Глазурь (теория) (2 июля 2016)

Поговорим сегодня о **глазури и ее видах.**



Глазури

Существуют специальные технологии, чтобы конечные продукты были блестящими, а также не высыхали в холодильнике при 4С или в морозилке при

-18С. Температура использования глазури зависит от ее вида, от ингредиентов, из которых она состоит, а также от температуры торта.

Глазури делятся на:

-**холодные глазури** на основе пектина: готовят сироп из воды, фруктового пюре и сахаров, добавляют пектин, который придает устойчивость и прочность.

-**глазури на основе шоколада** – состоят из жидкой части (молоко, сливки, вода, сахарный сироп), различных видов шоколада и сахаров (глюкозного сиропа, декстрозы, интвертного сахара, сахара, меда). Иногда используют загустители – желатин или пектин.

-**глазурь на какао порошке** должна быть приготовлена при температуре >100С, в этом случае избавляемся от зернистости на вкус. Ингредиенты те же (жидкость, сахар), но приготовление другое.

-**карамельная глазурь** готовится сначала карамель, добавляется жидкость (сливки, молоко, вода) и в конце добавляются загустители (крахмал, желатин, пектин).

Ингредиенты

Сахара.

Рекомендуется использовать мелкий обычный сахар, чтобы он легко растворялся при готовке. Сахара придают глазури сладость и продлевают срок хранения, увеличивая уровень Brix. Если фруктовое пюре содержит 10% сахара, в рецепте надо уменьшать количество сахара.

Глюкозный сироп предотвращает кристаллизацию сахара. Количество глюкозного сиропа варьирует в зависимости от рецепта 10-40%.

Рекомендуется использовать высокую DE(60)глюкозу, при этом глазурь будет мягкой при нарезании и не будет замораживаться.

Декстроза менее сладкая, уменьшает еще больше замораживающие способности глазури. Она связывает свободную воду.

Инвертный сахар, в отличие от декстрозы, более сладкий, придает более влажную текстуру глазури. Маленькая способность предотвращать замораживание.

Все сахара гарантируют большее хранение, предотвращают образование плесени.

Жидкости.

Часто используют просто воду, как растворитель для сахаров и разбухание гелеобразователей.

Фруктовое пюре – особенно ананаса, папайи, инжира и киви содержат протеолитические ферменты, которые повреждают желатин и ингибируют желирующие функции желатина. Чтобы ингибировать эти ферменты, достаточно кусочки фруктов или пюре довести до кипения и прокипятить 3-5 минут, потом уже охладить и зажелировать.

Шоколад и какао.

Для шоколадной глазури шоколад (белый, молочный, черный, джандуйя) готовится с жидкостью (сливки, молоко, вода) при высокой температуре 103-106С. Это помогает убить бактерии.

Загустители.

Чтобы получить необходимую структуру глазури, которая не будет течь, надо использовать нужный загуститель.

Каждый вид пектина имеет свои определенные свойства. Доза может варьировать в зависимости от состава (0.3-0.5%). Многие пектины смешиваются с другими загустителями – каррагенанами, альгинатами, сахарами и модифицированными крахмалами.

Картофельный крахмал используется для карамельной глазури, чтобы придать более плотную консистенцию карамели и желатину, но может использоваться и пектин.

Окисляющие агенты.

Иногда необходимо в рецепте понизить pH, низнкий pH обеспечивает длительное хранение и заставляет работать определенные загустители.

В случае с пектином (разные виды геля образуются при pH 3.3-3.6 т образуют 65Brix). Некоторые пектины требуют присутствия лимонной кислоты, аскорбиновой кислоты, лимонного сока. Эти агенты также уменьшают сладость, окисление фруктовых пюре и помогают усилить вкус.

Жиры.

Самый обычный пример –сливочное масло в кремовой глазури или растительные масла, которые придают текучесть и блеск.

Проблемы и причины образования неправильных глазурей

Глазурь на пектине

-комочки пектина	Пектин не смешался с сахаром и плохо растворился
-очень мягкая и нестабильная глазурь	-неподходящий пектин; -недостаточное проваривание; -недостаточное количество; -внимательно читать pH и значение Brix, чтобы пектин лучше работал
-очень густая глазурь	-много пектина; -неподходящий вид пектина -излишнее приготовление

Глазурь на основе какао

-очень мягкая	--неподходящий пектин; -недостаточное проваривание; -недостаточное количество (желатина, пектина);
-очень плотная	-уменьшить конечную температуру приготовления; -уменьшить количество желатина; -увеличить количество жидкости
-конечный вкус сгоревшего какао	-недостаточное перемешивание при готовке
-когда хранится в холодильнике, выделяет воду	-неподходящий холодильник; -увеличить количество связывающих сахаров (декстроза, глюкозный сироп) -готовить, по крайней мере, до 65Brix
-при замораживании становится матовой	-образование на поверхности конденсата при открывании морозилки; -недостаточно сахаров; -финальное значение Brix<60; -загуститель не подходит для заморозки; -образование пузырей в глазури и на поверхности.

Карамельная глазурь

Горький вкус	-сахар приготовлен >180С
Очень эластичная или жесткая	-долгое проваривание после добавления жидкости; -сильное выпаривание.

Общее ко всем глазурям

Образование пузырей	-сильное размешивание -плохой блендер
При глазировании стекает с боков	- образование конденсата на торте; -очень теплая глазурь; -недостаточное количество загустителей.

Комментарии (16)

2 июля 2016 21:27

Лена, спасибо большое! Как всегда, очень полезно, понятно и актуально. Отправилась изучать матчасть и рецепты. Глазурь на сливках (я про нее писала под тортом с базиликом) уже второй раз опробовала. Все получается, но рабочая температура в моем исполнении получается 32 С +- 1 С. В рецепте было 28-27 С. Она действительно не такая сладкая как шоколадная, очень укрывистая. Но есть один минус - она не такая зеркальная.

3 июля 2016 14:40

Жанна, спасибо! Рада, что понравилось, я старалась :). Спасибо за поправки, сейчас напишу.

Олеся 3 июля 2016 20:09

Классно,Лена очень большую работу проделала,спасибо,буду делать глазурь,воспользуюсь советами.

5 июля 2016 19:55

Олеся, очень рада, что информация полезна :)

24 августа 2016 13:40

Добрый день! Подскажите пожалуйста новичку какой нужно использовать пектин и в каких пропорциях для глазури на фруктовом пюре? и если можно пример!) Зарание благодарна!))

3 октября 2016 17:08

Здравствуйте! Пектин используйте по рецепту (в следующем посте). Обычно пектин смешивают с сахаром и добавляют в пюре.

Анна 6 декабря 2016 14:44

Здравствуйте! Подскажите,пожалуйста, почему на поверхности глазури (делаю ту, которая на сущенке и глюкозном сиропе) после ночи в холодильнике появляется конденсат, маленькие капельки? Торт хорошо протираю руками после морозилки, глазурь ложиться идеально, но утром на торте влага. С чем это может быть связано? Спасибо!

8 декабря 2016 13:14

Аня, это может происходить в самом холодильнике, то есть зависит от холодильника. У меня тоже так бывало в старом. В новом такой проблемы нет.

Анна 10 декабря 2016 18:43

Елена, я сменила холодильник! Я недавно купила новый. И все тоже самое. Следила за тортом. Залила в 14.00. До 01.00 за ним следила, аки за младенцем. Все было нормально. С утра встаю - капли. Почему не знаю, уже просто отчаяние берет(((

19 декабря 2016 18:10

Аня, тогда даже не знаю, в чем дело.

Евгения 26 января 2017 16:16

Леночка, проделана огромная работа. Очень информативно, содержательно и понятно. Спасибо ооооогромнейшее!!!

10 февраля 2017 04:24

Елена , спасибо за Вашу работу .У меня такая же проблема ,как у Анны , с конденсатом .Причем с одной глазурью (какао , сливки) После покрытия глазурью торт ставим в холодильник в коробке ,или без ? Я ставила на балкон , там всего 2-3 гр ,ставила и в коробке и без .И оба раза был конденсат . думаю , что конденсат из-за влажности , попробую в холодильник в сл.раз ставить .

7 мая 2017 12:17

Светлана, могу сказать, что какао тянет на себя много влаги, скорее всего, много влажности на балконе, какао впитывает, а в комнате отдает ее обратно. Или у вас уже на балконе конденсат появлялся?

Евгения 4 марта 2019 15:17

Спасибо. Ооочень интересно почитать! И отдельно 1000000 спасибо за то что делитесь!

30 марта 2019 12:17

Спасибо за теплые слова! Рада поделиться тем, чем делятся друзья :))

30 марта 2019 20:28

Всегда очень приятно получать добрые отзывы.

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН **+7 911-213-67-68**

ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ **@ТелеЦойка** ·
https://t.me/tsoikaeast

