

Глазурь, Мастика, Марципаны



Глазуррьрь

«Что это такое и С чем это едят?»

Глазурь для торта призвана превратить десерт в настоящее воплощение красоты и элегантности. Банальные масляные розочки давно не в моде и ими уже никого не удивишь. Приветствуется строгость и лаконичность форм, гладкость поверхности и изысканный декор.



Принцип декорирования глазурью напоминает процесс шпатлевания в строительных работах. Торт устанавливают на вращающуюся подставку, выкладывают небольшую часть глазури. Десерт плавно поворачивают и одновременно распределяют по всей его поверхности глазурь, используя кулинарный шпатель. Толщину глазури регулируют силой надавливания на шпатель. Чем слабее вы давите на инструмент, тем тоньше получается слой.



Особая шпатель нужна при декорировании зеркальной глазурью. Такое название она получила за свою действительно зеркальную поверхность. Начнем с того, что перед глазированием уже собранный торт замораживают — так достигается идеальная гладкость поверхности, и глазурь ложится безупречно ровно. Торт помещают на решетку, под которую устанавливают противень, и быстрым движением выливают глазурь на десерт. При этом торт немного наклоняют в разные стороны, чтобы глазурь равномерно стекла вниз. Затем убирают излишки с нижних краев торта, а десерт оставляют для разморозки.







Шоколадная глазурь для бисквитного торта

- Такая глазурь хорошо подходит для декорирования тортов или всевозможных пирожных, например эклеров. После приготовления глазурь нужно выдержать в холодильнике несколько часов, затем подогреть и только потом приступать к декорированию десерта.



Ингредиенты: шоколад горький — 130 г; сливки — 100 мл.

Способ приготовления:

1. Шоколад растапливаем на водяной бане или в СВЧ (режим разм)
2. Сливки вливаем в кастрюльку, ставим на медленный огонь, доводим до начала закипания, но закипеть не даем.
3. В растопленный шоколад вливаем третью часть сливок, перемешиваем от центра, чтобы образовалась эмульсия.
4. Вливаем еще третью часть сливок и так же перемешиваем.
5. Добавляем оставшиеся сливки, глазурь перемешиваем до однородности.
6. Массу быстро взбиваем блендером, следим, чтобы не попало много воздуха и на поверхности глазури не появились пузырьки.
7. Глазурь накрываем пищевой пленкой, убираем в холодильник на несколько часов, лучше на ночь.
8. Перед глазированием торта глазурь немного подогреваем в СВЧ, ее температура должна быть около 30°C.

Цветная зеркальная глазурь для торта

- Готовится на основе универсального рецепта белой глазури. Для придания необходимого цвета добавляем водорастворимые пищевые красители. У этой глазури есть особенное преимущество — она придает тарту потрясающий глянцевый вид. Обязательное условие — перед декорированием десерта глазурь должна иметь температуру 35-38°С.



Ингредиенты:

сироп глюкозы — 150 г; сахар — 150 г; вода — 75 г; сгущенное молоко — 100 г; белый шоколад — 150 г; пищевой краситель необходимого цвета; желатин — 15 г.

Способ приготовления:

1. Желатин замачиваем в холодной воде (следуем инструкции на упаковке).
2. В отдельную кастрюльку вливаем глюкозу, сахар, воду, доводим до кипения.
3. Шоколад растапливаем в СВЧ, соединяем со сгущенным молоком, перемешиваем. Вливаем сахарный сироп.
4. Еще раз доводим смесь до кипения и снимаем с огня, добавляем желатин и мешать, пока он полностью не растворится.
5. Массу взбиваем блендером, следим, чтобы на поверхности не появлялись пузырьки. Закрываем пищевой пленкой, убираем на ночь в холодильник.
6. Перед глазированием разогреваем до 35°С и окрашиваем красителем.

Белая глянцевая глазурь для торта

- Такая глазурь хорошо подходит для бисквитного торта, ее можно использовать для украшения пирожных и различных десертов. Удобнее всего покрывать белой глазурью замороженный торт. Тогда поверхность десерта становится гладкой, и глазурь идеально ложится. В нее можно добавить сухой краситель, растворимый кофе, кофейный экстракт — получатся красивые цветные варианты. Вкус глазури хорошо оттенит щепотка ванили.



Ингредиенты: молоко — 125 мл; сливки — 125 мл; желатин — 8 г; белый шоколад — 150 г.

- 1. Способ приготовления:**
- 2.** Желатин готовим в соответствии с указаниями на упаковке. Если используется порошковый желатин, то его замачиваем в воде, оставляем на 40 минут. Набухший желатин нагреваем на слабом огне до полного растворения, не допуская закипания. Листовой желатин замачиваем в большом количестве холодной воды на 5-7 минут, затем жидкость отжимаем.
- 3.** Белый шоколад разламываем на кусочки, растапливаем на водяной бане.

(Продолжение)

1. В небольшую кастрюльку вливаем молоко и сливки. Доводим до кипения. Снимаем с плиты.
2. Добавляем подготовленный желатин и растопленный шоколад. Глазурь мешаем медленными движениями в одну сторону. Важно следить, чтобы не попал воздух, иначе на поверхности глазури образуются пузырьки. Если это произойдет, несколько раз стучаем кастрюлей об стол, чтобы воздух вышел. Массу перемешиваем до полной однородности.
3. Торт ставим на решетку, под которую устанавливаем противень или тарелку для стекания глазури. Торт поливаем глазурью, ничем не разравнивая. Глазурь должна растечься сама.

Мастичка

Что это такое и с чем это едят?

- **Мастика для торта** - это клеящее и вяжущее однородное по составу, съедобное вещество, которое готовится на производстве (создается в домашних условиях) для украшения различных видов сладкой выпечки, в основном тортов.



Какие бывают виды

- **молочная мастика для торта**. Это один из самых популярных видов мастики. Для приготовления такой мастики используется сгущенное молоко. Чаще всего такой мастикой покрывают основу торта и вылепливают с нее фигурки среднего размера.
- **медовая мастика для торта**. Как видите из названия, такая мастика готовится из меда. Этот вид мастики мягче сахарной, она не рассыпается и не крошится, потому из нее легко лепить детали и фигурки для торта.
- **желатиновая мастика для тортов**. Основой этого вида мастики является желатин, благодаря этому она быстро застывает, становится упругой и твердой. Из нее хорошо делать мелкие детали. Еще эту мастику называют пастилаж.

(Продолжение)

- **мастика для торта из маршмеллоу.** Маршмеллоу – это американские сладости. Название «маршмеллоу» переводится на русский как «зефир». С такой мастикой приятно работать, она не липнет к рукам и легко принимает необходимую нам форму.
- **промышленная мастика для торта.** Этот вид мастики нельзя сделать дома, она изготавливается только на производстве. Промышленная мастика по вкусу и виду от домашней мастики не отличается. Она прекрасно подойдет как для украшения изделий, так и для простого обтягивания тортов.





Молочная мастика



Ингредиенты: сухое молоко или детская молочная смесь, сгущенное молоко, сахарная пудра.

Приготовление:

1. Для начала смешаем сухое молоко и хорошо просеянную сахарную пудру в соотношении 1:1. Для максимальной точности используем кухонные весы.
2. В сухую смесь добавим сгущенку. Соотношение у нас примерно должно быть 1:1:1. В зависимости от сухого молока, сгущенки можно добавлять чуть меньше.
3. Получившуюся массу хорошо вымешиваем. Наша мастика не должна липнуть к рукам, но должна быть похожа на пластилин.
4. Молочную мастику заворачиваем в пакет, откладываем на 20 минут. После чего приступаем к работе с ней.

Медовая мастика



Ингредиенты для Медовая мастика для тортов:

на 500 гр. сахарной пудры; 10 гр. Желатина; 2 столовые ложки меда; 6 столовых ложек воды; 2 столовые ложки сливочного спреда или растительного маргарина

Приготовление:

1. Сначала замочим желатин в воде минут на 30-40.
2. Когда желатин набухнет, нагреем его на водяной бане и подождем, пока он растворится, затем охладим.
3. В чашке размешаем мед, растопленный спред или маргарин и растворенный охлажденный желатин.
4. К смеси понемногу начнем добавлять просеянную сахарную пудру, аккуратно перемешаем деревянной лопаткой. Когда масса загустеет, выложим ее на стол, присыпанный сахарной пудрой, и вымесим эластичное тесто.
5. Наша мастика должна получиться эластичной, чтобы ее без усилий можно было раскатать. Если медовая мастика вышла очень мягкая, необходимо подмесить сахарную пудру в нее, чтобы она стала круче и эластичнее.

Желатиновая мастика



Ингредиенты для желатиновая мастика:

10 грамм желатина; 500 грамм сахарной пудры; 50 грамм воды; несколько капель лимонного сока

Приготовление:

1. В воде комнатной температуры замочим желатин на 15 минут.
2. Затем наливаем в кастрюльку кипятка, сверху ставим емкость с желатином и держим до полного его растворения.
3. Просеем сахарную пудру и понемножку добавим в желатин. Получившуюся смесь замесим, чтобы получилась однородная масса. Если масса липнет к рукам - добавляем сахарную пудру и продолжаем вымешивать. Если мастика для торта начнет крошиться - добавляем пару капель лимонного сока и продолжаем вымешивать.
4. Так вымешиваем нашу мастикку минут 15, в конце замеса, при необходимости, подкрашиваем. Желатиновая мастика для торта готова.

Мастика из маршмеллоу



Ингредиенты для Мастика из маршмеллоу:

Жевательный зефир (маршмеллоу) — 200 грамм; Хорошенько просеянная сахарная пудра; Пищевой краситель; Вода - 2 столовые ложки

- **Мастика из маршмеллоу приготовление:**
- 1. В глубокую тарелку кладем зефир, добавляем воду (чтобы придать кислинку, воду можно заменить на лимонный сок), помещаем тарелку с зефиром на 40 секунд в микроволновку. Мастика для торта получится пластичной и нежной.
- 2. Когда зефир немного расплавиться - добавляем пудру, заранее просеянную. Пудру добавляем постепенно, пока мастика станет похожая на пластилин.
- 3. Готовую мастику завертываем в пищевую пленку и кладем в морозильную камеру на 30-40 минут, после этого начинаем с ней работать.

Правильные хранение и работа с мастикой

1. Для приготовления мастики сахарная пудра должна быть очень хорошо просеяна. Если она будет плохо просеяна, то при раскатывании мастика для торта будет рваться.
2. На влажную основу торта (сметанный крем, пропитанные коржи) мастики наносить нельзя. От попадания влаги мастика растворяется. Если поверхность торта влажная, то между мастикой и тортом нужно сделать прослойку из марципана или масляного крема, но при использовании крема нужно, чтобы торт простоял в холодильнике, пока затвердеет крем.
3. Чтобы склеить фигурки из мастики для торта, место склеивания нужно немножко увлажнить водой.

(Продолжение)

1. Если мастика долго находится на воздухе - она высыхает. Некоторым фигуркам лучше заранее дать хорошенько высохнуть.
2. Объемные фигуры (цветы) лучше прикреплять к десерту перед подачей на стол. Если это сделать заранее, они впитают влагу и начнут опадать.
3. Фигурки мастики из зефира можно разукрашивать пищевыми красителями просто сверху.
4. Если мастика для торта плохо раскатывается, ее можно подогреть в горячей духовке или микроволновой печи. Это вернет ей пластичность.
5. Хранить оставшуюся мастику можно в пищевой пленке в морозильнике 1-2 месяца или в холодильнике примерно 1-2 недели.
6. Готовые фигурки из мастики, хорошо высушенные, можно хранить в сухом месте в плотно закрытой коробке в течение нескольких месяцев.

Марципан

Что такое и с чем едят?

- Марципан довольно широко известен в кондитерском деле. В Европе так вообще он считается одним из вкуснейших лакомств. Однако марципаны очень дорогое удовольствие, так как для его приготовления берут самый лучший миндаль.
- Переводится это лакомство с немецкого, как "мартовский хлеб". В его состав входит сахарная пудра и перетертый до порошкообразного состояния миндаль. Это все превращают в пасту, из которой можно сделать различные фигурки, конфеты, цветы, различные элементы декора для тортов.



Состав:

- В принципе, состав марципан до сегодняшних дней сохранил свою традиционность. Для приготовления кондитерской сладости следует брать миндаль только высокого качества, содержание которого должно быть не менее 33%.
- Но, как и любое блюдо, марципан претерпел с возрастом изменения. Теперь в его составе можно встретить кедровые орехи, лимонный сок и цедру, ананасы, апельсины, ром, ликер, яичный желток. Но только пропорции миндаля и сахара обязательно соблюдаются.



Как приготовить? И что нужно?

1. очищенный миндаль - 400 грамм;
2. высококачественная кондитерская сахарная пудра - 200 грамм;
3. качественный сахар - 200 грамм;
4. стакан воды.

- Соедините воду и сахар в кастрюльке, поставьте ее на огонь и доведите до кипения. Покипеть они должны секунд тридцать. В итоге должен получиться сироп.
- Миндаль следует смолоть в кофемолке до получения пылевой субстанции. Соедините молотый миндаль и сахарную пудру, перемешайте все миксером на средней скорости.
- Не выключая миксер, добавьте к миндалю и пудре получившийся сироп. Вливать его нужно горячим. Еще немного перемешайте.
- Теперь следует подождать, пока паста немного остынет. После этого хорошенько вымесите ее руками. В результате должен получиться "гладкий пластилин".
- В таком состоянии ее можно резать на кусочки или лепить фигурки и декор в качестве украшений, раскрашивая пищевыми красителями.

Полезные советы

1. Советы и рекомендации, благодаря которым, вы сможете приготовить самый вкусный марципан:
2. Главное правило гласит — не менее 33% миндаля должно содержаться в сладкой массе.
3. Во время лепки присыпьте марципан сахарным песком, так он не будет прилипать к рукам.
4. Если есть необходимость в раскрашивании марципана, используйте только пищевой краситель.
5. Срок хранения марципана 1 месяц, но при условии, что в холодильнике и в плотно обернутой целлофан. Если же в рецепте используются яйца, то желательно съесть такие сладости как можно быстрее.
6. Скреплять отдельные элементы фигурок лучше всего яичным белком, который является отличным пищевым клеем.
7. Если сладкая масса получилась слишком мягкой, добавьте в нее немного сахарной пудры и хорошо вымешайте.

Задание для проверки
Составить по данной теме Кроссворд
на 20 вопросов