



O marce – panie

Dla każdego coś dobrego – tak można podsumować rodzaje marek i mas marcepanowych dostępnych na rynku. Naprawdę, jest z czego wybierać. Trzeba tylko wiedzieć jaki marcepan kupić w zależności od jego przeznaczenia.

Może to zabrzmieć dosyć dziwnie, ale

marcepan ma wiele zastosowań... Oczywiście wszystkie sprowadzają się ostatecznie do konsumpcji. Marcepan możesz spożywać jako samodzielną przekąskę, lepić z niego marcepanowe cuda, wykorzystać w roli głównego składnika deserów i wypieków lub nadzienia do pralin czy wreszcie – jako element ozdobny. Z czego powinna składać się dobra masa marcepanowa? Jedynie z migdałów, cukru i wody. Dopuszczalne są również naturalne dodatki, jak np. pistacje, które nadają tradycyjnym masom marcepanowym nowego smaku. Migdały powinny być jednak składnikiem podstawowym, zatem „naturalna masa marcepanowa o zawartości migdałów 25%” z pewnością z marcepanem ma niewiele wspólnego. Należy też wystrzegać się wszelkich substancji dodatkowych o mało zachęcających nazwach. Warto więc dokładnie czytać etykiety...

Proporcje pomiędzy masą marcepanową, cukrem a wodą mogą być różne, w zależności od zastosowania marcepanu i jego jakości. Im mniej cukru, tym wyższa jakość marcepanu. Co to jest masa marcepanowa? To surowy marcepan – 100% (bez dodatkowej zawartości cukru), który powstaje podczas rozdrabniania, podgrzewania i mieszania migdałów pozbawionych łupiny i skórki.

Do bezpośredniego spożycia najsmaczniejszy będzie jednak marcepan 50:50, czyli zawierający 50% masy marcepanowej i 50% cukru. Taki marcepan również dobrze będzie nadawać się do tworzenia nadzienia do pralin, marcepanowych ciast czy kremów. Marcepan z większą zawartością surowej masy (70:30) jest niezwykle plastyczny, dlatego dobrze sprawdzi się w roli ozdobnej. Możesz lepić z niego figurki i inne detale jak z plasteliny. Nadaje się również do tworzenia masy na kruche ciastka lub na spód ciast biszkoptowo-tłuszczowych. Tak czy inaczej z marcepanu można wyczarować przepyszne i różnorodne desery, z których część opisaliśmy na naszej stronie, jak np. sandwich lodowy z marcepanu.

Jak kręcić lody rzemieślnicze?

Utwardzane tłuszcze roślinne, E466 (karboksymetyloceluloza), cukier gronowy, aromat sztuczny, sól, stabilizator E407 (karagen), E410 (mączka chleba świętojańskiego), E412 (guma guar), mleko i jaja w proszku... Brzmi strasznie? Ale to podstawowe składniki powszechnie

dostępnych lodów przemysłowych... W opozycji stoją lody rzemieślnicze, które różnią się niemal wszystkim, z wyjątkiem temperatury.

Lody rzemieślnicze mogą niejednemu smakoszowi zawrócić w głowie. Są bowiem w 100% naturalne, a ich składniki można policzyć na palcach jednej ręki: śmietana, mleko, jaja i cukier oraz piąty składnik odpowiedzialny za smak lodów – czekolada (kuwertura), orzechy, wanilia, owoce... Lody rzemieślnicze nieśmiało wchodzą na polski rynek, jednak wciąż uznawane są za produkt delikatesowy, którego nie kupisz w markecie czy w pierwszej lepszej budce na rogu. Za to smakują i wyglądają wprost niezmiernie kusząco, kusząc swoimi kształtami. Warto bowiem wspomnieć, że „rzemieślniczy” nie oznacza „typowy”, a połączenia smaków oraz forma podania lodów rzemieślniczych bywają zaskakujące, jak np. kwaśna truskawa w czekoladzie. Lodów rzemieślniczych nie musisz konsumować łyżeczką przy stole.

Olbrzymią popularnością, nie tylko wśród dzieci, cieszą się lody rzemieślnicze na patyku – kolorowe, twarde-owocowe lub delikatne i kremowe niczym deser *semifreddo*. A co sądzisz na temat lodów rzemieślniczych podawanych w postaci sandwicza zamkniętego pomiędzy dwoma pysznymi ciasteczkami? Wszystko jest możliwe, wystarczy tylko puścić wodze fantazji i podeprzeć się fachową wiedzą. Takich lodów nie znajdziesz w zwykłym sklepie, ale przy odrobinie chęci i użyciu odpowiednich składników, możesz stworzyć je w domowej kuchni. Lody domowe i produkowane na szerszą skalę – rzemieślnicze, na patyku lub w formie sandwicza. Kopalnię wiedzy i inspiracji w tym zakresie znajdziesz w artykułach na temat lodów rzemieślniczych, lodów na patyku oraz lodów domowych: „Różne sposoby na domowe lody”, „Apetyt na lody rzemieślnicze”, „Lodowe cuda na patyku”.

Zawodowcy wybierają kuwerturę

Zawodowi cukiernicy doskonale wiedzą, co zrobić, by nadać czekoladowym słodkościom jedyne w swoim rodzaju smaku. To pilnie strzeżona tajemnica. My postanowiliśmy uchylić jej rąbka, aby Twoje praliny, czekoladowe lody, musy, ciasta i inne desery mogły równać się z najlepszymi. Nie chodzi tu bynajmniej o sekretne przepisy, ale jeden składnik czekoladowych deserów, który ma wpływ na ich kremowość, miękkość i aksamitność...

Co zazwyczaj jest bazą Twoich czekoladowych deserów? Z pewnością czekolada. Tymczasem nawet najlepsza czekolada nie zastąpi kuwertury. Dlaczego? To proste – czekolada jest produktem przeznaczonym do bezpośredniego spożycia. Oczywiście możesz jej używać do tworzenia czekoladowych lodów czy ciast, poddawać obróbce w wysokiej temperaturze, by otrzymać płynną formę np. do fondue czekoladowego. Nigdy jednak nie uzyskasz takiego rezultatu jak przy stosowaniu kuwertury. Deser na bazie czekolady i deser bazujący na kuwerturze to dwa różne desery i dwa różne doznania smakowe. Kuwertura jest czekoladą, ale przewyższa ją jakościowo. Tajemnica tkwi w zawartości masła kakaowego, czyli tłuszczu otrzymywanego z ziaren kakaowca. To najbardziej wartościowy składnik każdej czekolady, który w kuwerturze utrzymany jest na poziomie minimum 31

proc. Duże znaczenie ma również pochodzenie ziaren kakaowca, sposób ich przetwarzania oraz całościowy skład kuwerty. Jeżeli chcesz dowiedzieć się, jak rozróżniać czekolady i kuwerty oraz na co zwracać uwagę przy ich wyborze, przejdź do artykułu „Kuwertura – więcej niż czekolada”. Nawiasem mówiąc, dowiesz się również czy procenty w czekoladzie mają rzeczywiście tak duże znaczenie jak powszechnie się uważa...

Czas na kreatywny catering

Czy brałeś kiedykolwiek udział w evencie, w którym obok klasycznie serwowanych dań znajdowały się interaktywne „stacje bufetowe”? Jeden z wielu dobrych pomysłów na to, by catering stał się atrakcją samą w sobie i nie sprowadzał się jedynie do standardowej konsumpcji przygotowanych specjalów.

Smacznie i dużo to za mało. Dziś liczy się pomysł i dopasowanie cateringu do ogólnie przyjętej konwencji wydarzenia. Wyobraź sobie wieczór panieński lub kawalerski w stylu amerykańskim pod hasłem „Nowy Jork”. Każdy detal, program atrakcji, wystrój wnętrza czy muzyka współgra z przyjętą konwencją. Zjadacie się minihamburgerami czy innymi przekąskami charakterystycznymi dla kuchni amerykańskiej. Takie wydarzenia robią wrażenie i na długo pozostają w pamięci. Dopracowane są w najdrobniejszym szczególe, z cateringiem w roli głównej. Nic więc dziwnego, że coraz więcej firm cateringowych rozwija się w kierunku pełnego serwisu cateringowo-eventowego, w którym catering to jedynie część większej całości. Poziom trudności rośnie, proporcjonalnie do coraz większych wymagań klientów. Kotlet schabowy z surówką to za mało, by zaskoczyć gości. Trzypiętrowy tort na weselu to stale powielany szablon, który można przecież nie tyle zastąpić (tort na weselu jest tradycją), co wzbogacić zapierającą dech w piersiach „stacją deserową”. Czym powinniśmy się kierować przy wyborze firmy cateringowej lub cateringowo-eventowej? Co warto mieć na uwadze z punktu widzenia cateringowca, zamierzającego rozszerzyć swoją ofertę o usługi związane z organizacją eventów? Na takie i inne pytania znajdziesz odpowiedź w artykule „Catering eventowy a współczesne trendy”.

Przygoda z pralinami

Nie często zdarza się, że na „do widzenia” lub jako ośłodę do rachunku otrzymujemy w restauracji zestaw najprawdziwszych, przepysznych pralinek. W gratisie! Miły gest, który na długo pozostaje w pamięci i sprawia, że chętniej wracamy w to samo miejsce.

Jakiś czas temu odwiedziłem warszawską restaurację *Atelier Amaro* i poczułem się przyjemnie zaskoczony, kiedy na zwieńczenie „przeżycia” kulinarnego zaserwowano mi kawę w towarzystwie pralinek, wykonanych nota bene z czekolady Cacao Barry, o czym dowiedziałem się później na zapleczu. Taki słodki dodatek-niespodzianka jest na naprawdę świetnym pomysłem, z którego jednak

korzysta wciąż niewiele restauracji. Czyżby przeszkodą była obawa przed większymi wydatkami? W najlepszym wypadku na talerzyku przy filiżance kawy znajdziemy niewielkie ciasteczko, a w szkatułce z rachunkiem - cukierka. Też miło, ale co pralina to pralina, nie wspominając już o niewielkim zestawie tych wyjątkowych czekoladek, które potrafią bez reszty zachwycić swoim artystycznym wyglądem i smakiem.

Chcesz rozpocząć własną przygodę z pralinami? Postaraliśmy się o to, abyś był do niej dobrze przygotowany. Na naszej stronie znajdziesz wszystko, co jest niezbędne: profesjonalne formy do pralin, podgrzewacze do czekolady, odstawowe składniki czy przepisy na pyszne pralinowe nadzienia (ganasze), a nawet filmy instruktażowe, które pokazują krok po kroku tworzenie pralin od zera. Jeżeli na pierwszy raz nie chcesz inwestować w profesjonalny podgrzewacz do temperowania czekolady, możesz zastąpić go dwoma garnkami, kuchennym termometrem i wodą (sposób temperowania czekolady w kąpieli wodnej). Wariant na pewno tańszy, ale dosyć niebezpieczny ze względu na ryzyko dostania się wody do czekolady, co może wpłynąć na gorszy efekt końcowy. Tak czy inaczej, warto spróbować!