzania.

Śmietanę ubijamy i łączymy z nadzieniem o dowolnym smaku. Zalecany przez nas dodatek nadzienia to 20-50 g na 100 g śmietany, ale można też wychodzić poza te proporcje. Im większy udział nadzienia, tym wyraźniejszy będzie smak, np. waniliowy. Gotowa masa będzie najłżejsza i najbardziej napowietrzona przy mniejszym dodatku nadzienia. W przypadku późniejszego łączenia śmietany z nadzieniami z kawałkami owoców można dodać cukier (5-10% wagi śmietany).

Warto eksperymentować z różnymi proporcjami i sprawdzać je w produkcie końcowym. Wykorzystując bogatą gamę smaków nadzień Lauretta można tworzyć kremy o różnych smakach.

Do masy śmietanowej polecamy spróbować również inne dodatki, np. serka homogenizowanego, serka mascarpone czy białą czekoladę. Jeśli potrzebna jest żelatyna, dodajemy ją rozpuszczoną na samym końcu, po wymieszaniu bitej śmietany z nadzieniem i delikatnie mieszamy.

Mascarpone

Dodając do nadzienia mascarpone otrzymuje się kremy tłuste i sztywne. Krem smakowy na bazie tego serka można uzyskać mieszając mikserem mascarpone i nadzienie (stosunek 2:1), do momentu powstania jednolitej konsystencji.

Masło lub margaryna

Przez dodanie masła lub margaryny kremy stają się także bardziej tłuste i sztywne. Tłuszcz ubija się na puszystą, jasną masę. Do niej dodaje się nadzienie (np. Lemon Twist), całość miesza mikserem, aż składniki dokładnie się połączą. Stosunek masła do nadzienia cukierniczego to 1:2,5.

Biała czekolada

Krem sporządza się z białej czekolady, śmietany kremówki i nadzienia (np. malinowego 60%). 80 g białej czekolady, 40 g śmietany kremówki 36%, 210 g nadzienia malinowego 60%. Czekoladę ze śmietaną podgrzewa się w rondlu, mieszając do momentu całkowitego rozpuszczenia się czekolady. Do masy dodaje się nadzienie, a całość jeszcze raz podgrzewa i dokładnie miesza. Po ostudzeniu krem jest gotowy do użycia, np. do przekładania makaroników. Ma on konsystencję dość sztywną, niezbyt puszystą.





Z nadzień cukierniczych, szczególnie kremowych można też przygotowywać polewy i masy do glazurowania ciast i tortów.

Żelki

Z dodatkiem owocowych nadzień cukierniczych można w porosty sposób przygotowywać żelki owocowe. Nadzienie łączymy z wodą w stosunku 3:1 i mieszamy z podgrzaną żelatyną oraz cukrem pudrem. Żelki służą do polewania ciast, np. pianek, do smarowania biszkoptu lub ciasta w tortach.

Ganasze

Owocowe nadzienia cukiernicze można wykorzystywać jako dodatek do sporządzania ganasz, szczególnie do nadawania charakterystycznej nutki smakowej tym produktom. Ganasz jest rodzajem polewy czekoladowej z dodatkiem śmietanki kremówki. Wytwarza się go z mocno podgrzanej śmietanki i posiekanej czekolady oraz ewentualnie masła. Polewa jest lśniąca i błyszcząca.

Przykładowo ganasz czekoladowo-pomarańczowy przygotowuje się z czekolady deserowej, śmietany kremówki i owocowego nadzienia cukierniczego o smaku pomarańczowym (proporcje 5:3:1). Polewę do oblewania ciast sporządza się mieszając zagotowaną śmietanę z rozpuszczoną czekoladą połączoną z żelatyną i nadzieniem o smaku pomarańczowym. Po zblendowaniu całości do jednolitej konsystencji uzyskuje się ganasz do pokrywania ciast, np. piernika. Z ganasz można sporządzać też puszyste kremy. Schłodzoną masę z czekolady i śmietany ubija się wtedy do uzyskania puszystej struktury.

Glazury

W celu wykonania glazury smakowej nadzienie Lauretta, np. waniliowe, łączy się w proporcji 4:1 z neutralną glazurą lustrzaną. Glazura lustrzana (czasem określana również jako żel dekoracyjny na zimno) nałożona na produkt tworzy na jego zewnętrznej powierzchni przezroczystą warstwę, zabezpieczając produkt przed

wyschnięciem. Powstała ze zmieszania nadzienia i glazury lustrzanej masa nie zastyga, pozostaje podatna na nacisk.



Nadzienia cukiernicze owocowe i kremowe można mieszać z surowcami przeznaczonymi na ciasto.

Do przygotowania sernika o smaku pomarańczowym można wykorzystać nadzienie pomarańczowe, twaróg półtłusty i mleko skondensowane słodzone. Składniki miesza się w proporcji 1:4:2. Również sernik z adwokatem można sporządzić z wykorzystaniem Lauretty o smaku adwokata, zmieszanej z wodą i spirytusem w proporcji 3:2:1.

Ciasto na babeczki cytrynowe przygotowuje się z nadzienia cytrynowego gładkiego, masła, drobnego cukru i mleka zmieszanych w stosunku 2:1:2:1.

Nadzienie stosować można także do serników jako stabilizator masy serowej i dodatek smakowy.

Nadzienia można mieszać z ciastami wykonanymi z premiksów. Dokładny sposób użycia zależy od samego premiksu oraz zamierzonego celu, ale przykładowo można dodać 10% nadzienia kremowego Lemon Twist do ciasta wykonanego z premiksu na muffiny, aby otrzymać muffiny o smaku cytrynowym.



Nadzienia cukiernicze można dodawać również do wyrobów chłodzonych lub mrożonych – lodów i semifredo.

Semifreddo – włoski deser przypominający lody - stanowi zmrożoną mieszankę kremu lub musu owocowego z bitą śmietaną i włoską bezą. Żółtka uciera się z cukrem na kogel-mogel. Białka ubija się na pianę, a śmietankę z cukrem i dodaje do niej rum lub brandy. Śmietankę miesza się z kogłem-mogłem i pianą z białek. Do masy dodaje się pokruszone beziki i ponownie miesza. W formie uktada się na przemian masę jajeczną i variegato lub nadzienie malinowe. Deser zamraża się. Zamrożone semifreddo ozdabia się bezikami i owocami.



Nadzienia cukiernicze mogą stanowić element dekoracji ciast, ciastek i innych deserów.

Nadzienia cukiernicze ze względu na plastyczną konsystencję i łatwość w aplikowaniu oraz różnorodną kolorystykę można wykorzystywać do dekorowania wyrobów cukierniczych.

Nadzienia cukiernicze kremowe można stosować jako komponent smakowy i scalający.

Kremowe nadzienia cukiernicze Lauretta można wykorzystać do produkcji lizaków cake pops, cakesicles i trufli. Nadadzą one wyrobom oczekiwany smak i jednocześnie, wraz z np. serem mascarpone, będą elementem scalającym. Aby otrzymać stabilne ciastka o pożądanym smaku należy mieszać ciasto biszkoptowe z kremowym nadzieniem Lauretta (np. o smaku szampana) i serem mascarpone w proporcjach 5:2,3:1,3.



Bibliografia

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 miększu 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.

Autor: Dr inż. Dorota Czerwińska
Katedra Żywnienia Człowieka
Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka
Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie
Redakcja i korekta: Ewa Socik i Dariusz Socik

NOTA O PRAWACH AUTORSKICH
Zastrzeżenie praw autorskich

Właściciel praw autorskich: Kandy Dariusz Socik
Wszelkie treści zamieszczone w tym artykule podlegają ochronie prawnej na podstawie przepisów ustawy z dnia 4 lutego 1994 roku o prawie autorskim i prawach pokrewnych (tekst jednolity: Dz.U. z 2018 roku poz. 1191). Bez zgody autora zabronione jest m.in. powielanie treści, ich kopiowanie, przedruk, przechowywanie i przetwarzanie z zastosowaniem jakichkolwiek środków elektronicznych, zarówno w całości, jak i w części. Zabronione jest dalsze rozpowszechnianie, o którym mowa w art. 25 ust. 1 pkt 1 lit. b ustawy z dnia 4 lutego 1994 roku o prawie autorskim i prawach pokrewnych.