



# ZASTOSOWANIA ŻELI DEKORACYJNYCH



# Zastosowania żeli dekoracyjnych

**Klienci jedzą oczami. Dekorowanie oraz wykańczanie tortów i innych wypieków jest bardzo ważnym etapem w produkcji wyrobów cukierniczych. To właśnie atrakcyjny wygląd ciast ma często decydujący wpływ na wybór konkretnego produktu.**

Pokrywanie powierzchni tortów czy ciast specjalną glazurą cukierniczą czyli glazurowanie jest procesem, który może odbywać się ręcznie (przez maczanie lub pędzlowanie) lub mechanicznie z wykorzystaniem specjalistycznych urządzeń cukierniczych (natryskiwarki, oblewarki).

Glazurowanie jest zabiegiem technologicznym, nadającym wypiekom apetyczny kolor i wygląd, podkreśla ich smak i poprawia teksturę. Ponadto wydłuża ono świeżość gotowych wyrobów. Produkty pokryte glazurą cukierniczą mają duże szanse na sprzedaż, ponieważ ich wygląd należy do istotnych czynników, decydujących o zakupie. Pięknie błyszczące, kolorowe powierzchnie tortów oraz ciast zwiększają apetyt klientów i zachęcają do zakupu lub spróbowania oferowanych w danym miejscu wyrobów. Najważniejsze jest pierwsze wrażenie wizualne.

Żeby wyroby cukiernicze wyróżniały się wyjątkowym wyglądem i zachęcały konsumentów do kupna można zastosować do ich ozdobienia i wykończenia kilka produktów. Są to m.in. polewy, lukry, glazury, żele i rozmaite dekoracje.



## POLEWY

Polewy to półprodukty cukiernicze w postaci zastygających mas, którymi pokrywa się wyroby cukiernicze. W skład polew wchodzi: cukier i białko z różnymi dodatkami, w tym środkami smakowo-zapachowymi, barwnikami, octem i/lub agarem.

Rodzajem polewy jest glazura cukiernicza, służąca do wykańczania i zdobienia powierzchni gotowych wyrobów cukierniczych. Zastosowanie glazury powoduje, że wypieki dobrze się prezentują.

Wśród glazur cukierniczych wyróżniamy:

- glazury pomadowe
- glazury cukrowo-białkowe na zimno
- glazury cukrowo-białkowe gotowane
- lukry
- glazury typu mirror (nazywane też żelami dekoracyjnymi na zimno lub glazurami lustrzanymi)
- żele dekoracyjne na gorąco (nazywane też glazurami cukierniczymi na gorąco).

## GLAZURY POMADOWE

Ten rodzaj glazury wytwarza się z pomady wodnej. Pomadę rozcieńcza się przegotowaną wodą lub syropem cukrowym, stale mieszając aż do uzyskania jednolitej, półpłynnej masy.

W celu nadania glazurze walorów smakowo-zapachowych dodaje się substancje aromatyzujące i smakowe, np. kwas cytrynowy i esencję wanilinową. Aby uzyskać kolor, można dodawać barwniki spożywcze.

Ostateczna barwa i konsystencja glazury jest uzależniona od ilości wody dodanej do pomady. Glazurę białą, matową i gęstą uzyskuje się bezpośrednio z gotowej, dokładnie rozmieszanej pomady lub pomady zmieszanej z niewielką ilością wody (max. 5%). Gdy chcemy otrzymać glazurę płynną, delikatną, ciekłą i przezroczystą, wtedy pomadę należy podgrzać do temperatury 35-40 °C i rozcieńczyć większym dodatkiem wody. Ten rodzaj glazury cukierniczej wykorzystuje się do zdobienia babek drożdżowych, strucli i wszelkiego rodzaju ciast drożdżowych.

## GLAZURY CUKROWO-BIAŁKOWE

Glazura cukrowo-białkowa powstaje jako efekt połączenia białek z cukrem pudrem i dodatkami typu środki smakowo-zapachowe, substancje żelujące oraz barwniki. Można ją przygotowywać na zimno lub gotując.

Produkcja glazury na zimno polega na wymieszaniu cukru pudru z białkami, środkami smakowo-zapachowymi i barwnikami rozpuszczonymi w wodzie. Glazurę gotowaną przygotowuje się przez zaparzenie białek syropem cukrowym, ubijanie masy, dodanie środków smakowo-zapachowych i żelujących, a następnie dokładnym wymieszaniu wszystkich składników. Ta glazura jest przeznaczona do ozdabiania drobnych pierników, pączków i ciastek kruchych.

## LUKIER

Powstaje w wyniku ucierania cukru pudru z wodą lub sokiem z cytryny. Lukier stosuje się do ozdabiania pączków, mazurków, babek wielkanocnych i innych ciast. Ostudzony jest chrupiący lub klejący, co zależy od ilości płynu dodanego do cukru pudru. Wypieki pokryte lukrem o kleistej konsystencji można dodatkowo dekorować wiórkami kokosowymi lub czekoladowymi oraz kandyzowaną skórką pomarańczową lub cytrynową.

## GLAZURY CUKIERNICZE TYPU MIRROR

Jednym z utrzymujących się trendów w branży jest stosowanie glazur cukierniczych typu mirror, nazywanych też glazurami lustrzanymi lub żelami dekoracyjnymi na zimno. Umożliwiają one uzyskanie ciekawych efektów wizualnych na powierzchni wyrobów i ozdobnych dekoracjach (np. na opłatkach).

Obecnie w cukiernictwie często wybierany jest minimalizm. Dekorowanie wyrobów przy pomocy glazur lustrzanych jest bardzo nowoczesne a jednocześnie błyszczące, mieniające się produkty wyglądają pięknie i przyciągają oko.

Glazury tworzą lustrzane lub marmurkowe powierzchnie na tortach, ciastach, deserach lodowych oraz na owocach. Można je stosować także jako nabłyszczacz do mas cukrowych, czekolady, marcepanu. Mają uniwersalne zastosowanie: nadają się do opłatków, tart, ciast, tortów, monoporcji i mas cukrowych.



Dzięki glazurom lustrzanym można uzyskać oryginalny połysk i kolor wyrobów przy równoczesnym podniesieniu ich walorów smakowych. Żele charakteryzują się bowiem dobrym smakiem i aromatem. Wypieki i desery pokryte gładką, błyszczącą glazurą w najróżniejszych kolorach, w której można się przejrzeć jak w lustrze, polecają eleganckie cukiernie, influencerzy oraz znani restauratorzy i kolorowe czasopisma.

Torty, ciasta i desery pokryte polewą mirror przypominają często dzieła sztuki. Glazura pełni nie tylko funkcję dekoracyjną, ale przede wszystkim zabezpiecza produkty przed wysychaniem i zapobiega utlenianiu.

Smaki i kolory żeli do dekoracji pozwalają dopasować je do określonego wyrobu cukierniczego. Żele mogą być stosowane na zimno lub ciepło w zależności od receptury i rodzaju produktu. Można je nakładać bezpośrednio na wypiek bądź deser albo wymieszać przed aplikacją. Aby uzyskać odpowiednią konsystencję trzeba dodać wody.

Zastosowanie glazury na ciepło wymaga podgrzania do niezbyt wysokiej temperatury, ok. 30-35 °C w mikrofalówce bądź kąpeli wodnej. Glazura staje się wtedy półpłynna, dzięki czemu możemy uzyskać gładką powierzchnię. Po ochłodzeniu się do temperatury pokojowej lub chłodniejszej wraca do swojej oryginalnej gęstości.

Glazury lustrzane na zimno sporządza się podobnie jak glazury cukrowo-białkowe. Potrzebna jest woda, cukier lub płynna glukoza, słodkie mleko skondensowane, żelatyna, biała czekolada oraz barwniki spożywcze. Glazurę lustrzaną można wykonać też z wody, cukru, syropu glukozowego, śmietany kremówki, czekolady lub kakao, żelatyny, czekolady i barwników spożywczych. Samodzielne przygotowanie glazury jest czasochłonne i dość skomplikowane. Najprościej jest kupić gotowy do użycia produkt np. glazurę mirror Ascanio.

Lustrzane glazury cukiernicze można nakładać za pomocą natryskiwarek lub żelownic oraz aplikować ręcznie.

Neutralna glazura mirror stosowana pod owoce na tarcie zabezpiecza ciasto przed przenikaniem soków z owoców. Nakładana na owoce chroni je przed wysychaniem a także zagrożeniami mikrobiologicznymi. Glazura pokrywa masę cukrową na tortach angielskich, nadając jej połysk i ożywiając kolor. Używana pod i na opłatek zabezpiecza go przed wilgocią z ciasta, kremu, a także z zewnątrz (np. kroplą wody, soku).

Glazury mirror stosowane do monoporcji pozwalają wykonać stromą powierzchnię dekoracyjną (efekt 3D). Uwaga: w takim przypadku zwykle trzeba ją stosować w połączeniu z żelatyną lub żelem na gorąco.

Najwięcej możliwości dają glazury mirror neutralne, ponieważ można ich używać bezpośrednio lub mieszać z barwnikami, aromatami i owocami. Ciekawe efekty wizualne uzyskuje się łącząc glazurę mirror Ascanio z nadzieniami z kawałkami owoców Lauretta. Glazury dobrze łączą się też z niestandardowymi dodatkami: kawą, sokami, puree owocowym, kompotami, a także czekoladą.



Dostępne są gotowe glazury lustrzane o różnych smakach i zabarwieniu, np. czekoladowe, karmelowe oraz glazury owocowe, np. truskawkowa. Można je dobrać do dowolnego rodzaju wyrobu cukierniczego, uzyskując wyjątkowe kolory i wzory. Posiadają nie tylko wyjątkowy połysk i barwę, ale również doskonały smak i aromat.

Ze względu na żelową konsystencję glazura lustrzana po zastygnięciu jest cały czas plastyczna i podatna na naciskania a poza tym nie klei się, nie ciągnie się i nie pęka w czasie krojenia. Elastyczność glazury umożliwia estetyczne pokrojenie tortu lub ciasta. Można również łatwo wykonać na ciastach napisy, jak też kontury postaci do późniejszego wypełnienia kolorowymi masami.

Glazury lustrzane charakteryzują się dużą stabilnością termiczną w niskich temperaturach, są odporne na zamrażanie i rozmrażanie. Utrzymują swoją miękką i elastyczną konsystencję do temperatury - 20 °C. Są też odporne na zapiekanie.

## ŻELE DEKORACYJNE NA GORĄCO

Żel dekoracyjny na gorąco czyli glazura cukiernicza na gorąco. Przed nałożeniem na produkt należy podgrzać go do temperatury 85-95 °C, lekko przestudzić i dopiero wtedy aplikować za pomocą pędzelka bezpośrednio na powierzchnię. Po krótkim czasie zamienia się w całkowicie sztywną, mocną i błyszczącą galaretkę, dzięki czemu produkt można zapakować np. w folię.

Żel dekoracyjny sprawia, że produkty ładnie wyglądają, wpływając na zwiększenie sprzedaży. W końcu nie od dziś wiadomo, że klient kupuje oczami... Dodatkowo żel zabezpiecza ciasto oraz świeże owoce.

Glazurę na gorąco aplikuje się za pomocą żelownic - automatów podgrzewających i natryskujących żel. Upraszcza to nakładanie, zmniejsza przeciętne dozowanie i przyspiesza proces, co ważne w sytuacji wysokich kosztów pracy. Do tego celu stosuje się zwykle specjalne opakowanie - worek w kartonie (bag in box). Glazurę można też aplikować ręcznie, zazwyczaj za pomocą specjalnego pędzelka.

Podobnie jak glazura mirror, żel dekoracyjny zabezpiecza wierzch produktu i przedłuża tym samym termin jego ważności. Zastosowany do tart owocowych spowalnia wysychanie owoców. Często używany jest również do pokrycia wierzchu wypieków z ciasta francuskiego.

Najpopularniejsze smaki żeli na gorąco to neutralny i morelowy, choć na rynku można czasem spotkać również inne, np. truskawkowy.

Żele dekoracyjne Cristalli dostępne są w formie gotowej do użycia (trzeba je tylko podgrzać do 85-90 °C) oraz ekonomicznej skoncentrowanej (należy dodać wody).



## PODSUMOWANIE

- Glazury cukiernicze służą do dekorowania tortów, ciast i ciastek oraz rozmaitych deserów.
- Istnieją glazury pomadowe, białkowo-cukrowe, lukry, glazury cukiernicze dekoracyjne stosowane na gorąco oraz glazury typu mirror, inaczej na zimno lub lustrzane.
- Posiadają właściwości fizyko-chemiczne, które decydują o ich popularności i częstym stosowaniu.
- To cenne produkty dla cukiernictwa, ponieważ znacznie upraszczają proces produkcji. Umożliwiają przygotowanie wyrobów cukierniczych o atrakcyjnym wyglądzie i kolorystyce, które zachęcają do kupna.
- Dzięki dużemu asortymentowi gotowych dekoracyjnych glazur cukierniczych ilość wyrobów cukierniczych sporządzonych z ich wykorzystaniem jest praktycznie nieograniczona.

## Bibliografia

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. ŻYWNOŚĆ. 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.

Autor: Dr inż. Dorota Czerwińska  
Katedra Żywienia 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.