Академија струковних студија Београд
Одсек Висока хотелијерска школа

Предмет: Посластичарство са пекарством 1

ПРЕЛИВИ И ГЛАЗУРЕ У ПОСЛАСТИЧАРСТВУ

Мср Слободан Чавић

- **Преливи и глазуре су ређи или гушћи слој, превлака, сјај стегнутог производа који се користи за преливање, декорисање, украшавање и обликовање посластичарског производа.**
- **Преливи и глазуре такође, дају посластицама коначан изглед.**
- **Постоје различите врсте прелива и глазура које се користе у посластичарству.**

- **<u>Врсте прелива и глазура:</u>**
- **Лајтер (слаб лајтер и јак лајтер)**
- **Фондан прелив**
- **Желе прелив**
- **Добош прелив**
- **Грилијаш прелив**
- **Чоколадни прелив**
- **Ганаж прелив**
- **Некувана шећерна глазура (глазура од беланаца)**
- **Воћни преливи и сосеви**
- **Преливи за топле посластице (ванил шато, вински шато)**

- Различити степени кувања шећерног раствора
- - Слаба нит (105 - 107С)
- - Јака нит (107,5 - 109С)
- - Слаби лет (111,5 С)
- - Јаки лет (112,5 С)
- - Мала куглица-грудвица (115 – 117С)
- - Мехур (118С)
- - Ланац мехура (119 – 120 С)
- - Велика или јака куглица грудвица (121-125 С)
- - Слаби лом (132С)

- **Велики или јаки лом (141 – 145 С)**
- **Карамел (170 – 175 С)**
- **Кулер (колер) – природна посластичарска боја, која има горак укус.**

- **СЛАБ ЛАЈТЕР**
- **1 kg шећера**
- **1 l воде**
- **40 g глукозе или меда**
- **10 g Ванил шећера**
- **Зачини (лимун, ванила, каранфилић, цимет)**
- **Начин рада**
- **У шерпу (шнелзидер) сипати предвиђене намирнице, промешати и ставити да се кува. У току кувања скидати кристале шећера са пемзлом. Са француском кашиком скидати пену. У лајтер додати глукозу и наставити кување. Кувати до Т 105 С.**

- Слаб лајтер охладити и по потреби ароматизовати.
- Намена - тренковање (квашење) бисквитних маса за торте, шнитове, ролате, мињоне, десерте, заслађивање воћних салата, компота...

- ЈАК ЛАЈТЕР
- 1,5 kg шећера
- 1 l воде
- 100 g глукозе или меда
- 10 g Ванил шећера
- Зачини (лимун, ванила, каранфилић, цимет)
- Начин рада
- У шерпу (шнелзидер) сипати предвиђене намирнице, промешати и ставити да се кува. У току кувања скидати кристале шећера са пемзлом. Са француском кашиком скидати пену. У лајтер додати глукозу и наставити кување. Кувати до Т 107,5 - 109 С.

- **Намена**
- **кандирање воћа,**
- **заливање оријенталних посластица (баклаве, тулумбе, кадаиф, урмашице)**

- **ФОНДАН ПРЕЛИВ**
- **Представља универзални кувани шећерни прелив, који се користи као основни прелив и као замена за многе преливе, јер се може бојити у све боје.**
- **Назив потиче од француске речи Фондре, што значи топити.**
- **Фондан је кувани кристал шећер са водом и глукозом до одређене густине и температуре.**

- 1 kg шећера
- 80 g глукозе
- око 3 dl хладне воде
- У шерпу (шнелзидер) сипати предвиђене намирнице, промешати и ставити да се кува. У току кувања скидати кристале шећера са пемзлом. Са француском кашиком скидати пену. У лајтер додати глукозу и наставити кување. Кувати до Т 112,5 С, ако немамо сахарометар, проверити уз помоћ омчице.

- Фондан излити на мермерну плочу попрскану са хладном водом, оставити да се прохлади на 25-30 С, а затим уз помоћ шпахтле табулирати фондан док не добије белу мат боју.
- Намена
- За преливање мињона
- За преливање Рум торте
- За преливање и декорисање других врста посластица

- **ЖЕЛЕИ**
- **Желеи се могу дефинисати као хладне, слатке, прозирне или непрозирне самосталне посластице, а танко преливени по површини воћа представљају преливе.**
- **Основне течности које се користе су – вино, вода, воћни сокови, млеко.**
- **Додаци – шећер, лимун, рум,**
- **Везивна својства имају желатин и пектински препарати.**

- 3 dl белог вина
- 2 dl воде
- 100 g шећера
- 30 g желатина
- Сок од лимуна
- Прехрамбене боје
- Начин рада
- Желатину додати мало хладне воде и оставити да набубри. У шерпу ставити воду, вино, шећер, набубрео желатин и ставити да прокува.

- Скинути пену са француском кашиком. Додати сок од лимуна, боју по потреби, процедити и охладити до фазе желирања, а затим користити.
- Намена
- За израду желеа као самосталне посластице
- За желирање воћа на посластицама
- За израду баваро посластица
- За желе бомбоне

momsdish.com

- **ДОБОШ ПРЕЛИВ**
- **Добош је прелив који се добија топљењем и пржењем кристал шећера до боје ћилибара.**
- **200 g шећера**
- **Сок од лимуна**
- **Начин рада**
- **У сув тигањ сипати шећер, можемо додати сок од лимуна ако шећер није потпуно чист. Шећер лагано топимо док не добије златно жуту боју.**

- Намена
- За све посластице које у свом називу имају Добош.
- Добош торта
- Добош шнит
- Добош коцке
- За израду чајног пецива (фигаро)
- За израду декорација

- **ГРИЛИЈАШ ПРЕЛИВ**
- **Представља прелив који се добија када се у добош прелив дода млевено или сецкано језграсто воће (орах, лешник, бадем) а може и сусам.**
- **300 g шећера**
- **200 g млевених ораха**
- **20 g бутера**

- У сув тигањ сипати шећер, можемо додати сок од лимуна ако шећер није потпуно чист. Шећер лагано топимо док не добије златно жуту боју. Додати млевени орах и бутер и сјединити масу да добијемо грилијаш.
- Намена
- За израду бегни и правоугаоника
- За израду декорација
- За панирање и облагање колача
- Додатак масама, кремовима, сладоледима

- **ЧОКОЛАДНИ ПРЕЛИВ**
- **Може се припремати од црне, млечне и беле чоколаде.**
- **200 g чоколаде**
- **80 g какао бутера**
- **Начин рада**
- **Чоколаду и какао бутер ставити у казанче и отопити на пари, уз непрекидно мешање до 30 С. Прелив прохладити до 27-28 С а потом користити за преливање одређеног производа.**

- **ГАНАЖ ПРЕЛИВ**
- **300 ml млека**
- **60 ml воде**
- **60 g шећера**
- **60 g глукозе**
- **700 g црне чоколаде**
- **Начин рада**
- **Чоколаду ставити у високу мензуру. Све намирнице сипати у шнелзидер и ставити да прокључа. Сипати на чоколаду и блендирати са штапним блендером без ваздуха. Сипати у ватросталну чинију и охладити.**

- **Намена**
- **<u>Чоколадног прелива</u>**
- **За преливање свих чоколадних посластица (торте, шнитеви, ролати, коцке, десерти)**
- **<u>Ганаж прелив</u>**
- **За преливање баваро посластица**
- **Декорисање горње површине мусева**
- **Декорисање кремова у чашама**

Некувана шећерна глазура

“Рojал глазура” (глазура од беланаца)

60 g беланаца

500 g шећера у праху

Сок од пола лимуна

Начин припреме:

У чисто казанче мутити беланца да запене, потом постепено додавати шећер у праху. Затим додати сок од лимуна и мутити глазуру док не постане компактна и сјајна.

- **Намена:**
- **Глазура од беланаца се користи за глазирање и декорисање медењака, чајног пецива, ситних колача.**

СОСОВИ

- Сосови су прилози уз топле и хладне посластице. Према начину припреме, могу бити: кремасти, бистри, сабајон.
- Према врсти деле се на: воћне, млечне и чоколадне. Воћни сосови могу бити од континенталног, егзотичног и сувог воћа.
- Сосови имају широку примену у посластичарству (за преливање и декорисање посластица, за побољшање ароме и сочности посластица, за декорацију тањира и сл.)

- **ВОЋНИ ПРЕЛИВИ**
- **У воћне преливе спадају различите врсте воћних сосова и воћних каша.**
- **<u>Сос од малина</u>**
- **300 g малина (смрзнутих)**
- **100 g шећера**
- **10 g ванил шећера**
- **Сок једне поморанџе**
- **Начин рада**
- **Све намирнице ставити у блендер, изблендирати, а затим пропасирати кроз жичану цедиљку. Употребити истог дана, јер сос није куван.**

ПРЕЛИВИ ЗА ТОПЛЕ ПОСЛАСТИЦЕ

ВАНИЛ ШАТО

1 l млека

250 g шећера

1 шипка ваниле

8 јаја

50 g густина (скроба)

Начин припреме:

Одвојити беланца од жуманаца у засебне посуде. Жуманцима додати 1/3 шећера, густин и мало хладног млека, а затим све сјединити у глатку масу. Остатак млека, други део шећера и шипку ваниле пресечену уздужно ставити да прокува.

Од беланаца и трећег дела шећера умутити чврст шам. Кључало млеко сипати у танком млазу на жуманца, сјединити, а потом вратити у шерпу и уз непрекидно мешање са жицом скувати шато. У топао шато додати шам од беланаца и лагано сјединити.

Ванил шато се може ароматизовати са лешником, бадемом, чоколадом, кафом....

- **Намена:**
- **Ванил шато се користи за преливање и декорисање топлих посластица, као што су суфлеи, палачинке, кохови, савијаче, пите, штрудле, пудинзи и друге врсте посластица.**

ПРЕЛИВИ ЗА ТОПЛЕ ПОСЛАСТИЦЕ

- **ВИНСКИ ШАТО**
- **2 dl белог вина**
- **80 g шећера**
- **6 жуманаца**
- **Начин припреме:**

У шнелзидер ставити бело вино,шећер и пустити да прокува. У казанче сипати жуманца и размутити их жицом. Кључало вино сипати у танком млазу на жуманца, мешајући са жицом. Казанче са жуманцима ставити на пару и мутити жицом, док шато не постане пенаст и чврст.

- **Намена:**
- **Вински шато се користи за преливање и декорисање топлих посластица, као што су палачинке, пудинзи, савијаче, пите, штрудле и друге врсте посластица.**