

## Тема 2.5 Приготовление сахарной мастики и марципана

### Сахарная мастика

Мастика для тортов, или мастика сахарная, или сахарная паста — это готовая к употреблению плотная однородная сладкая сахарная масса белого цвета однородной консистенции. Мاستиками можно не только покрывать и декорировать торты, но и делать из них готовые изделия, например, съедобные фигурки, шкатулки, открытки и конфеты и т.д. Мастика отлично окрашивается пищевыми красителями, которые наносят на поверхность или смешивают непосредственно с мастикой сахарной пастой.

Во избежание высыхания мастику помещают в полиэтиленовый пакет. После покрытия мастикой торта ее можно покрыть для блеска раствором водки с медом (50% на 50%). Водка испаряется, не оставляет вкуса и быстро сохнет. В этом случае краски в мастике становятся ярче и контрастнее.

Мастика бывает двух видов — для обтягивания тортов и для лепки.

Мастика для обтягивания тортов имеет мягкую консистенцию, тянется и идеально принимает форму основы (торта).

Мастика для лепки (обработки) более плотная, ей удобно работать, когда необходимо сделать тонкие лепестки цветов из мастики и фигурки. Возможности лепки из мастики неограниченны, что позволяет делать разнообразные шедевры на тортах.

Для обработки изделий используются два вида сахарной мастики: сырцовая и заварная.

Сахарная сырцовая мастика, в г: *сахарная пудра — 945, желатин — 10, патока — 50, вода — 50. Выход: 1000.*

Желатин промывают, заливают водой температурой 25 °С и оставляют для набухания на один-два часа, затем подогревают вместе с патокой до 60 °С и перемешивают до полного растворения. Когда желатин с патокой растворится, добавляют сахарную пудру и замешивают так, чтобы не было комков, в течение 20—25 мин. В это же время, если нужно, добавляют краску. Для улучшения вкуса, придания белого цвета, ускорения подсушки можно добавить лимонную кислоту (0,3% массы сахарной пудры).

Сахарная заварная мастика, в г: *сахарная пудра — 775, патока — 83, крахмал кукурузный — 101, вода — 202. Выход: 1000.*

Часть воды смешивают с крахмалом, другую соединяют с патокой. Доводят до кипения и тонкой струей, помешивая, вливают крахмал с водой. Заваривают, тщательно перемешивают, чтобы не было комков. Затем добавляют сахарную пудру и замешивают до однородной массы, напоминающей пластилин.

Сахарная заварная мастика более пластична, но подсыхает медленнее. Поэтому украшения из нее сначала подсушивают, а затем используют для отделки.

Также мастика для лепки бывает следующих видов: молочная, медовая, мастика из маршмеллоу — мармышковая, эластичная сахарная мастика, сахарная пастилка.

Самым известным видом клеящейся сахарной массы является молочная мастика — мягкий материал, при приготовлении которого используется сгущенное молоко. Изделие подходит для создания тортовой основы, а также для моделирования мелких фигурок и создания небольших цветов.

Молочная мастика, в г: *молоко сгущенное — 320, молоко сухое — 320, сахарная пудра — 320, сок лимона — 30, коньяк или сладкий ликер — 10 (не обязательно). Выход: 1000.*

Смешивают сухое молоко и сахарную пудру, предварительно просеяв полученный сахарно-молочный порошок через сито прямо на стол. Потом в эту горку постепенно добавляют сгущенное молоко, сок лимона и, если необходимо, коньяк или ликер. Будущую мастичную массу вымешивают до получения однородной консистенции. После этого ее сразу же можно использовать.

Большой популярностью пользуется медовая мастика, которая создается на медовой основе. Она имеет более мягкую форму, чем сахарная, легко лепится и долго хранится. Ее можно применять для работы с мелкими или, наоборот, крупными деталями декора. Такая масса не крошится и не рассыпается.

Медовая мастика, в г: *желатин — 22, маргарин — 70, вода — 130, мед — 90, сахарная пудра — 690. Выход: 1000.*

Для того чтобы приготовить медовую мастику, желатин замачивают в воде, нагревают его сразу после набухания, используя водяную баню. Затем отдельно нагревают маргарин (до полного его растворения) и соединяют с желатином и натуральным медом. Все ингредиенты перемешивают с сахарной пудрой и замешивают как обычное тесто.

Мастику из маршмеллоу изготавливают из небольших сладких конфеток с одноименным названием «маршмеллоу». Данный вид мастики используют для создания различных съедобных фигурок и обтягивания торта.

Мастика из маршмеллоу, в г: *маршмеллоу — 240, сахарная пудра — 480, крахмал — 230, масло сливочное — 50. Выход: 1000.*

Смешивают просеянные сахарную пудру и крахмал. Подогревают маршмеллоу в микроволновой печи или на водяной бане. Помещают маршмеллоу в чашу, добавляют размягченное сливочное масло и отправляют в микроволновую печь на 15 секунд. В зависимости от мощности печи процесс может занять больше или меньше времени. Конфеты должны увеличиться в размере и начать плавиться. В подтаявшую массу насыпают половину крахмально-сахарной смеси и хорошо перемешивают ложкой. Должна получиться густая каша. Если необходимо добавить краситель, его вводят на данном этапе. Жидкий краситель добавляется каплями, сухой необходимо предварительно растворить. Подсыпают пудру, смешанную с крахмалом, при этом продолжая вымешивать мастику. Когда масса станет достаточно густой, выкладывают ее из чашки на стол, посыпанный пудрой.

Теперь вымешивают мастику руками, предварительно смазав их сливочным маслом. При вымешивании следует быть осторожным с пудрой, масса должна получиться упругой и эластичной.

Гладкая, плотная мастика сразу готова к использованию. Хранить мастику можно в холодильнике. Для этого следует обернуть ее несколькими слоями пищевой пленки или поместить в пакет, плотно завязав его. Мастика быстро сохнет и теряет эластичность, поэтому нельзя допустить продолжительного контакта с воздухом.

Эластичная сахарная мастика, в г: *вода — 70, желатин — 7, глюкозный сироп — 50, мягкий маргарин — 25, сахарная пудра — 900. Выход: 1000.*

Заливают желатин водой и оставляют на 40 мин для набухания. Нагревают желатин на водяной бане, когда растворится, добавляют к желатину маргарин и глюкозный сироп. Все хорошо перемешивают. Переливают в другую емкость и оставляют для охлаждения. Добавляют немного сахарной пудры в охлажденную массу, перемешивают и продолжают добавлять понемногу сахарную пудру. Когда масса станет достаточно густой, чтобы ее можно было вымешивать, выкладывают на разделочный стол. Предварительно на стол насыпают горку из сахарной пудры, в центре горки делают углубление, в которое и выкладывают мастику.

Вымешивают мастику в сахарной пудре до тех пор, пока она не приобретет эластичную консистенцию.

Подготовить сахарную эластичную мастику можно заранее, она хорошо сохраняется в герметически закрытых полиэтиленовых пакетах.

Мастика для моделирования, или мексиканская паста (*modeling paste, sugar dough, mexican paste*): твердая снаружи, мягкая внутри. Используется для создания фигур, отлично подходит для молдов. В сравнении с цветочной мастикой засыхает медленнее (меньший процент загустителя), что позволяет уделить больше времени моделированию фигур.

Мексиканская сахарная мастика готовится с добавлением резинового трагаканта, который делает ее плотнее и позволяет раскатывать очень тонким слоем.

Мексиканская мастика, в г: *сахарная пудра — 840, резиновый трагакант — 55, вода — ПО. Выход: 1000.*

В миску насыпают сахарную пудру, смешивают с резиновым трагакантом, добавляют холодную воду. Размешивают, пока смесь не станет рассыпчатой, но достаточно вязкой, чтобы держаться в комке. Если она суховата, добавляют немного воды, а если, наоборот, слишком влажная, добавляют сахарную пудру. Выкладывают на рабочую поверхность и разминают до получения однородной пластичной массы. Перекладывают мастику в полиэтиленовый пакет и оставляют на 12 часов застывать при комнатной температуре. Затем отламывают небольшой кусочек мастики и разминают его руками. Как только мастика станет мягкой, она готова к использованию.

Оставшиеся неиспользованные небольшие кусочки мексиканской мастики заворачивают каждый в пищевую пленку, помещают в пакет и кладут в морозилку. Размораживают тот кусочек, который необходим по размеру для работы. Мاستику, с которой постоянно работают, хранят в герметичном контейнере при комнатной температуре и не кладут в холодильник. Размороженную пасту хранят при комнатной температуре только в пластиковых пакетах. Повторно не замораживают. Никогда не хранят размороженную пасту в холодильнике! Вымешивают пасту каждые три дня, чтобы она оставалась эластичной и не засыхала по краям.

*Требования к качеству сахарных мастик.* Сахарная масса должна быть пластичной, легко раскатываться, держать заданную форму в изделиях, легко окрашиваться.

*Хранение мастики.* Мاستика очень легко и быстро впитывает влагу и посторонние запахи, поэтому хранят ее в плотно завернутой полиэтиленовой пленке и в контейнере с крышкой. Тщательно упакованная мاستика, в которую точно не попадает влага или посторонние запахи, может сохраниться в холодильнике на протяжении года.

Шоколадная мاستика на меду, в г: *белый / темный шоколад — 300, мед жидкий — 150. Выход: 450г.*

Шоколадная мاستика на глюкозе, в г: *шоколад белый/темный — 300, сироп глюкозы — 100. Выход: 400 г.*

Технология приготовления шоколадной мастики на меду и на глюкозе одинаковая.

Растапливают шоколад на водяной бане. Дают остынуть на протяжении нескольких минут. В отдельной посуде слегка нагревают сироп глюкозы; постоянно помешивая, добавляют растопленный шоколад в глюкозу и продолжают помешивание до тех пор, пока не образуется густая однородная масса, которая отстает от стенок посуды. *Важно! Температура шоколада и сиропа глюкозы должна быть одинакова.* При перемешивании — главное не переусердствовать, иначе какао-масло начнет отделяться от шоколада и получившуюся массу реанимировать будет практически невозможно. Перекладывают массу на пищевую пленку в пласт, плотно заворачивают и оставляют на столе на сутки для созревания мастики. После 24-часового выстаивания мاستика готова к работе. Хранят готовую шоколадную мاستику завернутой в пищевую пленку несколько месяцев в холодильной камере. Мاستика хорошо окрашивается гелевыми красителями.

Шоколадную мاستику используют для изготовления фигурок аналогичных приготовленным из сахарной мастики.

## **Марципан**

Марципан — это эластичная масса молочного (светло-желтого) цвета с ярко выраженным запахом миндаля. Массу готовят из молотого миндаля и сахара. Для приготовления марципановой массы миндаль перемалывают очень мелко, в муку.

Очень редко, для удешевления изделий с марципаном, массу изготавливают из более дешевых орехов, например, арахиса или ореха кешью. Однако качество марципана из арахиса и кешью ниже.

Марципан используется для изготовления разных украшений в виде фигурок, приготовленных путем лепки, с помощью форм или раскатывания в пласт и вырезания. Они могут долго храниться, оставаясь съедобными.

Орехи перед употреблением подсушивают, следя за тем, чтобы их цвет не изменился, иначе марципан не выйдет белого цвета. Готовый марципан имеет вид белой вязкой массы, которая напоминает пластилин. Марципан можно готовить без патоки, но тогда он быстрее теряет пластичность.

Для приготовления марципана применяют два основных способа: заварной и сырцовый.

Марципан, приготовленный заварным способом, применяют для лепки различных фигурок, покрывают большие кондитерские изделия. Сырцовым способом готовят марципан в основном для начинки или для покрытия небольших кондитерских изделий.

Сырцовый марципан, в г: *миндаль — 351, сахарная пудра — 586, патока — 23, коньяк или десертное вино — 93, краситель — 4,5. Выход: 1000.*

Подсушенный очищенный миндаль пропускают через мясорубку, превращая его в мелкую крупу. Затем добавляют сахарную пудру, патоку и пропускают два-три раза через мясорубку, каждый раз уменьшая размер решетки. Лучше пропускать через вальцовку, тогда качество марципана будет выше. В готовый марципан добавляют коньяк или вино и пищевой краситель. Марципан должен быть вязким и белым. Если он выйдет очень густым, то добавляют патоку или холодную кипяченую воду, а если жидким, то добавляют сахарную пудру и перемешивают.

Заварной марципан, в г: *миндаль — 351, сахарный песок — 228, сахарная пудра — 358, патока — 23, коньяк или десертное вино — 93, краситель — 4,5, вода — 57. Выход: 1000.*

Подсушенный очищенный миндаль несколько раз пропускают через вальцовку, превращая сначала в крупу, а потом в тонкий порошок. Одновременно готовят сироп. Для этого сахар, воду и патоку доводят до кипения, снимают пену и уваривают при температуре 120 °С (проба на средний шарик). Подготовленный миндаль выкладывают в котел и, помешивая, тонкой струей вливают горячий сахарный сироп, хорошо перемешивают и оставляют для охлаждения на один час. В процессе охлаждения масса кристаллизуется. Добавляют сахарную пудру, коньяк или вино и снова два-три раза пропускают через вальцовую машину.

*Хранение марципана.* Марципан должен храниться в прохладном месте при температуре не более 18 °С и относительной влажности воздуха не более 70%. Срок годности сырых марципановых масс составляет до шести месяцев, но может быть увеличен до 12 месяцев путем внесения 1 г/кг сорбата калия.

Готовую марципановую массу можно хранить в морозильной камере, завернутой в пищевую пленку или полиэтиленовый пакет. Перед

использованием марципановую массу вынимают из морозильника и размораживают при комнатной температуре. Для восстановления пластичности перед применением слегка разминают руками.

Приступая к приготовлению марципана, следует знать, что марципан быстро засыхает, поэтому его обязательно необходимо накрывать кулинарной пленкой или влажной салфеткой.