Глазурь (рецепты) (2 июля 2016)

Спасибо всем, кто откликнулся и написал **рецепты глазурей**.



Здесь будет сборка рецептов глазурей, которыми поделились со мной в инстаграме, а также пишу те, которые использую сама Отдельная благодарность @tartobanda за их подборку глазурей.

Если у вас есть рецепты, которые не вошли в пост и вы ими хотите поделиться - пишите в комментариях, я добавлю в пост.

Еще раз огромное всем спасибо за отклик, помощь и готовность делиться.

-Рецепт на шоколаде и сгущенном молоке:

75 г воды

150 г сахара

150 г глюкозы

100 г сгущенного маолока

12 г желатина (180 блум) или 10 г желатина (200 блум)

150 г белого шоколада (молочного, черного)

краситель

Желатин в листьях залить просто большим количеством холодной воды (если порошковый, то на 1 часть желатина заливаем 6 частей воды, получится желатиновая масса, ее потом используем всю).

Воду, сахар и глюкозу довести до 103С, можно сразу добавить краситель.

Вылить на шоколад, сгущенное молоко, добавить желатин, можно добавить еще красителя. Пробить блендером.

Накрыть пищевой пленкой и убрать в холод на ночь.

Рабочая температура 33-35С. Но ориентируйтесь на консистенцию глазури.

- Глазурь с какао-порошком (очень ее люблю):

25 г воды

115 г сливок

160 г сахара

50 г какао-порошка

6 г желатина

Желатин замочить в холодной воде.

Воду, сливки и сахар довести до кипения. Добавить отжатый желатин.

Какао-порошок всыпать в стакан, вылить нашу кипящую смесь, пробить блендером.

Остудить в холодильнике ночь.

Рабочая температура 35С.

-Глазурь на шоколаде и сливках:

265 г шоколад

6 г желатина

175 г сливок

40 г воды

30 г глюкозы

25 г растительного масла без запаха

Желатин замочить в холодной воде.

Шоколад растопить.

Сливки, воду и глюкозу довести до кипения, вылить на шоколад, добавить желатин, влить масло и пробить блендером.

Рабочая температура 37С.

-Цветная глазурь на сливках:

180 г сахара

45 г воды

200 г сливок 35%

45 г молока

60 г сиропа глюкозы

6 г желатина

Желатин замочить в холодной воде.

Сливки ,молоко довести до кипения.

Отдельно довести воду и сахар до 110С, добавить к сливкам и молоку. Вмешать глюкозу, на огне довести до однородности. Добавить желатин.

Рабочая температура 30С.

-Глазурь ягодная на пектине:

90 г сахара

8 г пектина NH

15 г глюкозы

195 г ягодного пюре без косточек или сока

145 г воды

6 г желатина

Пюре, воду и глюкозу нагреть. Всыпать сахар с пектином, довести до кипения, помешивая. Проварить 1-2 минуты. Добавить разбухший желатин.

Рабочая температура 30С

-Глазурь на ягодной пюре:

100 г ягодного пюре

70 г молока

45 г сливок 33%

25 г сахара

45 г глюкозы

320 г белого шоколада

7 г желатина

.Желатин замочить в холоднйо воде.

Пюре, молоко, сливки, сахар и глюкозу довести до кипения, вылить шоколад. Добавить желатин, пробить блендером.

Рабочая температура 28С.

-Глазурь на ягодном пюре:

500 г ягодного пюре

2 стручка ванили

160 г воды

150 г глюкозы

185 г сахара

18 г пектина NH

50 г желатиновой массы

80 г нейтральной глазури холодного приготовления

Воду, пюре, семена ванили и глюкозу довести до кипения.

Всыпать сахар с пектином. Довести до кипения и проварить 2 минуты. Добавить желатиновую массу и нетральную глазурь. Пробить блендером. Рабочая температура 70С.

-Карамельная глазурь:

170 г сахара

140 г воды

140 г сливок

23 г сахара

14 г кукурузного крахмала

7 г желатина

Сделать сухую карамель из 170 г сахара. Одновременно нагреть воду и сливки до кипения.

Вылить в готовую карамель, аккуратно размешать. Всыпать сахар (23г) с кукурузным крахмалом, довести до кипения, заварить 1 минуту. Добавить разбухший желатин.

Рабочая температура 25С.

-Глазурь на сливках:

180 г сливок

260 г сахара

70 г воды

20 г желатина

краситель

Желатин замочить в холодной воде.

Сахар и воду сварить до 120С, вылить в горячие сливки, постоянно помешивая. Добавить желатин и краситель. Пробить блендером.

Рабочая температура 33-34С.

-Шоколадная глазурь:

130 г сахара

130 г глюкозы

55 г воды

10 г желатина

71 г молока

15 г сухого молока

165 г шоколада

краситель

Сахар, глюкозу и воду довести до кипения.

Молоко смешать с сухими молоком, добавить в сахарный сироп, довести до кипения.

Добавить желатин, вылить на шоколад, добавить краситель. Пробить блендером.

Рабочая температура 27-28С.

-Шоколадная глазурь:

795 г сахара

285 г воды

160 г какао-порошка

170 г сливок 33%

27 г желатина

100 г темного шоколада

Сахар, воду, какао, сливки довести до кипения. Добавить желатин. Остудить до 67С, вылить на шоколад. Пробить блендером.

Рабочая температура 30С.

-Шоколадная глазурь:

360 г сахара

120 г какао-порошка

280 г воды

210 г сливок

22 г желатина

Засыпать сахар в кастрюлю, просеять сверху какао. Сделать в центре колощец, и, постоянно перемешивая, добавить воду.

Кастрюлю с пастой поставить на огонь и добавить сливки. На среднем огне, постоянно помешивая, довести до кипения, готовить 3 минуты. Снять с огня, добавить замоченный желатин.Процедить через сито. Рабочая температура 33-35С.

-Шоколадная глазурь на сгущенном молоке:

22.5 г желатина

125 г воды

225 г сахара

225 г глюкозы

225 г белого шоколада

160 г сгущенного молока

90 г нейтральной глазури

краситель

Сахар, воду и глюкозу довести до кипения, вылить на шоколад, сгущенное молоко и желатин. Пробить блендером. Добавить нейтральную глазурь. Пробить блендером.

-Глазурь с пралине:

600 г миндального пралине

300 г сливок

900 г нейтральной глазури

100 г воды

16 г желатина

Нейтральную глазурь нагреть до 70-80С.

Сливки нагреть, добавить замоченный желатин, пралине. Пробить блендером. Добавить нейтральную глазурь и воду, пробить блендером.

Рабочая температура 35С.

-Шоколадная глазурь:

150 г воды

250 г сахара

100 г какао-порошка

150 г сливок

15 г желатина

Воду и сахар нагреть до растворения сахара. Помешивая, всыпать какао-порошок, влить сливки. Довести до кипения, помешивая венчиком. Процедить через сито. Охладить до 5-60С, добавить разбухший желатин.

Рабочая температура 27-28С.

-Кофейная глазурь с шоколадом и карамелью:

10 г желатина

250 г мелкого сахара

415 г сливок

125 г сгущенного молока

165 г молочного шоколада

84 г охлажденного эспрессо

Приготовить сухую карамель, залить горячими сливками. Добавить сгущенку, разбухший желатин, вылить на шоколад, добавить экспрессо. Пробить блендером. Рабочая температура 36-38С.

Всем хороших и вкусных тортов!

Комментарии (30)

Наталья 2 июля 2016 13:19

Ленок привет!Да совсем пропала!Спасибо за рецепты.

2 июля 2016 13:30

Наташенька, с рецептами помогали девочки, так что общими усилиями получилось :). Эх, мне бы времени побольше в сутках :)

Альбина 2 июля 2016 14:47

Добрый день! Очень информативная статья! Подскажите, пожалуйста, при использовании порошкового желатина его добавлять разбухшим или нужно предварительно прогреть! Спасибо!

2 июля 2016 15:00

Альбина, добрый день! Любой желатин надо замачивать. Порошковый замачиваем в соотношении1:6 и эту массу добавляем в горячую жидкость. Если желатин крупный, лучше его немного подтопить.

Мила 3 июля 2016 13:26

Леночка, а в глазури с какао-порошком желатин какой используется, листовой? Не подскажешь какое соотношение листового желатина к порошковому?

3 июля 2016 14:39

Мила, все зависит от силы желатина, но я беру 1:1, если слабый, то добавляю 2-3 г. к рецепту.

Мила 3 июля 2016 16:00

Спасибо за ответ!

Елена 10 июля 2016 06:35

Елена, большое спасибо за чудесную подборку.! А рецепт нейтральной глазури можете сюда добавить?

17 июля 2016 17:25

Елена, здравствуйте! Поищу :)

Ольга 19 сентября 2016 16:55

Спасибо за подборку, вся ценная информация в одном месте! Елена, какая у вас самая любимая цветная глазурь? Про шоколадную поняла, вы ее отметили в посте. Сейчас нахожусь в поисках цветной, которая бы хорошо ложилась и не была бы очень сладкой

3 октября 2016 17:03

Рада помочь. Моя любимая на сливках и шоколаде (без сгущенного молока). Правда, она не так сильно блестит, но зато не такая сладкая.

ольга 15 ноября 2016 08:26

Доброго времени суток!Подскажите,что надо добавить в глазурь(на белке) для имбирных печенек,чтобы блестела на изделии.

16 ноября 2016 09:55

Здравствуйте! ДОбавьте побольше сахара, будет блестеть.

16 ноября 2016 14:29

Т.е.сахарной пудры?Но для заливки надо разбавлять,получается надо сразу глазурь густой делать?

16 ноября 2016 20:36

да, сахарной пудры. Я делаю сначала жиже, потом отделяю часть и добавляю сахарную пудру, эта часть получается для разрисовки.

17 ноября 2016 13:37

Спасибо Вам большое!У меня получалась блестящая,а в последнее время матовая- или производитель другой пудры,или от теста.Делаю на заказ,хочется,чтобы красивое изделие было.Удачи Вам и с наступающим праздником День Матери(27 ноября).

Лилия 20 января 2017 19:21

Елена здравствуйте. Спасибо вам за такой клад информации. Можете подсказать как приготовить нейтральную глазурь холодного приготовления, пожалуйста. Спасибо ещё раз!!!!!!

6 февраля 2017 12:26

Лиля, рада, что понравилось. Холодного приготовления не делала ни разу, это с желатином либо с яблочным пектином.

Виктория 19 мая 2017 16:24

Здравствуйте!!! А эклеры такой глазурью можно поливать? Или она вся растечется? Тогда чем эклеры поливают?!

29 мая 2017 06:12

Виктория, здравствуйте! Поливать зеркальной глазурью можно, только надо подобрать консистенцию - не жидкую, как на торты, а более густую.

Екатерина 17 августа 2017 12:50

Подскажите пожалуйста, можно ли в рецептах гляссажа заменить сахар на фруктозу? В каких пропорциях и не изменится ли при этом консистенция?

22 августа 2017 05:37

Здравствуйте, Катя! Можно заменить на фруктозу, только фруктоза чуть слаще сахара, поэтому класть ее надо меньше. Конечно, при этом может поменяться консистенция, но в глазури вы можете отрегулировать желатином или шоколадом. Пропорции не могу сказать точные, так как не пробовала заменять.

Ирина 19 октября 2017 10:17

Лена, привет! А сколько можно хранить глазури, если остались после покрытия. И может, у тебя есть рецепт Адама для эклеров? У него какая-то совсем простая.

6 декабря 2017 20:55

Ира, привет! Глазурь можно хранить несколько дней в холодильнике, потом в морозилке до 3 мес.

Ольга 14 декабря 2017 21:47

Елена, Здравствуйте! Во всех рецептах используются 33-35% сливки, или где-то 20%?

Ольга 14 декабря 2017 21:47

Елена, Здравствуйте! Во всех рецептах используются 33-35% сливки, или где-то 20%?

Нодир 22 сентября 2019 18:52

Здравствуйте! Скажите пожалуйста как сделать фруктовую глазурь? Может место ягодный пюре добавить фруктовую?

Нодир 22 сентября 2019 18:52

Здравствуйте! Скажите пожалуйста как сделать фруктовую глазурь? Может место ягодный пюре добавить фруктовую?

Нодир 22 сентября 2019 18:52

Здравствуйте! Скажите пожалуйста как сделать фруктовую глазурь? Может место ягодный пюре добавить фруктовую?

29 октября 2019 16:42

Нодир, вы можете взять фруктовое пюре, только смотрите, разные фрукты имеют разную текстуру, глазурь может быть не совсем гладкой.

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН **+7 911-213-67-68**

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

