

Урок № 29. Технологія приготування , вимоги до якості желе. Оздоблення фруктами.

§ 68. Желе

Желе — це напівфабрикат, який готують на основі цукрово-патокового сиропу з додаванням желюючих речовин, ароматизаторів і барвників. Після застигання желе має вигляд блискучої, напівпрозорої, драглистої маси, що легко ріжеться ножом і добре зберігає надану форму. Різноманітні вирізані фігурки і шматочки з охолодженого желе використовують для оздоблення тортів і тістечок. Використовують також не застигле желе. Ним заливають (глазують) поверхню тістечок і тортів. Після застигання желе надає виробам красивий блиск і приємний смак.

Цукор-пісок можна частково чи повністю замінити сиропом з фруктово-ягідних компотів, варення тощо. До такого желе не варто додавати кислоту, передбачену рецептурою, оскільки підвищена кислотність сиропу ослабить желюючі властивості агару чи желатину. Желе можна готувати і без патоки, але оскільки цукор кристалізується, поверхня такого желе буде без блиску. Агар можна замінити желатином, при цьому дозування желатину збільшується у 4—5 разів. Від желатину желе набуває специфічного присмаку.

ЖЕЛЕ НА АГАРІ

Цукор-пісок 414 г, патока 103 г, есенція 2 г, коньяк чи десертне вино 33 г, кислота лимонна 2 г, агар 10 г, барвник 2 г, вода 496 г. Вихід 1000 г. Вологість 50 %.

Промитий агар замочують у воді на 2—3 год. У наплитний котел закладають цукор, воду (120 % до маси цукру) або фруктовий сироп, вимочений агар і витримують при слабкому нагріві до повного розчинення агару (приблизно 1 год.). Після цього додають патоку і кип'ятять сироп протягом 15 хв. Сироп проціджують і охолоджують до 60°C, додають лимонну кислоту, есенцію, вино, барвники.

ЖЕЛЕ НА ЖЕЛАТИНІ

Цукор-пісок 414 г, патока 103 г, вода 496 г, есенція 2 г, коньяк чи десертне вино 33 г, кислота лимонна 2 г, желатин 40 г, барвник 2 г. Вихід 1000 г. Вологість 50 %.

Желатин промивають, замочують у холодній кип'яченій воді на 1,5—2 год. (на 1 частину желатину беруть 12—15 частин води). Коли желатин набрякне, зайву воду зливають. Паралельно готують цукрово-патоковий сироп, який кип'ятять протягом 15 хв., а потім охолоджують до 40°C. До сиропу додають есенцію, коньяк, лимонну кислоту, барвник, желатин. Суміш перемішують доти, доки желатин повністю не розчиниться. Необхідно пам'ятати, що желатин не можна кип'ятити, оскільки він втрачає свої желюючі властивості.

Виготовлене желе потребує охолодження при температурі +4°+6°C, на відміну від желе на агарі.

Вимоги до якості: однорідна прозора, драглиста, пружна маса, з блискучою поверхнею і ледь кислуватим смаком.

Желе, яким глазують поверхню виробів і фруктів, повинно мати ледь тягучу консистенцію і температуру +60+65°C (желе на агарі) або +20+25°C (желе на желатині).

Рідке желе можна заливати у металеві форми. Щоб отримати об'ємні фігурки, желе, розлите у дві половинки відповідної формочки, охолоджують, доки воно не набуде в'язкої консистенції. Потім половинки формочок складають і желе склеюється. Не можна охолоджувати желе у формах до появи крапельок води на його поверхні, оскільки вода перешкоджає склеюванню половинок. Об'ємні фігурки зазвичай розміщують на виробі у

стоячому положенні, а барельєфи (половинки фігурок) — у лежачому чи похилому положенні.

Для приготування нарізних оздоблень тепле желе наливають у лоток шаром 10—35 мм. Після застигання його нарізають гарячим ножом або штампують гарячими фасонними виїмками у вигляді кубиків, ромбиків, стрічок, кружалець, зірочок, фігурок тварин, пташок тощо.

При приготуванні багатоколірного желе на перший тонкий шар желе, який вже ледь застиг, але ще не втратив в'язкості, наливають шар желе іншого кольору. Після неповного застигання другого шару зверху наливають третій шар нового кольору. При бажанні можна готувати желе чотирьох, п'яти і більше шарів. Коли вся маса желе застигне, з неї нарізають ножом або штампують виїмками різні фігурки, які на розрізі будуть три-, чотири- чи п'ятиколірними.

Інколи готують мармурове і мозаїчне желе. Для мармурового желе потрібно приготувати безколірне і кольорове желе. Рідке

безколірне желе наливають у лоток шаром 20—35 мм. Коли воно набуде драглистої консистенції, на його поверхню акуратно наливають кольорове желе, але не по всій площі, а місцями. Після цього загостреною паличкою, шпателем чи лопаткою обидва шари желе обережно змішують. При цьому в отвір, що залишається попри паличку, затікає кольорове желе, яке і утворює прожилки мармуру.

Щоб приготувати мозаїчне желе, в лоток також наливають прозоре желе і ледь охолоджують. У це желе висипають заготовлені заздалегідь різноманітні фігурки з кольорового желе і обережно перемішують лопаткою. Із застиглого пласта желе нарізають ножом чи відштамповують виїмками мозаїчні фігурки.

Виготовлене желе можна зберігати у прохолодному місці протягом 3—4 днів. Якщо застигле желе необхідно перетворити на рідке, то його розігрівають при слабкому нагріві до температури 60—70°C. Не рекомендується розігрівати желе кілька разів і перевищувати вказану температуру розігрівання, оскільки від цього знижуються желуючі властивості агару і желатину.

Домашнє завдання : оформити таблицю - можливі дефекти желе, причини їх виникнення.