



ВОЗМОЖНОСТИ ПРИМЕНЕНИЯ ФРУКТОВЫХ И КРЕМОВЫХ КОНДИТЕРСКИХ НАЧИНОК



Возможности применения фруктовых и кремовых кондитерских начинок

Готовые начинки стали одним из незаменимых компонентов кондитерских изделий. Они удобны в использовании, имеют множество применений, а выбор вкусов и текстур огромен. Они разнообразят продукт и увеличат его привлекательность.

Для приготовления кондитерских начинок используются высококачественные ингредиенты, что гарантирует соответствующий уровень удовлетворенности производителей и потребителей. Начинки можно использовать напрямую или модифицировать путем смешивания с различными ингредиентами. В этой статье на примере линии Laretta мы представим характеристики самих начинок и целый ряд способов их применения.

СВОЙСТВА КОНДИТЕРСКИХ НАЧИНОК

Начинки Lauretta являются термостабильными продуктами - они не меняют своих свойств как при выпекании, так и при замораживании. Это означает, что они сохраняют свой объем и форму. Независимо от того, находится ли начинка в середине или поверх выпечки, текстура, вкус и аромат не меняются.

Начинки можно использовать в готовом продукте, замораживать методом шоковой заморозки, а затем запекать. Консистенция позволяет ручное и автоматическое дозирование. Механическое использование не влияет на свойства начинок.

Lauretta позволяет готовить кондитерские изделия высокого и воспроизводимого качества. Воспроизводимость важна, поскольку она гарантирует, что начинки всегда будут иметь одинаковый вкус, внешний вид и пропекание. Готовые начинки удобны и просты в использовании, а их использование экономит время без потери качества. Длительный срок хранения также идет им на пользу.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИМЕНЕНИЯ КОНДИТЕРСКИХ НАЧИНОК

Lauretta - это кремовые и фруктовые начинки (гладкие или с кусочками фруктов). В зависимости от потребностей их можно смешивать со сливками, маслом, шоколадом, желатином или желе, творогом, гомогенизированным сыром, сыром маскарпоне, йогуртом и т.д. И тогда они создают воздушные, красочные и разнообразные массы, подходящие для прослаивания тортов, пирожных и печенья. Однако возможностей использования кондитерских начинок есть гораздо больше.

Начинки Lauretta можно использовать непосредственно для наполнения или прослаивания различных видов выпечки. В этих случаях начинка используется в продуктах, предназначенных для запекания или уже готовых.

Самые популярные виды теста в кондитерских изделиях - дрожжевые, бездрожжевые, слоёные и песочные. С их помощью готовят торты, пироги, тарты, пончики, пирожные, которые можно наполнить или прослоить фруктовой начинкой без кусочков фруктов. То же самое касается различных булочек, пирогов, круассанов, кексов, трубочек, штруделей или пряников.

Фруктовые начинки с кусочками фруктов хорошо подходят для применения в продуктах, в которых используются фрукты в геле: для прослаивания тортов, рулетов и десертов. Все начинки также можно использовать для вафель, блинов и даже омлетов.



Начинки хорошо сочетаются со сливками и другими ингредиентами. В этом случае получаются кремы, подходящие для начинки и прослаивания коржей.

Для приготовления таких кремов можно использовать любую фруктовую и кремную начинку любого вкуса. Продукты, с которыми мы рекомендуем смешивать начинки:

Сливки

Крем, полученный из сочетания сливок и начинки, представляет собой превосходную нежную массу, идеально подходящую для трубочек, наполеонов, эклеров, прослаивания тортов и т.д. Крем получается стабильным, соответственно насыщенный воздухом, что означает получение объема и легкости. У него более мягкий вкус, чем у любого из этих продуктов в отдельности: он менее сладкий, чем начинка, и менее жирный, чем одни только взбитые сливки. Это прекрасная альтернатива кремам в порошке. Это также безопасный продукт из-за отсутствия использования воды - на практике воду, добавляемую в порошковые кремы, редко кипятят. Что касается затрат: они похожи на порошковые сливки, особенно если вы используете растительные сливки.

Можно использовать сливки животного происхождения (нужно их стабилизировать желатином / примерно 20 г на литр готового продукта), так и растительные сливки - тогда желатин не нужен. Стоит поэкспериментировать с сочетанием двух видов сливок. Добавление растительных сливок делает крем более воздушным. В нашем «идеальном креме» база сливок создается путем

сочетания 70% сладких растительных сливок и 30% животных сливок 36% (или 30%) без подслащивания.

Сливки взбить и соединить с любой начинкой. Рекомендуемая нами дозировка начинки составляет 20-50 г на 100 г крема, но вы также можете выйти за рамки этих пропорций. Чем больше доля начинки, тем ярче будет аромат, например, ванильный. Полученная масса будет легкой и воздушной при минимальном добавлении начинки. Если потом соединить сливки с фруктовыми начинками, можно добавить сахар (5-10% от массы сливок).

Стоит поэкспериментировать с разными пропорциями и проверить их в конечном продукте. Используя широкий спектр вкусов начинок Lauretta, вы можете создавать кремы с различными вкусами.

К сливочной массе мы также рекомендуем попробовать другие добавки, например гомогенизированный сыр, сыр маскарпоне или белый шоколад. Если нужен желатин, добавьте его растворимым в самом конце, после смешивания взбитых сливок с начинкой, и аккуратно перемешайте..

Маскарпоне

Добавив в начинку маскарпоне, вы получите жирные и стабильные кремы. Вкусовой крем на основе этого сыра можно получить, смешав миксером маскарпоне с начинкой (соотношение 2:1) до получения однородной консистенции.

Масло или маргарин

При добавлении масла или маргарина кремы становятся более жирными и стабильными. Жир спрессовывается в воздушную легкую массу. К нему добавляется начинка (например, Lemon Twist), все перемешивается миксером до полного смешивания компонентов. Соотношение сливочного масла и кондитерской начинки - 1:2,5.

Белый шоколад

Крем состоит из белого шоколада, жирных сливок и начинки (например, малины 60%). 80 г белого шоколада, 40 г жирных сливок 36%, 210 г малиновой начинки 60%. Шоколад со сливками нагревают в кастрюле, помешивая, до полного растворения шоколада. В массу добавляется начинка, и все это снова нагревается и тщательно перемешивается. После охлаждения крем готов к использованию, например, для прослаивания макарун. Имеет довольно стабильную консистенцию.



Кондитерские начинки, особенно кремообразные, также можно использовать для приготовления глазурей и паст для глазирования тортов и тортов.

Мармелад

Мармелад можно приготовить с добавлением фруктовых кондитерских начинок. Начинку соединить с водой в соотношении 3:1 и смешать с нагретым желатином и сахарной пудрой. Желейный мармелад используются для заливки тортов, например, маршмеллоу, для прослаивания бисквитов или коржей в тортах.

Ганаш

Фруктовые кондитерские начинки можно использовать в качестве добавки при приготовлении ганашей, особенно для придания этим продуктам характерного вкуса. Ганаш - разновидность шоколадного крема с добавлением жирных сливок. Он состоит из сильно нагретых сливок и измельченного шоколада и масла (опционально). Крем получается глянцевым и блестящим.

Например, шоколадно-апельсиновый ганаш готовится из черного шоколада, жирных сливок и фруктовой кондитерской начинки со вкусом апельсина

(соотношение 5:3:1). Глазурь для тортов готовится путем смешивания кипяченых сливок с растопленным шоколадом в сочетании с желатином и начинкой со вкусом апельсина. После смешивания всего до однородной консистенции у вас получится ганаш для покрытия тортов, например, имбирного бисквита. Также из ганаша можно делать воздушные кремы. Остывшую массу из шоколада и сливок взбивают до получения пышной структуры.

Глазури

Для получения вкусовой глазури начинка Laretta, например, ваниль, смешивается в соотношении 4:1 с нейтральным декор гелем. Декор гель зеркальный (иногда называется холодным декор гелем) при нанесении на изделие создает прозрачный слой на его внешней поверхности, предотвращая его от высыхания. Масса, полученная при смешивании начинки и зеркального декор геля, не застывает и остается чувствительной к давлению.



Фруктовые и кремовые начинки можно смешивать с сыром, предназначенным для теста.

Для приготовления чизкейка со вкусом апельсина можно использовать апельсиновую начинку, полужирный творог и сгущенное молоко. Ингредиенты смешиваются в соотношении 1:4:2. Также чизкейк со сладким ликером можно приготовить используя начинку Laretta со вкусом сладкого ликера (Advocaat), смешанную с водой и спиртом в пропорции 3:2:1.

Тесто для лимонного кекса готовится из лимонной начинки, сливочного масла, мелкого сахара и молока, смешанных в соотношении 2:1:2:1.

Начинка также может использоваться для чизкейков как стабилизатор сырной массы и как вкусовая добавка.

Начинки можно смешивать с тестом из премиксов. Точное использование зависит от самого премикса и предполагаемого назначения, и, например, можно добавить 10% кремовой начинки Lemon Twist к тесту из премикса на кексы, чтобы получить кексы со вкусом лимона.



Также кондитерские начинки можно добавлять в охлажденные или замороженные продукты - мороженое и semifredo.

Семифредо - итальянский десерт, похожий на мороженое - это замороженная смесь фруктовых сливок или мусса со взбитыми сливками и итальянским безе. Желтки перетирают с сахаром в гоголь-моголь. Взбиваются яичные белки, а сливки с сахаром и добавляют к ним ром или бренди. Сливки смешивают с гоголь-моголем и взбитыми белками. В массу добавляют измельченные безе и снова перемешивают. В форму поочередно кладут яичную массу и варьегато или начинку со вкусом малины. Десерт застывает. Замороженный семифредо украшается безе и фруктами.



Кондитерские начинки можно использовать для украшения тортов, печенья и других десертов.

Кондитерские начинки, благодаря пластичной консистенции и простоте нанесения, а также разнообразию цветов, могут использоваться для украшения кондитерских изделий.



Кремовые кондитерские начинки могут использоваться в качестве вкусового компонента и соединяющего.

Кремовые начинки Lauretta можно использовать для приготовления леденцов cake pops, cakesicles и трюфелей. Они придадут продуктам ожидаемый вкус и в то же время вместе, например, с сыром маскарпоне, будут соединяющим элементом. Чтобы получить стабильное тесто с желаемым вкусом смешайте бисквитное тесто с кремовой начинкой Lauretta (например, со вкусом шампанского) и сыром маскарпоне в пропорции 5:2,3:1,3.



Библиография

1. Aleksandra Szydłowska, Danuta Kołożyn-Krajewska. Projektowanie innowacyjnych wyrobów z ciasta drożdżowego bez dodatku cukru. *Innowacyjne Rozwiązania W Technologii Żywności i Żywieniu Człowieka* 2016, 223, 273-284.
2. Andrzej Gasik, Marta Mitek. Zastosowanie preparatów pektynowych. *Przegląd Piekarski i Cukierniczy* 2013, 3, 18-21.
3. Ewa Gondek, Ewa Jakubczyk, Bogumił Jażdzyk. Wpływ dodatku błonnika na właściwości sorpcyjne owocowych nadzień cukierniczych. *Zeszyty Problemowe Postępów Nauk Rolniczych* 2013, 573, 23-33.
4. Ewa Jakubczyk., Agata Marzec. Właściwości mechaniczne chrupkich/kruchych ciasteczek. *Inżynieria Rolnicza* 2006, 3:31-36.
5. www.kandy.pl
6. Irena Kłoczko, Hanna Jędrzejczyk: *Wyroby cukiernicze*. [w:] Franciszek Świdorski, Bożena Waszkiewicz-Robak: *Towaroznawstwo żywności przetworzonej z elementami technologii*. Wydawnictwo SGGW, Warszawa 2010.
7. Iwona Sitkiewicz, Zbigniew Pałacha. Effect of aeration mode and storage on the physical properties of agar based confectionery filling with chocolate coating. *Acta Agrophysica* 2006, 7(1), 219-230.
8. Joanna Cichowska, Hanna Kowalska, Kinga Czajkowska, Maria Hankus. Wykorzystanie potencjału odwadniania osmotycznego i prozdrowotnych właściwości owoców w kreowaniu nowych produktów spożywczych. *Postępy Techniki Przetwórstwa Spożywczego* 2016, 2, 103-107.
9. Katarzyna Kocierz. *Technika w produkcji cukierniczej*. Wydawnictwo WSiP-Rea. Warszawa, 2015.
10. Katarzyna Kozłowicz, Franciszek Kluza. Wpływ wybranych dodatków prozdrowotnych na właściwości herbatników z mrożonego ciasta. *Acta Agrophysica* 2009, 13(1), 155-163
11. Magdalena Kaźmierczak. *Technologie produkcji cukierniczej. Wyroby cukiernicze. Tom 2*. Wydawnictwo Wydawnictwa Szkolne i Pedagogiczne, Warszawa, 2014.
12. Magdalena Woźniczko, Dominik Orłowski. Pierniki jako element potencjału turystyki kulinarnej Torunia. *Zeszyty Naukowe Uczelni Vistula* 2018, 60 (3): 91-114.

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