



Украшения из штрейзеля, кандира, карамели



- Для украшения открытых фруктовых пирогов, десертов или незамысловатых тортов используют **штрейзель**.
- Что такое штрейзель? Это обычная **кондитерская крошка** или посыпка, как ее еще называют. Кондитерскую крошку готовят из муки, сливочного масла и сахара, иногда в нее добавляют какао, корицу, цедру лимона и измельченные орешки. Это простейшее и вкусное украшение можно приготовить заранее и хранить в морозильной камере. На фото, уже готовый пирог со сливами и штрейзелем.



- **Как приготовить штрейзель?**
- Основа штрейзеля состоит из одной части масла, двух частей муки и двух частей сахара.
- 1. Вначале смешайте сахар, ванильный сахар, молотую корицу или другие ароматизаторы. Затем добавьте сливочное масло и вилкой перемешайте его с сахаром.
- 2. В сахар с маслом добавьте муку и руками перетрите до образования крошек. Собственно, штрейзель уже готов, но... Если вам срочно нужна мелкая крошка, поставьте ненадолго в холодильник крупную крошку, а лучше в морозильную камеру, а затем холодными руками быстренько протрите ее сквозь сито. В результате у вас получится более мелкая и



Вот так выглядит штрейзель или кондитерская крошка, пропущенная через крупные отверстия обычной терки.

- **Второй вариант.** После того, как вы перетерли сахар с маслом и мукой, слепите тесто в комок. Долго тесто не вымешивайте, чтобы не было жестким.
- Заверните тесто в пищевую пленку и положите в морозильную камеру. Затем, при необходимости, натрите его на терке.

Посыпки

Бывают:

1. Бисквитная крошка
2. Песочная крупка
3. Слоеная крошка
4. Сахаристые посыпки (сахарная пудра)



УКРАШЕНИЯ ИЗ ПОСЫПОК

- Посыпки приготавливают из миндаля, орехов, фисташек, сахара, а также из обрезков и лома бисквита, песочного, слоеного, воздушного и миндального теста.
- Чтобы частицы посыпки были одинакового размера, их просеивают на ситах с ячейками разной величины.
- На пирожные и торты посыпку наносят при помощи бумажного корнетика. Можно на изделия положить полоски бумаги, сетку или шаблон и равномерно из сита просеивать посыпку, после чего осторожно удалить бумагу, сетку или шаблон или обсыпать бока торта.

- **Миндальная и ореховая посыпки**

Миндаль или орехи без скорлупы просеивают, перебирают, измельчают ножом или на терке и отсеивают на ситах с ячейками разной величины.

Сырым миндалем и орехами посыпают изделия до выпечки, а жареным - после выпечки и глазировки.

Миндаль можно предварительно очистить от оболочки (коричневой пленки), затем измельчить, как описано выше, просеять, обжарить или подкрасить в разные цвета.

Иногда посыпку готовят из миндаля, нарезанного в длину тонкими дольками или разрезанного пополам; такой миндаль жарят или окрашивают.

- **Фисташковая посыпка**

Для этой посыпки измельчают фисташки; ее имитацию можно приготовить путем подкрашивания рубленого миндаля в зеленый цвет.

- **Сахарная посыпка**

Эта посыпка представляет собой сахарную пудру.

Красивую посыпку приготавливают из сахарного песка с крупными кристаллами. Часть сахара красят в желтый цвет, часть в красный, зеленый, оранжевый, дают сахару подсохнуть и перемешивают. При отсутствии сахара с крупными кристаллами можно раздробить кусковой сахар и при помощи двух ситечек отсеять кусочки одинаковой величины. Такую же посыпку можно приготовить из цветной ароматизированной помады, которую необходимо для этого уварить до более густой консистенции и после охлаждения протереть сквозь сито.

- **Мучная посыпка**

Пшеничную муку (300 г), сахар (200 г), сливочное масло (100 г) и яйца (1 шт.) соединяют, проминают и протирают через грохот. Если продукты теплые и посыпка получается липкой, то ее охлаждают или добавляют немного муки. Особенно хорошая нежная посыпка получается при приготовлении ее с яичными желтками.

- **Бисквитная посыпка**

Приготавливают посыпку из бисквитного полуфабриката или изготавливают специальный бисквит из муки (362 г), крахмала (89 г), сахара (447 г), меланжа (745 г), эссенции (4,5 г). Протертый через сито бисквит кладут на противень и слегка обжаривают.

Украшения из кандира

- 1. Сахар-рафинад соединяют с водой, доводят до кипения, снимают пену и уваривают до температуры 110°C (до толстой нитки). Полученный сироп охлаждают до 80°C, растирают лопаткой, постепенно добавляя сахарную пудру. Масса мутнеет и приобретает консистенцию жидкой сметаны. Кандир используют для отливки пустотелых фигурок. Лучше всего фигурки получаются из сахара-рафинада, более слабые — из сахара-песка.
- Для отливки фигур применяют гипсовые формы. Половинки форм промывают, связывают вместе и кладут в воду на 2...3 ч. Сырая форма предотвращает прилипание сиропа к стенкам.
- В подготовленную форму через отверстие, находящееся внизу фигурки, заливают горячий кандир, через несколько минут у стенок образуется твердая корочка. Через 10... 15 мин незастывший кандир выливают и оставляют форму на 30 мин. Затем ее развязывают, полученную фигурку вынимают и высушивают не менее суток. Фигурку можно раскрасить пищевыми красителями или глазурью.
- Для приготовления 1 кг кандира берут (г): сахара-рафинада — 745, сахарной пудры — 74, воды — 224.

- 2. Рафинад самого лучшего качества растворить в воде и уварить до 110° , удалив пену. Охлажденный до 80° сироп растереть о края посуды деревянной ложкой или лопаточкой до тех пор, пока он не станет мутным и не приобретет консистенции жидкой сметаны. Если сироп не мутный, следует добавить сахарную пудру. Промытые половники гипсовой формы связать, положить в чистую воду на 2—3 часа, вынуть из воды, налить в них через специальное отверстие сироп, чтобы не образовалось пузырьков и форма полностью была наполнена. Через несколько минут у стенок формы начинает образовываться корочка. Если изготавливают фигуру с тонкими стенками, то сироп нужно выпустить на 10 минут раньше, чем при изготовлении изделий с толстыми стенками. В местах налива формы сделать дырочку, через которую вылить не затвердевший сироп. После этого фигуру держать в форме еще 30 минут, чтобы она затвердела, затем форму развязать и вынуть из нее фигуру. Изделие высушить, зачистить, окрасить и нанести на него белковую рисовальную массу. Для того чтобы фигуры были достаточно белые, в конце варки следует добавить пищевую краску синего цвета.
- **Продукты:** сахар 1кг, вода 300г, пудра сахарная 100г



LaTorte.Ru
Товары для кондитера





САХАРНАЯ ПЛАСТМАС СА

- Сахарную пудру, приготовленную из рафинада, просеять через сито, смешать с белками, немного взбить, добавить патоку, химически чистый глицерин, рисовый или пшеничный крахмал. Из образовавшейся пластичной массы можно сформовать цветы, фигурки, сплести корзинки, как из карамели. Изделия после сушки и лакировки похожи на фарфоровые.
- *Сахарная пудра 1000, яйца (белки) 200, патока 100, глицерин 30, крахмал рисовый 900.*



ЖЕЛАТИНОВА Я ПЛАСТМАССА

- Желатин промыть и положить в кипяченую охлажденную воду, через 2—3 часа нагреть до 60°, чтобы он растворился, и добавить патоку, эссенцию; после этого охладить до 25°, процедить через сито и добавить сахарную пудру. Когда образуется пластичная масса, из нее вырабатывают изделия, как из марципана.
- *Сахарная пудра 1000, патока 100, вода 250, желатин 60, эссенция фруктовая 0,2.*



карамель

- Одним из самых любимых детских лакомств является карамель, которая также может стать и замечательным украшением кондитерских изделий.







- В посуду с толстыми стенками вылить три четверти стакана воды, которая доводится до кипения. В нее всыпать стакан сахара и добавить несколько капель уксусной эссенции, затем все очень тщательно перемешать. Этот раствор нужно прокипятить и варить несколько минут. Карамель должна достигнуть такого состояния, чтобы ее капли не сгибались, но при этом хорошо кололись. Готовое лакомство нужно вылить в смазанную посуду. В него можно добавить пищевой краситель, предварительно немного остудив.



Украшение тортов помадкой и глазурью



Чтобы ваш торт имел законченный и красивый вид, его нужно украсить. Наиболее популярными способами украшения являются – [украшение тортов](#) помадкой и глазурью. Помадки и глазури широко применяют для глазирования тортов, пирожных и других кондитерских изделий.

Способ приготовления помадки:

Вам потребуется: 300 гр. воды, 800 гр. сахара, 3 г. лимонной кислоты.

Залейте сахар горячей водой и помешивайте до полного растворения, затем поставьте на огонь и доведите до кипения. Снимите с огня, тщательно удалите образовавшуюся пену и протрите стенки посуды чистой мокрой тканью. Далее варите под крышкой на сильном огне, не помешивая, до пробы на мягкий шарик.

Перед самым концом варки добавьте лимонную кислоту или уксус. Будьте осторожны: при недостатке кислоты помадка быстро кристаллизуется и не дает блеска, при избытке – плохо взбивается и может не затвердеть на изделиях.

Готовый сироп очень быстро охладите, сбрызгивая водой, чтобы поверхность не закристаллизовалась. Остывший сироп взбивайте до тех пор, пока он не превратится в белую кристаллическую массу – помадку. Накройте помадку влажной тканью и дайте настояться 12 часов – это придаст ей нежную консистенцию.

Перед употреблением разогрейте помадку до консистенции сметаны при 50 С.

Способ приготовления простой сахарной глазури:

Вам потребуется: 150 гр. сахарной пудры и 3 ст.ложки воды или молока.

В сильно разогретую воду или молоко добавьте сахарную пудру и хорошо перемешайте.

Добавляя те или иные ингредиенты вы можете получить совершенно разное по вкусу и цвету украшение. Например, добавив кофе – вы получите кофейную помадку, добавив сок и цедру апельсина – апельсиновую, добавив ваниль – ванильную и тд...

Отделка боковой поверхности торта:

Кремом



Посыпкой



Роспись глазированных изделий ф ломастерами
(инновационные технологии
в кондитерской
промышленности)



Отделочные разноцветные посыпки





Марципан



- МАРЦИПАН (Нем. Marzipan , дословно— мартовский хлеб). Эластичная паста в виде смеси сахарной пудры с тертым, порошкообразным миндалем. По преданиям, марципан придумали в Италии, в год великого неурожая, когда единственным продуктом, пережившим не то мороз, не то нашествие неведомых жуков, оказался миндаль. Находчивый итальянский народ тут же научился делать миндальный хлеб, миндальную пиццу, сладкий марципан и макароны с миндальным соусом.
- Во времена герцога Альбрехта, с 1526 г. марципан, как исцеляющее средство, продавался в аптеках. Потом лакомством стали торговать кондитерские лавки.



- Фигурные торты

