

Тема 2.3 Приготовление глазури

Для оформления кондитерских изделий используют следующие виды глазури: айсинг для изготовления украшений, сырцовую глазурь для глазирования поверхностей, сырцовую и заварную глазурь для оформления изделий, пластичную глазурь для покрытия тортов, шоколадную (кувертюр и шоколадный велюр). Цветы, рисунки, бордюры можно также выполнять из сырцовой и заварной глазури. Некоторые украшения из глазури можно наносить непосредственно на изделия, но более сложные (вертикально устанавливаемые решетки, колпаки, сетки, цветы) требуют предыдущей заготовки и подсушивания (белково-рисовальная масса или айсинг).

Глазурь сырцовая для глазирования поверхности, в г: *сахарная пудра* — 907, *яичные белки* — 28, *вода* — 136. *Выход: 1000.*

Для изготовления глазури во взбивальную машину наливают белки, добавляют воду температурой 35—40 °С и $\frac{1}{3}$ часть сахарной пудры. Все взбивают в машине на невысокой скорости; потом, размешивая, снова добавляют $\frac{1}{3}$ часть сахарной пудры, и массу подогревают до 40—45 °С. Снова взбивают на небольшой скорости, постепенно добавляя оставшуюся пудру. Взбивание продолжают до получения массы, которая напоминает по консистенции густую сметану. Этой глазурью покрывают поверхность изделий. После застывания на поверхности образуется гладкая, стойкая, тонкая, блестящая сахарная корочка. Глазурь может быть окрашена в разные цвета.

Глазурь заварная для украшения изделий, в г: *сахар-песок* — 547, *сахарная пудра* — 315, *яичные белки* — 170, *лимонная кислота* — 0,1, *вода* — 248. *Выход: 1000.*

При приготовлении глазури белки наливают в чистую, без следов жира посуду и взбивают до увеличения их объема в пять-шесть раз. Сахар с водой доводят до кипения, снимают пену и уваривают до 115 °С, постепенно вливают взбитые белки тонкой струйкой. Не прекращая взбивания, частями добавляют сахарную пудру, лимонную кислоту, краску. Общая продолжительность взбивания — 35—40 мин (след от лопатки, проведенной по поверхности глазури не должен заплывать). Глазурь можно заготавливать про запас, при использовании ее дополнительно взбивают. Можно смешивать сырцовую и заварную глазурь для получения более легкой глазури.

Оформления из заварной глазури менее блестящие, чем из сырцовой, но более стойкие при хранении изделий.

Глазурь сырцовая для украшения изделий, в г: *сахарная пудра* — 866, *яичные белки* — 169, *лимонная кислота* — 0,1. *Выход: 1000.*

Для приготовления глазури в котел взбивальной машины без малейших следов жира наливают белки и на тихом ходу машины постепенно добавляют сахарную пудру, постепенно взбивая ее до получения однородной массы. В конце взбивания вводят лимонную кислоту, а если необходимо, краску.

Глазурь можно хранить в металлическом сосуде, накрыв мокрым полотенцем; перед использованием глазурь необходимо подвергнуть легкому взбиванию.

Сырцовую глазурь широко применяют для декорирования тортов. Сырцовую и заварную глазурь называют также рисовальной массой.

Белковая рисовальная масса (айсинг) используется как для рисования непосредственно на поверхности тортов, так и для изготовления ажурных украшений. Оформление из белковой рисовальной массы выполняется в основном при помощи корнетика с прямым срезом. Белковая масса — нескоропортящийся продукт. Рисунок из нее долго хранится на изделиях. Если массу используют не сразу после приготовления, ее покрывают влажной салфеткой во избежание образования сахарной корочки на поверхности. Белковая рисовальная масса, приготовленная для выполнения ажурной фигурки, отличается от обычной рисовальной массы введением в нее желатина для пластичности массы.

Белковая рисовальная масса (основная), в г: *яичный белок — 161, сахарная пудра — 750, лимонная кислота — 0,3, ванилин — 0,1. Выход: 1000.*

Яичные белки, охлажденные до 2 °С, взбивают в холодной посуде до образования пышной пены и увеличения их объема в пять-шесть раз. Просеянную через сито с очень мелкими ячейками сахарную пудру постепенно добавляют в белки, не прекращая взбивания. В конце взбивания вводят ванилин и лимонную кислоту. Взбивание продолжают еще на протяжении 1—2 мин. Массу можно подкрасить в любой цвет.

Для создания украшений существуют рисовальные массы и с другим составом, например, на основе альбумина (1 кг альбумина заменяет 316 белков куриных яиц) и некоторые другие, которые более удобны в промышленных условиях.

Если приготовить айсинг-массу более густой, из нее можно лепить фигурки руками, как из мастики или марципана.

Белково-рисовальная масса для изготовления ажурных фигурок, в г: яичный белок — 161, сахарная пудра — 945, ванилин — 0,1, желатин — 70 (на 23 г белка 10 г растопленного желатина). Выход: 1000.

Для изготовления ажурных фигурок используют белковую рисовальную массу, приготовленную так же, как и основную белково-рисовальную массу, только в конце взбивания к ней добавляют растопленный желатин и увеличивают количество сахарной пудры. Учитывая то, что масса для изготовления ажурных фигурок более вязкая, окончание взбивания (при добавлении последней порции сахарной пудры) можно заменить перемешиванием деревянной или силиконовой лопаткой. Для приготовления ажурных фигурок можно взять третью или четвертую часть предусмотренной рецептурой набора ингредиентов в зависимости от того, какое количество ажурных фигурок необходимо изготовить.

Для изготовления ажурных фигурок в охлажденной посуде взбивают хорошо охлажденные белки до увеличения их объема в пять-шесть раз и до получения стойкой пены. Не прекращая взбивания, мелкими порциями

добавляют просеянную через сито сахарную пудру (приблизительно $\frac{2}{3}$ от общего количества). Все хорошо взбивают 7—10 мин, а потом тонкой струйкой вводят растопленный на водяной бане желатин. Продолжают взбивать и добавляют оставшуюся сахарную пудру. В конце взбивания вводят ванилин и красители.

Украшения, выполненные из качественно приготовленной глазури, имеют ярко-белый цвет и нарядную фарфорово-гладкую, блестящую поверхность.

Шоколадную глазурь классифицируют по составу и содержанию жира на три группы:

Первая группа. Содержание жира составляет от 34,6 до 36,3%, содержание какао-масла варьируется от 0 до 32,5%. Первую группу составляют традиционная шоколадная глазурь, в рецептуру которой входят сахарная пудра, какао тертое или какао-порошок и какао-масло; глазурь, содержащая какао тертое или какао-порошок и жиры — эквиваленты какао-масла (СВЕ); глазурь, содержащая какао тертое или какао-порошок и жиры — улучшители какао-масла (СВІ);

Вторая группа — глазури вырабатываются из какао-порошка и жиров — заменителей какао-масла нелауринового типа (СВR). Какао тертое в эти глазури не входит или входит в небольших количествах (2,5—4,5%). Общее количество жира колеблется незначительно и составляет 35,3—35,5%. В глазури второй группы входят преимущественно сухое цельное молоко, соевый фосфатидный концентрат (0,4%) и эссенция. Жиры нелауринового типа сразу кристаллизуются в стабильную форму. Они могут использоваться только при определенном содержании какао-масла, так как они образуют эвтектические смеси, ухудшающие технологические свойства глазури и качество готовой продукции. Доля какао-масла не должна превышать 7—10% от общей жировой фазы;

Третья группа — глазури, которые вырабатывают на основе жиров суррогатов какао-масла (СВS) лауринового типа. Эти жиры отличаются высокой твердостью и малым временем застывания (9—13 мин). Глазури третьей группы не требуют темперирования, что упрощает технологический процесс.

В некоторые виды глазури входят кондитерский жир (5%), сухое цельное молоко (около 16%) или тертый орех.

Глазурь, содержащая сухое молоко, называется *шоколадно-молочной*, глазурь, содержащая тертый орех, — *шоколадно-ореховой*.

Технологический процесс подготовки глазурей первой группы наиболее сложный, так как требуется тщательное проведение темперирования во избежание жирового «поседения» глазури на изделиях.

Шоколадная глазурь (кувертюр) — шоколадная глазурь, используемая для глазирования поверхности тортов. Для этого шоколад измельчают, соединяют с какао-маслом в соотношении 4:1, разогревают на водяной бане в зависимости от вида шоколада (табл. 2.2). Этот процесс называется темперированием. Темперированным шоколадом глазируют поверхность

изделий.

Темперирование — техника, позволяющая жирам, содержащимся в шоколаде, перемешиваться и кристаллизироваться (затвердевать) упорядоченным образом. Темперированный шоколад получается глянцевым, хрустящим и при хранении долго не покрывается белым налетом.

Темперирование бывает ручное (немеханическое) и механическое — в машине для темперирования.

В таблице 2.2 приведены температуры темперирования разных видов шоколада в зависимости от способа — ручного или механического.

Температуры темперирования шоколада

Покр ытие	Т _п плавления, °С	Т _к кристаллизации, °С	Т _з для ручного, °С	Т ₄ для механической °С
Черн ый	53-55	28-29	31-32	32-33
Моло чный	45-48	27-28	30	31
Белы й	45-48	26-27	29	30

При ручном темперировании доводят массу до температуры T_u выливают % массы на неохлажденную мраморную поверхность. Обработывают плоской лопаткой, сгоняя массу от краев к центру, при температуре T_2 соединяют с % оставшейся массы и перемешивают до однородной массы при температуре T_u .

При ручном темперировании, предназначенном для последующего механического (в машине для темперирования и последующего покрытия шоколадом), достаточно пропустить температуру T_u сразу доведя от T_2 до T_4 . Более высокая температура не даст шоколаду уплотниться, так как он немного остывает при переносе в машину и достигнет нужной температуры, сохраняя которую необходимо на протяжении всего процесса покрытия изделий шоколадом. Для механического темперирования следует вначале проверить точность соблюдения температурного режима, выставленного на мониторе при помощи термометра, погруженного в шоколад.

Во время работы с шоколадом рекомендуемая температура воздуха в цехе — между 18—20 °С. Нельзя работать с шоколадом на холодной мраморной поверхности. Мраморная поверхность всегда должна оставаться сухой.

Вся шоколадная глазурь должна соответствовать требованиям ОСТ по органолептическим и физико-химическим показателям. Органолептические

показатели включают оценку вкуса и аромата, характерных для данного вида, цвета (в расплавленном и застывшем состоянии от светло- до темно-коричневого, допускается «поседение» снаружи и внутри), консистенции (при температуре 16—18 °С — твердая, при 40 °С — текучая). Массовая доля влаги в шоколадной глазури без добавлений и с добавлениями должна быть соответственно не более 1,3 и 1,5%. Дисперсность — не менее 90%, массовая доля сахара и жира должна соответствовать расчетному содержанию по рецептуре.

При хранении шоколадной глазури необходимо соблюдать определенные условия. Идеальная температура для хранения шоколадной глазури — +18 °С, относительная влажность воздуха — 75% в течение следующих гарантийных сроков со дня выработки:

* шоколадная глазурь без добавок — шесть месяцев;

*шоколадная глазурь с добавками — три месяца.

Во избежание «поседения» шоколада не допускаются резкие колебания температуры.

От перепада температур какао-масло тает и поднимается на поверхность, образуя белый налет. От солнечного света шоколад не только тает, но и начинает со временем горчить. Какао-масло, входящее в его состав, под действием света быстрее стареет (окисляется кислородом воздуха), поэтому продукт меняет вкус.

При высокой влажности шоколадная глазурь «седеет»: сахар кристаллизуется на его поверхности, создавая белый налет. Шоколадная глазурь быстро впитывает в себя все окружающие запахи, поэтому ее нельзя держать рядом с резко пахнущими продуктами.