



ПРИМЕНЕНИЕ ДЕКОРАТИВНЫХ ГЕЛЕЙ



Применение декоративных гелей

Клиенты едят глазами. Украшение и отделка тортов и другой выпечки является очень важным этапом в производстве кондитерских изделий. Именно привлекательный внешний вид имеет решающее значение при выборе конкретного изделия покупателем.

Покрытие поверхности тортов или кондитерских изделий специальной кондитерской глазурью, то есть глазирование, является процессом, который может выполняться вручную (путём окунания или нанесения кистью) либо механически с использованием специализированного кондитерского оборудования (распылителей, глазировочных машин).

Глазирование – это технологическая операция, которая придаёт кондитерским изделиям аппетитный цвет и внешний вид, подчёркивает их вкус и улучшает текстуру. Кроме того, глазирование продлевает свежесть готовой продукции. Изделия, покрытые кондитерской глазурью, имеют высокие шансы на продажу, так как их внешний вид является одним из существенных факторов, влияющих на покупку. Разноцветные глянцевые поверхности тортов и пирожных возбуждают аппетит у клиентов и побуждают их к покупке или к дегустации предлагаемых в данном месте изделий. Первое визуальное впечатление является самым важным.

Чтобы кондитерские изделия выделялись уникальным внешним видом и привлекали покупателей, для их украшения и отделки можно использовать несколько продуктов. К ним относятся, в частности, белковые, сахарные, фруктовые глазури, гели и разнообразные кондитерские украшения.



ГЛАЗУРИ

Глазури – это кондитерские полуфабрикаты в виде застывающих масс, которыми покрывают кондитерские изделия. В состав глазурей входят: сахар и белки с различными добавками, включая вкусовые и ароматические добавки, красители, уксус и/или агар.

Видом глазури является кондитерская глазурь, используемая для отделки и украшения поверхности готовых кондитерских изделий. Применение глазури делает выпечку более привлекательной внешне.

Кондитерские глазури делятся на:

- помадные глазури
- сахарно-белковые глазури холодного приготовления
- заварные сахарно-белковые глазури
- сахарные глазури
- глазури типа mirror (также называемые декоративными гелями холодного применения или зеркальными глазуриями)

- декоративные гели горячего применения (называемые также кондитерскими глазурями горячего применения).

ПОМАДНЫЕ ГЛАЗУРИ

Этот вид глазури изготавливают из водной помадки. Помадку разбавляют кипяченой водой или сахарным сиропом, постоянно помешивая, до получения однородной полужидкой массы.

Для придания глазури вкусовых и ароматических качеств добавляют ароматизаторы и вкусовые добавки, например, лимонную кислоту и ванильную эссенцию. Для окрашивания можно использовать пищевые красители.

Окончательный цвет и консистенция глазури зависят от количества воды, добавленной в помадку. Белую, матовую и густую глазурь получают непосредственно из готовой тщательно размешанной помадки или помадки, смешанной с небольшим количеством воды (максимум 5%). Если нужна более жидкая, легкая, нежная и прозрачная глазурь, помадку необходимо подогреть до температуры 35-40 °С и разбавить большим количеством воды. Этот вид кондитерской глазури используют для украшения куличей, пирогов из дрожжевого теста и всевозможной дрожжевой выпечки.

САХАРНО-БЕЛКОВЫЕ ГЛАЗУРИ

Сахарно-белковую глазурь получают путем соединения белков с сахарной пудрой и добавления вкусовых, ароматических, желирующих и красящих добавок. Она может быть приготовлена как холодным, так и заварным методом.

Приготовление глазури холодным методом заключается в смешивании сахарной пудры с белками, вкусовыми и ароматическими добавками, а также красителями, разведенными водой. Заварную глазурь получают путем заваривания белков сахарным сиропом, взбивания массы, добавления вкусовых и ароматических, а также желирующих добавок, а затем тщательного смешивания всех ингредиентов. Такая глазурь предназначена для украшения мелких пряников, пончиков и песочного печенья.

САХАРНАЯ ГЛАЗУРЬ

Ее получают путем растирания сахарной пудры с водой или лимонным соком. Сахарную глазурь используют для украшения пончиков, пирогов из песочного теста, куличей и других видов кондитерских изделий. После остывания она становится хрупкой или слегка липкой – в зависимости от количества жидкости, добавленной к сахарной пудре. Выпечку, покрытую более липкой по

консистенции сахарной глазурью, можно дополнительно украшать кокосовой или шоколадной стружкой, а также цукатами из апельсиновой или лимонной цедры.

ГЛАЗУРИ ТИПА MIRROR

Одной из устойчивых тенденций в кондитерской отрасли является использование кондитерских глазурей типа mirror, называемых также зеркальными глазурями или декоративными гелями холодного применения. Они позволяют создавать интересные визуальные эффекты на поверхности изделий и декоративных элементов (например, на вафельных листах).

В настоящее время в кондитерском деле преобладает минимализм. Украшение изделий зеркальными глазурями выглядит очень современно, а глянцевые, мерцающие продукты выглядят красиво и притягивают взгляд.

Глазури образуют зеркальные или мраморные покрытия на тортах, пирожных, холодных десертах и фруктах. Их также можно использовать как средство для придания блеска сахарным массам, шоколаду и марципану. Они универсальны: подходят для вафельных листов, тарталеток, пирожных, тортов, монопорций и сахарных масс.



Зеркальные гели придают изделиям оригинальный блеск и цвет, одновременно улучшая их вкусовые качества, поскольку характеризуются хорошим вкусом и ароматом. Выпечку и десерты, покрытые гладкой, глянцевой глазурью самых разных цветов, в которой можно увидеть свое отражение, как в зеркале, рекомендуют элегантные кондитерские, инфлюенсеры, известные рестораторы и глянцевые журналы.

Торты, пирожные и десерты, покрытые гелем mirror, часто напоминают произведения искусства. Глазурь выполняет не только декоративную функцию, но и, прежде всего, защищает изделия от пересыхания и предотвращает окисление.

Вкусы и цвета декоративных гелей позволяют подобрать их под конкретное кондитерское изделие. Гели можно использовать как холодными, так и теплыми, в зависимости от рецептуры и вида изделия. Их можно наносить непосредственно на выпечку или десерт, либо предварительно перемешать перед применением. Для получения нужной консистенции необходимо добавить воду.

Применение глазури в теплом виде требует разогрева ее до невысокой температуры, примерно до 30–35 °С, в микроволновой печи или на водяной бане. В этом состоянии глазурь становится полужидкой, что позволяет получить гладкое покрытие. После остывания до комнатной или более холодной температуры она приобретает прежнюю густоту.

Зеркальные глазури холодного применения готовят также как сахарно-белковые глазури. Для этого нужны вода, сахар или жидкий глюкозный сироп, сгущенное сладкое молоко, желатин, белый шоколад и пищевые красители. Зеркальную глазурь также можно приготовить из воды, сахара, глюкозного сиропа, сливок, шоколада или какао, желатина и пищевых красителей. Самостоятельное приготовление глазури достаточно сложное и занимает много времени. Лучше всего купить готовый к применению продукт, например, глазурь mirror Ascanio.

Кондитерские зеркальные глазури можно наносить с помощью распылителей или глазировочных машин, а также вручную.

Нейтральная глазурь mirror, используемая под фрукты в тарталетках, защищает выпечку от проникновения фруктовых соков. Если нанести ее на фрукты, то она предохранит их от высыхания и микробиологических рисков. При покрытии глазурью сахарной массы на английских тортах, она придаст им блеск и оживит цвет. При использовании под и на вафельные листы она защитит их от влаги из теста, крема, а также снаружи (например, от капель воды или сока). Зеркальная глазурь, нанесенная на монопорции, позволяет создавать наклонные декоративные поверхности (эффект 3D). Примечание: в этом случае ее обычно следует использовать вместе с желатином или гелем для горячего применения. Наиболее широко применяются нейтральные зеркальные глазури, так как их можно использовать как в чистом виде, так и смешивать с красителями, ароматизаторами и фруктами. Интересные визуальные эффекты можно получить при использовании глазури mirror Ascanio вместе с начинками с кусочками фруктов Laretta. Глазури хорошо сочетаются и с нестандартными добавками: кофе, соками, фруктовым пюре, компотами, а также с шоколадом.



В продаже есть готовые зеркальные глазури самых разных вкусов и цветов, например, шоколадные, карамельные и фруктовые (например, клубничные). Их можно подобрать под любой вид кондитерского изделия, получая уникальные цвета и узоры. Глазури имеют не только необыкновенный блеск и насыщенный цвет, но и отличный вкус и аромат.

Благодаря гелевой консистенции зеркальная глазурь после застывания остаётся пластичной и податливой к надавливанию, при этом она не липнет, не тянется и не разрывается при нарезании. Эластичность глазури позволяет аккуратно разрезать торт или пирожное. С ее помощью на кондитерских изделиях можно легко выполнить надписи и контуры фигур для последующего заполнения цветными массами.

Зеркальные глазури отличаются высокой термической стабильностью при низких температурах, они устойчивы к замораживанию и размораживанию. Они сохраняют мягкую и эластичную консистенцию до температуры - 20 °С. Глазури также устойчивы к запеканию.

ДЕКОРАТИВНЫЕ ГЕЛИ ГОРЯЧЕГО ПРИМЕНЕНИЯ

Декоративный гель горячего применения, или кондитерская глазурь горячего применения. Перед нанесением на изделие его необходимо подогреть до температуры 85-95°C, слегка остудить и только затем наносить непосредственно на поверхность с помощью кисточки. Спустя короткое время гель превращается в полностью твёрдое, прочное и блестящее желе, благодаря чему изделие можно упаковать, например, в пленку.

Декоративный гель придаёт изделиям привлекательный вид, что способствует увеличению продаж. В конце концов, не секрет, что покупатель покупает глазами... Кроме того, гель защищает пирожные и свежие фрукты.

Глазурь горячего применения наносится с помощью глазировочных машин – автоматов, подогревающих и распыляющих гель. Это упрощает нанесение, уменьшает среднюю дозировку и ускоряет процесс, что особенно важно при высокой стоимости труда. Для этой цели обычно используют специальную упаковку – мешок в коробке (bag in box). Глазурь также можно наносить вручную, обычно с помощью специальной кисточки.

Декоративный гель также как глазурь mirror, защищает поверхность изделий и продлевает срок их хранения. На фруктовых тарталетках он замедляет высушивание фруктов. Его также часто используют для покрытия слоёной выпечки. Самые популярные вкусы гелей горячего применения – это нейтральный и абрикосовый, хотя на рынке иногда встречаются и другие, например, клубничный.

Декоративные гели Cristalli предлагаются как в готовом к использованию виде (их достаточно лишь подогреть до 85-90 °С), так и в экономичной концентрированной форме, требующей добавления воды.



РЕЗЮМЕ

- Кондитерские глазури применяются для украшения тортов, пирожных, печенья и различных десертов.
- Существуют помадные, белково-сахарные, сахарные глазури, декоративные глазури горячего применения и глазури типа mirror, называемые также гелями холодного применения или зеркальными.
- Благодаря своим физико-химическим характеристикам они пользуются большой популярностью и находят широкое применение.
- Это ценные продукты для кондитерского дела, так как значительно упрощают производственный процесс. С их помощью можно изготавливать кондитерские изделия с привлекательным внешним видом и цветами, которые побуждают клиентов к покупке.
- Благодаря широкому ассортименту готовых декоративных кондитерских глазури количество кондитерских изделий, приготовленных с их использованием, практически не ограничено.

Библиография

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.

Автор: Доктор ин. Дорота Червинска Кафедра питания
человека Институт наук о питании человека,
SGGW, Варшава

Редактирование и корректура:
Эва Сочик и Дариуш Сочик

Все права защищены

Владелец авторских прав: Kandy Dariusz Socik