

KONDITERIO TECHNOLOGIJŲ ABĖCĖLĖ

*Tik turėdami stiprias bazines žinias ir sukūrę
Tvirtus teorijos ir praktikos pamatus
Galime leistis į kūrybinę konditerinę kelionę*

Abėcėlės ženklai:



Nauja sąvoka



Įdomu žinoti



Svarbu prisiminti



Pavyzdys

VEIDRODINĖ GLAZŪRA



Veidrodinė glazūra – vienas iš dažniausiai naudojamų ir vienas įspūdingiausių šiuolaikinių (prancūziškų) desertų padengimo būdų. Ne veltui vadinama „veidrodinė“ – tinkamai ją paruošus ir užpylus ant torto jūs pamatysite savo atspindį joje.

Be abejo, tam, kad paruošti veidrodinę glazūrą reikia turėti supratimą apie naudojamus ingredientus, esančius glazūros sudėtyje, bei išmanyti jos gamavimo bei naudojimo technologiją.

Klasikinės veidrodinės glazūros receptas



Blenderis Bamix



+5C
8-12 val

130 gr vandens
200 gr cukraus
200 gr gliukozės sirupo

145 gr sutirštinto pieno
220 gr šokolado

16 gr želatinos

Sumaišyti vandenį, cukrų ir gliukozę ir kaitinti iki 103 °C .

Gautą sirupą supilti ant sutirštinto pieno ir šokolado. Sumaišyti blenderiu. Sudėti želatiną ir dar kartą išmaišyti.

Palikti iki glazūravimo, geriausia per naktį šaldytuve, uždengus maistine plėvele.

Darbo T - 30-35 °C.



Išanalizuokime jos sudėtyje esančius ingredientus:

Cukrus. Koks be būtų paprastas šis ingredientas, jį taipogi reikia išsirinkti tinkamai. Rinkitės geros kokybės vidutinio stambumo baltą granuliuotą cukrų. Nekokybiškas cukrus netirpsta sirupo (net labai karšto) sudėtyje, kas iš esmės sugadina mūsų receptą.

Gliukozės sirupas. Veidrodinės glazūros gaminimui renkamės gliukozė sirupą su vidutiniu „DE“ rodikliu (nuo 39 iki 58 %). Toks gliukozės sirupas yra vidutinio klampumo, jis sumažina glazūros užšaldymo tašką ir dėl savo higroskopinių ir antikristalizacinių savybių neleidžia glazūrai pasikeisti po atšilimo. „DE“ rodiklį galima rasti arba ant produkto pakuotės, arba produkto specifikacijose.

Sutirštintas pienas. Naudojame saldintą, vidutinio klampumo sutirštintą pieną. Jeigu kaskart gamindami glazūrą naudosite skirtingą sutirštintą pieną, yra tikimybė, jog kiekvieną kartą gausite skirtingus rezultatus. Glazūra gali būti skystesnė, blogiau laikytis ant deserto arba, atvirkščiai, bus klampesnė, reikės aukštesnės darbo T.

Šokoladas. Gamindami veidrodinę glazūrą jūs galite rinktis, iš esmės, beveik bet kokį šokoladą. Visų pirma, šokolado rūšis (baltas, pieniškas ar juodas) priklauso nuo to, koks pagrindinis jūsų gaminio skonis. *Jei tai švelnus vanilinis-braškių tortas, greičiausiai, mes rinksimės baltąjį šokoladą. Jei tai riešutinis-karamelinis tortas, jam puikiai tiktų pieniškas šokoladas. Jeigu gaminame, pavyzdžiui, klasikinį „Juodąjį mišką“, kurio sudėtyje daug kartaus šokolado derinyje su vyšniomis, akivaizdu, jog veidrodinę glazūrą gaminsime juodojo šokolado pagrindu.*

Nepriklausomai nuo to, kokį šokoladą jūs naudojate, šokolado kiekis receptūroje bei glazūros gaminimo eiga nesikeičia.

Priklausomai nuo to, kokį šokoladą jūs naudojate, atitinkamai, keičiasi kakavos sviesto kiekis glazūros sudėtyje. Kakavos sviestas sustingęs sukietėja, kaip pasekmė – tirštesnė glazūra. *Pavyzdžiui, glazūra, paruošta pieniško šokolado 34% pagrindu bus skystesnė, jos darbo temperatūra bus žemesnė lyginant su veidrodine glazūra, paruoša juodojo 54,5% šokolado pagrindu.*

Taigi, svarbiausia, kas pasikeis jūsų glazūroje, priklausomai nuo to, kokį šokoladą jūs naudojate – glazūros darbo temperatūra, t.y. glazūros temperatūra, kuomet mes ją pilame ant užšaldyto deserto.



Pavyzdinė temperatūrų skirtumo lentelė*

Šokoladas	Kakavos sviesto procentas	Darbo T
Baltasis	30 %	31-32
Pieniškas	34,5 %	32-33
	40,5 %	32-33
Juodasis	54,5 %	33-34
	62 %	34
	70 %	34-35

*Lentelėje pateikiami apytiksliai skaičiai, į kuriuos galite orientuotis dirbdami su veidrodine glazūra. Visais atvejais turite atkreipti dėmesį į jos konsistenciją, skaičiai gali keistis priklausomai nuo to, kokias kitas žaliavas naudojate, iki kokios T virėte sirupą ir kt.

Glazūros skonis jaučiasi gaminyje, todėl stenkitės pasirinkti geros kokybės ir gero skonio šokoladą.

Gamindami veidrodinę glazūrą juodojo šokolado pagrindu, turėkite omeny, jog ši glazūra tirščiausia ir klampiausia. Kuo daugiau kakavos sviesto juodojo šokolado sudėtyje, tuo mažiau blizgi bus glazūra.

Želatina. Visose glazūrose (jeigu nenurodyta kitaip) naudojama 200 Bloom stiprumo želatina. Jeigu naudosite silpnescio stiprumo želatina ir neperskaičiuosite jos kiekio, tikėtina, jog glazūra bus skystesnė, blogiau kabinsis prie deserto paviršiaus, blogiau laikysis. Gali pasikeisti ir jos darbo temperatūra (bus žemesnė). **Rekomenduojama tais atvejais, kai naudojama kitokio nei nurodyta stiprumo želatina, perskaičiuoti želatinos kiekį.** Želatinos pavidalas – lapeliai ar biri želatina – reikšmės neturi.

Neutrali glazūra. Neretai veidrodinės glazūros receptų sudėtyje sutinkamas toks ingredientas kaip neutrali glazūra. Ją galima nusipirkti jau kaip paruoštą naudojimui žaliavą arba pasiruošti patiems.

Neutrali glazūra veidrodinės glazūros sudėtyje atlieka dvi **funkcijas**:

1. glazūros tekstūra būna minkštesnė, tokia glazūra geriau atrodo po atšildymo (jeigu desertas buvo užšaldytas kartu su glazūra);
2. perpjaunant desertą tokia glazūra yra stabilesnė, nesivelka paskui peilį ir nesutepa kitų desertų sluoksnių.

Priemonės ir įrankiai reikalingi darbui su glazūra

Aukštas siauras indas. Patogiausia glazūrą maišyti blenderiu aukštame inde. Tuomet jis gerai sutrina visą glazūrą, mažiau pagauna oro ir tolygiai išmaišo.

Blenderis. Blenderis yra labai svarbus darbo įrankis norint paruošti tobulo vaizdo glazūrą. Įprasti buitiniai blenderiai pagaminti tokiu būdu, jog jų galvutė yra pilna, t.y. šonai yra vientisi, neturi griovelių. Dėl šios priežasties tokioje galvutėje susikaupia oro burbulai, kuriuos vėliau yra labai sudėtinga ir net beveik neįmanoma išmaišyti glazūroje. Šie labai smulkūs, bet gausūs oro burbuliukai padaro jūsų glazūrą mažiau blizgią, nevientisą struktūrą. Taip pat paprasti blenderiai turi tik paprastą peiliuką, kuris neatlieka jokios papildomos funkcijos veidrodinės glazūros maišymo metu. Geriausia rinktis tokį blenderį, kurio ašmenys yra užlenkti ir vadinami „emulsiniais“, kadangi glazūros sudėtyje yra šokoladas, susijungiantis su kitais ingredientais, „emulsinis“ pertrynimasis priduoja ypatingai gerą ir glotnią tekstūrą jūsų glazūrai.



Pagal visus parametrus, tobulai veidrodinei glazūrai tinka „Bamix“ gamintojo blenderiai.

Mentelė. Tuo atveju, jeigu tortas puošiamas „leopardo efektu“, kuomet per veidrodinės glazūros paviršių braukiama neutralia glazūra, prireiks ir mentelės (jos dydis priklauso nuo norimo rašto dydžio bei gaminio dydžio).

PAGRINDINĖS TAISYKLĖS

- ✓ Labai svarbu prisiminti, jog veidrodinė pilama **TIK** ant užšaldyto (arba bent jau užšalęs paviršius) gaminio. Nepriklausomai nuo to, ar glazūruojamas prancūziškas gaminytis, ar ekleras ir kitas desertas.
- ✓ Paruoštą glazūrą būtina palikti bent 8-10 val šaldytuve. Per šį laiką glazūra „susistovi“, suveikia želatina, šokoladas, pasiskirsto dažai, jeigu glazūra buvo dažyta.
- ✓ Paruoštą glazūrą būtina uždengti plėvele „į kontaktą“ ir kartu su plėvele glazūra turi būti šildoma prieš naudojimą.
- ✓ Glazūrą galima dažyti! Glazūra gali būti dažoma beveik bet kokios rūšies dažais. Tai gali būti ir vandenyje, ir riebaluose tirpūs dažai, taip pat geliniai (geros kokybės) dažai. Visais atvejais (ypač naudojant vandenyje tirpius ir gelinius dažus) rekomenduojama iš pradžių nudažyti glazūrą baltai (ne iki pieno baltumo, o tik suteikti jai balkšvą atspalvį) ir tik tuomet dėti norimos spalvos dažus. Kodėl? Titano dioksidas (balti dažai) padaro „pagrindą“, ant kurio „atsigula“ kitos spalvos. Tokiu atveju jūsų glazūrą turės „gylį“, t.y. pilant ant deserto ji nepersišvies (su sąlyga, jog ji yra tinkamos T), o gražiai padengs ir suteiks sodrią spalvą jūsų gaminiui.
- ✓ Glazūra gali būti laikoma šaldytuve 2-3 mėn.
- ✓ Paruoštą glazūrą galima šaldyti.

- ✓ Jeigu ta pati glazūra naudojama kelis kartus, ji pradeda tirštėti, kadangi kiekvieno šildymo metu netenka tam tikro kiekio drėgmės. Galima įpilti papildomai į glazūrą nedidelį kiekį šilto virinto vandens ir sutrinti blenderiu.

Glazūros gaminimo ir naudojimo metu kylantys sunkumai ir klaidos

1. Plakant ką tik paruoštą glazūrą formuojasi daug burbulų:
 - Netinkamas blenderis
 - Sirupas nespėjo ištirpinti šokolado
2. Užpylus glazūrą ji nuslydo nuo torto:
 - Per aukšta glazūros T
 - Per didelis kondensatas ant torto paviršiaus prieš pilant glazūrą
3. Matosi dažų gabaliukai:
 - Glazūra nebuvo tinkamai išmaišyta blenderiu
 - Glazūra užpilta nepraėjus glazūros stingimo laikui
 - Netinkami dažai
4. Glazūra per tiršta:
 - Netinkamas gliukozės sirupo DE
 - Netinkamas sutirštinto pieno klampumas
 - Pervirtas sirupas
 - Per žema glazūravimo (darbo) T
5. Ant gaminio šonų matosi sustingę keli glazūros sluoksniai:
 - Per žema glazūros T
 - Pilta kelis kartu su laiko tarpu tarp pylimo



VELIŪRAS



Įdomus torto padengimo būdas – *veliūras*. Lyg šerkšnu padengtas, gražus *velvetinis* efektas, nuostabiai papuošiantis beveik kiekvieną gaminį.

Klasikinė veliūro sudėtis: 50 % kakavos sviesto ir 50 % šokolado. Šokolado rūšis šiuo atveju neturi reikšmės, proporcijos paties veliūro nesikeičia.

Taip pat sutinkamas variantas: 50 % kakavos sviesto ir 50 % aliejaus. Teigiama, jog toks veliūras mažiau trūkinėja ant torto. Tačiau jo vaizdas skiriasi nuo veliūro kakavos sviesto pagrindu. Jis mažiau pastebimas, mažiau pastebimas būtent „šerkšno“ efektas.

Mano siūlomas veliūro receptas: 25 % kakavos sviesto, 25 % aliejaus ir 50 % šokolado. Taip išlaikomas ir padengimo efektas ir sumažinama veliūro trūkinėjimo rizika.

Tam, kad, paruošus klasikinį veliūrą namuose, juo būtų galima padengti desertą, būtina turėti kompresorių su pistoletu arba dažymui skirtą statybinį kompresorių. Tokį įrenginį rekomenduojame įsigyti tuo atveju, jei veliūro efektą dažnai naudojate jūsų desertams, jeigu norite išgauti įdomesnių spalvų ir atspalvių. Jeigu veliūras retas jūsų desertų papuošime, tuomet galima naudotis jau paruoštomis veliūro masėmis.



Veliūro masė: dažniausiai tai – grynas kakavos sviestas, jau dažytas, nedideliame patogiam naudojimui flakonėlyje. Jis labai patogus naudojimui, nedžiūsta po panaudojimo, atsargiai purškiant padengia desertą gražiu lygiu sluoksniu.

Tačiau tokia veliūro masė (flakonėlis) turi du minusus: ribotas spalvų skaičius ir, dėja, didelė išeiga. Tačiau, retsykais naudojant šį efektą, tai, be abejo, labai gera išeitis.

Veliūras gali būti dažomas. Tačiau, priešingai nei glazūra, **veliūras gali būti dažomas tik riebaluose tirpiais dažiais**. Kodėl? Išanalizavus veliūro sudėtį, galima pastabėti, jog nei kakavos sviesto, nei šokolado, nei aliejaus sudėtyje nėra vandens, todėl vandenyje tirpiems dažams tiesiog nėra ingrediento, kuriame jie galėtų pasiskirstyti ir ištirpti.

Tam, kad paruošti savo veliūrą, ištirpinamas kakavos sviestas ir šokoladas atskirai (kakavos sviesto tirpinimo T aukštesnė nei šokolado, todėl rekomenduojama šiuos ingredientus tirpinti atskirai) ir sumaišomi. Masė nudažoma ir supilama į pistoleto indą. Vidutiniškai veliūro T purškimo metu būna apie 40-42C.

Jeigu naudojamas veliūras iš flakonėlio, užšaldytas gaminys tiesiog padengiamas lėtai purškiant veliūrą iš flakonėlio atstumu 15-20 cm nuo gaminio. Panaudojus flakonėlį, jį būtina apversti ir laikyti sandėlyje aukštyn kojomis. Prieš naudojimą flakonėlį galima trumpai pašildyti pašildytoje orkaitėje.

Pagrindinė darbo su veliūru problema – sutrūkinėjęs ant deserto paviršiaus veliūras. Tai gali atsitikti, jeigu:

- Užpurkštas storas veliūro sluoksnis
- Per minkštas deserto padėkliukas
- Netinkamai atlaidintas desertas – per staigus T pokytis neigiamai įtakoja veliūrą
- Fizinis poveikis (kažkur įbrėžtas, įpjautas, sugadintas paviršius)

Įdomų efektą galima pasiekti, jeigu tą patį gaminį padengti ir veliūru, ir glazūra. Tokiu atveju PIRMA dengiama veliūru, ANTRA pylama glazūra. Net jei glazūra pateks ant veliūru padengto paviršiaus, jai nieko nenuutiks, ji paslėps veliūrą.