Академија струковних студија Београд
Одсек Висока хотелијерска школа

ПРЕДМЕТ: ПОСЛАСТИЧАРСТВО СА ПЕКАРСТВОМ 1

МАСЕ У ПОСЛАСТИЧАРСТВУ

Мср Слободан Чавић

МАСЕ У ПОСЛАСТИЧАРСТВУ

- Свака грана гастрономије има своју основу на којој почива, односно из које се изводи велики број производа. Оно што су основна теста у пекарству, то су основне масе у посластичарству.
- Масе су веома различите по саставу, лакоћи, тежини, начину припреме, називу и пореклу.
- Основу већине маса чини различита размера јаја, шећера, брашна и других састојака.
- Према врсти употребљених намирница, масе делимо на:
- ЛАКЕ И ТЕШКЕ
- Према начину припреме, масе делимо на:
- ХЛАДНЕ И ТОПЛЕ

- Масе у посластичарству користимо за следеће врсте посластичарских производа :
- торте,
- шнитеве,
- ролате,
- мињоне,
- десерте,
- подлоге за посластице и чајна пецива, итд.

Врсте основних маса у посластичарству

- Жута бисквит маса
- Браон (нус) маса
- Чоколад маса
- Добош маса
- Лака сант маса
- Коки маса
- Боем маса
- Меринг маса
- Јапанске масе
- Сахер маса

БИСКВИТНЕ МАСЕ

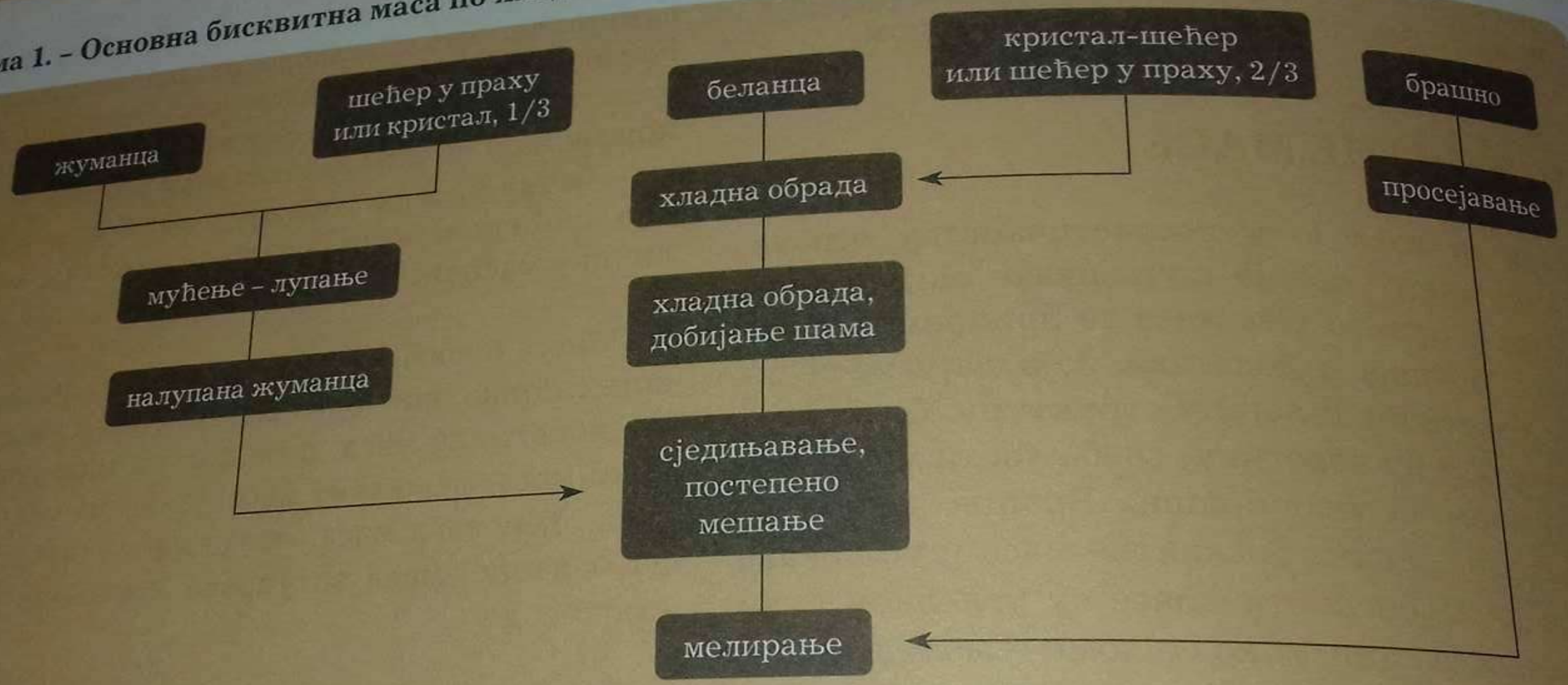
- Бисквитна маса је основна маса у посластичарству од које се добија шупљикаво, лагано, пенасто слатко пециво.
- Ова маса припрема се од јаја, шећера, брашна и додатака. Јаја дају маси пенасту, еластичну и лагану структуру.
- Да би маса имала одређену чврстину треба јој додавати мешавину пшеничног и скробног брашна. Брашно упија влагу и зато бисквитна маса има шупљикаву средину.
- Производи од бисквитне масе су углавном суви, шупљикави, лагани, лако ломљиви и могу се дуже чувати.
- Бисквитна маса се може припремити и без скробног брашна.

- Маси се могу додавати : отопљени маслац, маргарин, биљна маст и јестиво уље.
- Масноће битно мењају својства, тежину и састав масе. Масе са већим процентом масноћа се називају тешке бисквитне масе.
- Тежина маса се може повећати додатком већег дела млевених или сецканих ораха, бадема, лешника, чоколаде, какаоа, сецканог кандираног воћа, свежег воћа и воћних пиреа.
- Шећер даје сочност пециву, ванил шећер, цимет, рендана кора од лимуна и поморанџе дају арому. Док укус и боја потичу од додатака: ораха, бадема, лешника, чоколаде, какаоа и природних екстрата.

Врсте бисквитних маса

- Бисквитне масе се деле према технолошком процесу припреме и садржају животних намирница које улазе у њихов састав и чине их специфичним.
- Бисквитне масе делимо на:
- *основне, пенасте и лагане бисквитне масе*: жута бисквитна маса, браон нус маса, чоколад маса, добош маса, коки маса, боем маса, лака сант маса, индијанер маса, меринг маса, јапанске масе, венецијанер маса, маса са грилијашем, макрон маса. Ове масе припремају се по хладном и топлом поступку;
- *тешке бисквитне масе* дефинише садржај животних намирница као и технолошки процес припреме: ђеновска маса, нугат маса, маса са марципаном, са сиром и маса са емулгаторима. Ове масе припремају се по топлом и хладном поступку.
- *бечке масе* се убрајају у теже масе, јер у свом саставу поред јаја, шећера и брашна садрже и густин, већу количину масноће и друге додатке.

Шема 1. – Основна бисквитна маса по хладном поступку



Напомена. – Ако се овој маси дода ванил-шећер, рендана лимунова кора и топљени бутер, добија се добош маса, која се пече на посебно подмазаним и поштаубованим плеховима у танким листовима. Листови се обликују по жељи.

Припрема хладних бисквитних маса

- Од беланаца и две трећине шећера умутити чврст шам. Беланца прво мутити да запене, па шећер додавати из три пута.
- Остатак шећера пенасто умутити са жуманцима.
- Масу од налупаних жуманаца пажљиво сјединити са умућеним шамом.
- Маси постепено додати брашно које може бити спојено са одређеним додацима нпр. (млевена кафа, какао у праху, млевена чоколада, млевено језграсто воће) и пред крај сједињавања отопљену масноћу.
- Масу пажљиво сјединити, лаганим кружним покретима од горе ка доле, како би маса остала пенаста и ваздушаста.
- Сједињавање масе са сипкавим намирницама се назива мелирање. Мелирање се обавља машинским путем, за већу количину масе или ручно за мању количину масе.
- Дужим мешањем се уништава волумен масе, чиме се смањује запремина и чврстина масе. Припремљену масу распоредити према намени и врсти у форме или на плехове. Обликовати површину и пећи у загрејаној пећници на температури од 180°C до 200°C.

- Напомена:
- Маса се може припремати и на други начин по хладној методи:
- Од беланаца и два дела шећера умутити чврст шам.
- Жуманца и преостали шећер умутити пенасто. Затим жуманцима додати брашно, са одређеним сипкавим намирницама, по потреби додати мало воде како би се разбила чврстина сипкавих намирница.
- Жуманцима додати шам од беланаца, лагано сјединити и пред крај сједињавања додати масноћу.
- Масу обликовати према жељи и намени за одређени производ.

Грешке	Узроци
Мала запремина	Мало и недовољно умућена маса
Маса склона слегању	Несразмеран однос масноће и осталих предвиђених намирница, недовољно улупане масе које чине бисквитну масу и лош квалитет намирница
Одвајање средине од горње коре	Прегрејана маса током мућења и прегрејана пећница током печења
Запремина масе се скупља, крта је	Брзо и неједнако умућена и лоше мелирана маса
Маса се мрви, троши се	Маса пресушена приликом печења
Жилава и тврда маса	Већа количина сипкавих намирница (брашно, скроб) и недовољно печена маса

Припрема топлих бисквитних маса

- Код припреме топлих бисквитних маса, јаја и шећер треба мутити у посластичарској посуди, казанчету на пари да маса запени и нарасте, а температура достигне 36°C.
- Масу скинути са паре и наставити мућење машинским путем, док не буде чврсто умућена.
- Умућеној маси постепено додавати брашно, скробно брашно, додатке, отопљену масноћу и пажљиво мелирати.
- Припремљену масу према врсти и намени распоредити у форме или на плехове и пећи у загрејаној пећници на 200°C, или конвектомату на температури око 180°C.
- Испечену масу извадити из пећнице, површину посути, поштаубовати брашном и окренути на хладан плех да би се лепо испресовала и била равна.

- Напомена: у пракси се практикују и следећи начини припреме бисквитних маса по топлој методи.
- Жуманца и једну половину од предвиђене количине шећера и мало воде лупати на пари.
- Посебно умутити беланца са другом половином шећера у чврст шам.
- Налупана топла жуманца сјединити са умућеним шамом, умешати брашно и друге предвиђене додатке. Бисквитну масу обликовати по потреби.
- Други начин: налупаним жуманцима са шећером и мало воде на пари, додати једну четвртину претходно улупаног шама, сјединити и додати остатак шама. Бисквитну масу обликовати по потреби.

Жута бисквит маса

- Жута бисквит маса припада групи бисквитних маса како по саставу тако и по начину припреме. Назив жута маса добила је због количине и боје жуманаца. Старински назив ове познате печене масе је патишпањ.
- Од ове масе припремају се: торте, шнитеви, ролати, коцке, монопорције, десерти, мињони, баваро концепт посластица, као и подлоге за разне посластице.
- Потребне намирнице: 10 ком. јаја, 200 g шећера, 220 g брашна, 45 ml воде и 30 ml уља, зеста лимунове коре, 10 g ванил шећера
- Начин припреме: жута бисквитна маса се може припремити по топлој или хладној методи. У припремљене казанчиће одвојити жуманца и беланца. Кад се маса припрема по топлој методи на жуманца сипати половину од измерене количине шећера и воду. Масу сјединити мешањем, а затим ставити на пару и мутити док жуманца не постану пеназта и ненабујају (Т 36С). Жуманца склонити са паре и наставити муђење на хладном. Жуманцима додати зесту лимуна и ванилу.

- Од беланаца и преосталог шећера умутити чврст шам, тако што прво треба мутити беланца да запене, па шећер додавати из три пута постепено. Шам мутити док се кристали шећера потпуно не истопе и шам постане чврст.
- Сјединити жуманца лагано са шамом. Маси постепено додавати брашно. Мешајући је кружним покретима, како би остала пеназта и ваздушаста. Пред крај сједињавања додати масноћу.
- Масу обликовати у одговарајућој форми или плеху и пећи у загрејаној пећници на 200°C, или конвектомату на температури око 180°C.
- Напомена: Ако масу припремамо по хладној методи жуманцима не додајемо воду и не мутимо их на пари. Даљи поступак рада је исти.

- Други начин састављања шама и налупане масе од жуманаца се такође примењује у пракси. Узети малу количину шама, додати у налупану масу од жуманаца и сјединити мешајући са жицом од дна посуде ка горе у облику слова О. Додати на шам и сјединити на пари налупана жуманца. У масу додати просејано брашно, измешати шпатулом и при крају састављања масе умешати уље или отопљен маслац. Масу уједначити и користити као основу за обликовање посластица од жуте бисквитне масе.
- Хладна метода припреме жуте бисквитне масе је потпуно идентична по поступцима припреме као и топла метода. Разлика је у томе што се одвојена умућена жуманца додају у шам који је припремљен са свом количином предвиђеног шећера. Цео поступак сједињавања намирница се ради на хладно. У прошлости стари посластичари за ову методу нису мутили жуманца већ су их цела додавали у налупани шам. Маса се по овој методи брже спрема. По структури је жилавија и мањег волумена
- Печење: Кад маса благо порасте и равномерно порумени искључити пећницу или смањити температуру печења. Маса је печена када се благим притиском длана враћа у првобитни положај.

- *Лагане бисквитне масе од кафе по хладном поступку*
- **Потребне намирнице: 7 ком. јаја, 200 g шећера, 130 g брашна, 80 g скробног брашна, 10 g млевене кафе, 20 g колера и рендана кора од лимуна.**
- **Потребне намирнице: 500 g јаја, 500 g шећера, 250 g брашна, 200 g скробног брашна-густина, 100 g маслаца, 100 g млевене кафе, 25 ml колера и рендана кора од лимуна.**

- *Лагане чоколадне бисквитне масе по хладном поступку*
- **Потребне намирнице: 10 жуманаца, 10 беланаца, 250 g шећера, 230 g брашна, 20 g какаоа, 10 g ванил шећера.**
- **Потребне намирнице: 6 жуманаца, 6 беланаца, 200 g шећера, 200 g брашна, 50 g какаоа, 10 g ванил шећера.**

- *Лагана бисквитна маса од ораха по хладном поступку*
- **Потребне намирнице: 7 жуманаца, 7 беланаца, 120 gшећера, 50 g брашна, 50 g бисквитних презли, 50 g млевених ораха, прстохват цимета, 10 g ванил шећера и рендана кора од лимуна.**

- *Лагана бисквитна маса са лешником по хладном поступку*
- **Потребне намирнице: 12 жуманаца, 12 беланаца, 200 g шећера, 60 g брашна, 120 g бисквитних презли, 100 g маслаца, 200 g млевених лешника, 10 g ванил шећера, кора од лимуна.**

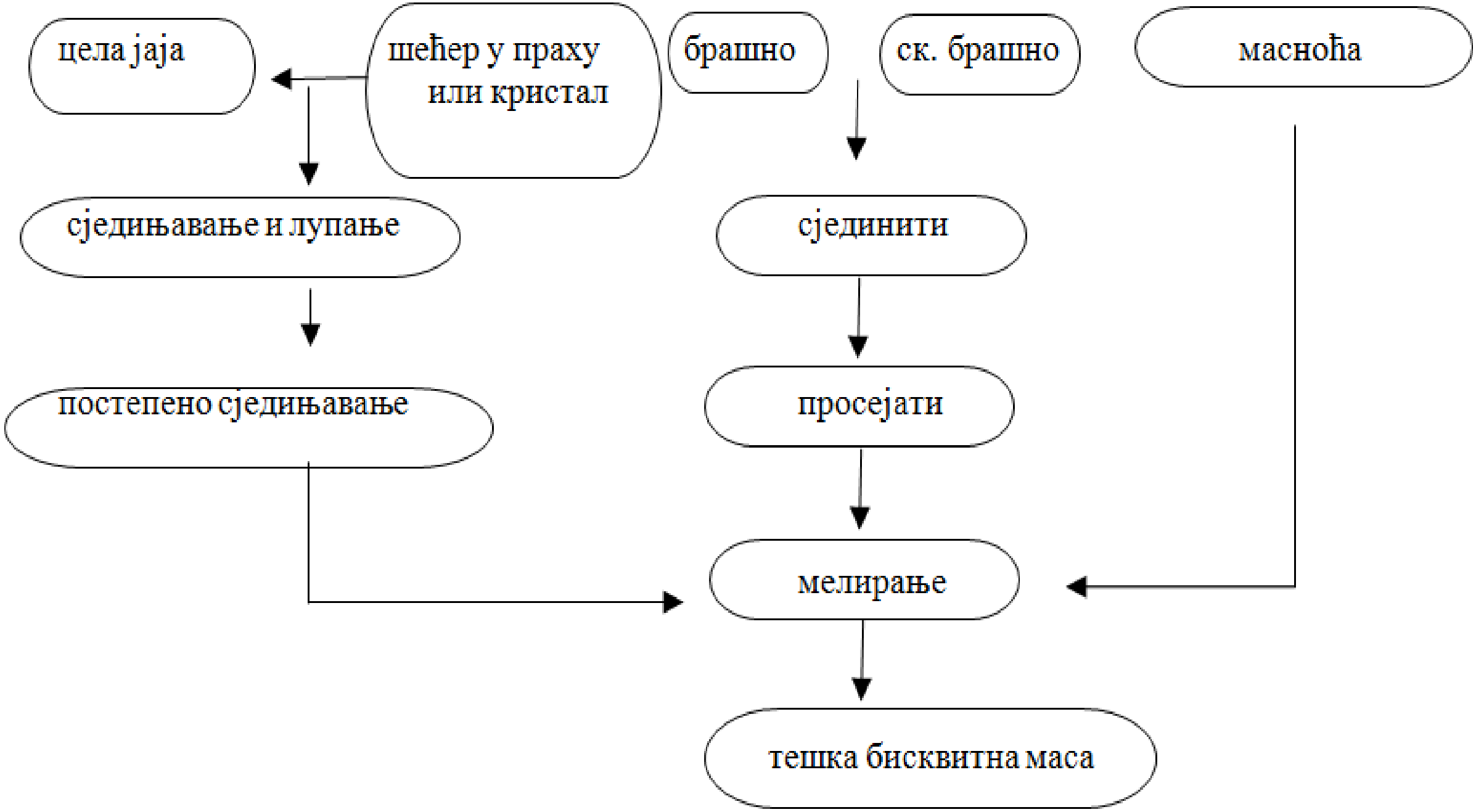
- *Лагане бисквитне масе по хладном поступку*
- **Потребне намирнице: 12 жуманаца, 8 беланаца, 100 g шећера, 200 g брашна, 250 g млевених бадема, рендана кора од лимуна.**
- **Потребне намирнице: 9 жуманаца, 10 беланаца, 250 g шећера, 270 g брашна, 200 g млевених бадема, рендана кора од лимуна.**
- **Потребне намирнице: 8 жуманаца, 8 беланаца, 150 g шећера, 200 g брашна, 80 g маслаца, 150 g млевених бадема, рендана кора од лимуна.**

- *Тешке основне бисквитне масе*
- **Потребне намирнице: 15 ком. јаја, 500 g шећера, 250 g брашна, 250 g скробног брашна, 500 g отопљеног маслаца, рендана кора од лимуна.**
- **Потребне намирнице: 24 ком. јаја, 12 жуманаца, 500 g шећера, 250 g брашна, 250 g скробног брашна, 350 g отопљеног маслаца, рендана кора од лимуна.**
- **Потребне намирнице: 10 ком. јаја, 500 g шећера, 500 g брашна, 500 g отопљеног маслаца, 10 g ванил шећера, кора од лимуна.**
-
- *Тешка маса од марципана по хладном поступку*
- **Потребне намирнице: 400 g марципана, 200 g маслаца, 100 g шећера у кристалу, 100 g шећера у праху, 250 g брашна, 18 беланаца, 10 g ванил шећера, рендана кора од лимуна.**
-
- *Тешка холандска маса по хладном поступку*
- **Потребне намирнице: 3 ком. јаја, 50 g шећера, 350 g масе од бадема, 150 g брашна, 150 g маслаца, 5 g прашка за пециво, 500 ml млека, рендана кора од лимуна.**
- **Потребне намирнице: 5 ком. јаја, 250 g маслаца, 500 g масе од бадема, рендана кора од лимуна.**

- *Тешка маса од кестена по хладном поступку*
- **Потребне намирнице: 15 жуманаца, 15 беланаца, 2 ком. јаја, 280 g шећера, 280 g кестен пиреа - (1000 g кестена у љусци), 140 g брашна, 140 g бисквитних презли, 140 g маслаца 70 ml рума, 10 g ванил шећера.**
- **Начин припреме: припрема кестен пиреа је описана у књизи Посластичарство за прву годину. Кестен пире и маслац измешати и додавати једно по једно жуманце, рум и ванил шећер. Од беланаца и шећера умутити чврст шам. На шам додати кестен пире и лагано измешати. Сјединити брашно и презле и додати маси. Готову масу распоредити у припремљене форме и пећи у загрејаној пећници на температури од 180°.**
-

Тешке бисквитне масе

- За тешке масе се употребљава густин (скробно брашно) оно чини пециво сувим трошним и хрскавим. Важно је да скробно брашно буде суво, зато га пре употребе треба добро осушити. Влажно скробно брашно утиче да бисквитно пециво буде глатко.
- Од тешке масе припремамо: торте, енглески хлеб, тршћански хлеб, краљевски колач, формом обликовано пециво. За припремање основне тешке масе потребно је: брашно, јаја, шећер, густин, маслац, цимет, ванил шећер, рендана кора од лимуна, кандирано воће, бадем, какао у праху и рум.
- Према количини намирница које улазе у састав тешких бисквитних маса можемо их поделити на: лаке тешке масе, средње тешке масе, потпуно тешке масе.


цела јаја
шећер у праху
или кристал
брашно
ск. брашно
масноћа
сједињавање и лупање
сјединити
постепено сједињавање
просејати
мелирање
тешка бисквитна маса

- *Лаке - тешке масе по хладном поступку*
- **Потребне намирнице: 10 ком. јаја, 250 g шећера, 200 g брашна, 50 g густина, 100 g маслаца, рендана кора од лимуна**
- **Потребне намирнице: 8 ком. јаја, 4 жуманца, 350 g шећера, 200 g брашна, 150 g густина, 150 g маслаца, кора од лимуна**
- **Потребне намирнице: 10 ком. јаја, 500 g шећера, 300 g брашна, 200 g густина, 200 g маслаца и кора од лимуна**

- *Тешке масе по хладном поступку*
- **Потребне намирнице: 5 ком. јаја, 1 жуманаца, 210 g шећера у праху, 60 g брашна, 210 g пиринчаног скробног брашна, 210 g маслаца, 10 g ванил шећера и рендана кора од лимуна**
- **Потребне намирнице: 16 ком. јаја, 1000 g шећера, 500 g брашна, 500 g густина, 1000 g маслаца, 30 g ванил шећера, рендана кора од лимуна.**

- *Тешка маса по топлом поступку*
- **Потребне намирнице: 12 ком. јаја, 500 g шећера, 400 g брашна, 230 g густина, 500 g маслаца, 5 g прашка за пециво, ванил шећер, кора од лимуна.**
-

- *Тешка француска чоколадна маса по хладном и топлом поступку*
- **Потребне намирнице за масу: 8 ком. јаја, 45 жуманаца, 24 ком. беланца, 700 g шећера, 170 g брашна, 130 g бисквитних презли, 500 g маслаца, 350 g какаоа у праху, 420 g млевених бадема, 20 g ванил шећера**
- **Начин припреме: припрема ове масе се састоји из три одвојена поступка.**
- **Први поступак: умутити 8 ком. јаја и 200 g шећера по топлој методи.**
- **Други поступак: од 24 беланца и 200 g шећера умутити чврст шам.**
- **Трећи поступак: 500 g маслаца, 420 g млевених бадема и остатак шећера пенасто умутити. Додати једно по једно жуманце и на крају просејани какао у праху и ванил шећер. Ове три масе сјединити, мелирати, додати просејано брашно и бисквитне презле. Даљи поступак је исти као и код осталих бисквитних маса.**

Браон (нус) маса

- Браон нус маса је лагана пенаста маса која поред основних намирница: јаја, шећера, брашна, воде, садржи млевене орахе или друго језграсто воће.
- Од зачина се додаје цимет као и браон посластичарска боја или колер. Ове намирнице дају маси јачу структуру, чине је тамнијом и ароматичнијом због присуства језграстог воћа.
- Од ове масе припремају се: торте, шнитеви ролати, коцке, монопорције, десерти и мињони, баваро концепт посластица, као и подлоге за разне посластице.
- Потребне намирнице за браон нус масу: 10 ком. јаја, 200 g шећера, 140 g брашна, 80 g млевених ораха, 45 ml воде и 28 ml уља или топљеног маслаца, мало цимета и браон посластичарске боје или колера, 10 g ванил шећера

- Начин припреме: Браон (нус) маса се може припремити по топлој или хладној методи. У припремљене казанчиће одвојити жуманца и беланца. Кад се маса припрема по топлој методи на жуманца сипати половину од измерене количине шећера, воду и колер или браон боју. Масу сјединити мешањем, а затим ставити на пару и мутити док жуманца не постану пенаста и ненабујају (Т 36С). Жуманца склонити са паре и наставити муђење на хладном.
- Од беланаца и преосталог шећера умутити чврст шам, тако што прво треба мутити беланца да запене, па шећер додавати из три пута постепено. Шам мутити док се кристали шећера потпуно не истопе и шам постане чврст.
- Сјединити жуманца лагано са шамом. Маси постепено додавати сипкаве намирнице које смо претходно сјединили (брашно, млевене орахе, цимет, ванила). Мешајући је кружним покретима, како би остала пенаста и ваздушаста. Пред крај сједињавања додати масноћу.
- Масу обликовати у одговарајућој форми или плеху и пећи у загрејаној пећници на 200°С, или конвектомату на температури око 180°С

Чоколад маса

- Чоколад маса је лагана маса, која поред стандардних намирница које чине основ већине маса (јаја, шећер, брашно, вода и уље), садржи браон боју или колер, млевену црну чоколаду или неке друге врсте чоколаде (млечна, бела, у некој боји са адекватном аромом) или какао у праху и пратеће зачине.
- Чоколадна бисквитна маса је атрактивна маса која је саставни део многих квалитетних класичних и савремених посластица.
- Од ове масе припремају се торте, шнитеви ролати, коцке, монопорције, баваро концепт посластица, десерти и мињони, као и подлоге за разне посластице.
- Потребне намирнице: 10 ком. јаја, 200 g шећера, 200 g брашна, 40 g какаоа у праху, 60 g маслаца, 20 ml уља, рендане коре од лимуна, 10 g ванил шећера, 45 ml воде, колера или браон боје, 10 g ванил шећера.

- Начин припреме: Чоколад маса се може припремити по топлој или хладној методи. У припремљене казанчиће одвојити жуманца и беланца. Кад се маса припрема по топлој методи на жуманца сипати половину од измерене количине шећера, воду и колер или браон боју. Масу сјединити мешањем, а затим ставити на пару и мутити док жуманца не постану пеназта и ненабујају (Т 36С). Жуманца склонити са паре и наставити муђење на хладном.
- Од беланаца и преосталог шећера умутити чврст шам, тако што прво треба мутити беланца да запене, па шећер додавати из три пута постепено. Шам мутити док се кристали шећера потпуно не истопе и шам постане чврст.
- Сјединити жуманца лагано са шамом. Маси постепено додавати сипкаве намирнице које смо претходно сјединили (брашно, какао у праху). Мешајући је кружним покретима, како би остала пеназта и ваздушаста. Пред крај сједињавања додати масноћу.
- Масу обликовати у одговарајућој форми или плеху и пећи у загрејаној пећници на 200°С, или конвектомату на температури око 180°С

Добош маса

- Добош маса се припрема од јаја, шећера, брашна, густина, маслаца, ванил шећера и рендане коре од лимуна.
- Карактеристика ове масе је што се обликује у танким листовима на предходно подмазаним посластичарским плеховима или на плеху са силиконском подлогом. Ова маса се пече, а затим сече у одређене облике.
- За сваки производ од добош масе потребно је припремити 6-8 листова дебљине 0,5-0,7 cm печене добош масе. Од ове масе припремају се торте, шнитеви, коцке, монопорције, десерти и мињони, баваро концепт посластица као и подлоге за разне посластице.
- Потребне намирнице: 10 ком. јаја, 200 g шећера, 220 g брашна, рендана коре од½ лимуна.
- Потребне намирнице: 8 ком. јаја, 160 g шећера, 160 g брашна, 15 ml јестивог уља, рендана кора од лимуна. (потребна количина масе за један посластичарски плех из електричне пећнице)
- Потребне намирнице: 8 ком. јаја, 4 жуманца, 230 g шећера, 250 g брашна, 80 g пшеничног густина, 10 g ванил шећера и рендана кора од лимуна.

- Начин припреме: Добош маса се увек припрема по хладној методи. У припремљене казанчиће одвојити жуманца и беланца. На жуманца сипати половину од измерене количине шећера, а затим их умутити пенасто.
- Од беланаца и преосталог шећера умутити чврст шам, тако што прво треба мутити беланца да запене, па шећер додавати из три пута постепено. Шам мутити док се кристали шећера потпуно не истопе и шам постане чврст.
- Сјединити жуманца лагано са шамом. Маси постепено додавати брашно, мешајући је кружним покретима, како би остала пенаста и ваздушаста.
- Масу обликовати на припремљеном равном плеху, што тање и пећи у загрејаној пећници на 200°C, или конвектомату на температури око 180°C.
- Добош маса се користи за Добош торту, Добош шнит, Добош коцке, Паризер шнит, Пушкин шнит, Авала пирамиду.
- Главна карактеристика свих производа од добош масе је да имају 6-7 и више танких корица добош масе.

Лака сант маса

- Лака сант маса припада бисквитним масама. По свом саставу и структури је најсличнија жутој бисквитној маси.
- Од ове масе припремају се торте, шнитеви, ролати, коцке, монопорције, баваро концепт посластица, десерти и мињони, као и подлоге за разне посластице.
- Потребне намирнице: 10 јаја, 200 g шећера, 230 g брашна, 80 g маслаца, мало рендане коре од лимуна, 45 ml воде.
- Потребне намирнице: 10 јаја, 130 g шећера, 130 g брашна, 100 g маслаца, мало рендане коре од лимуна, 45 ml воде.

- Начин припреме: лака сант маса се може припремити по топлој или хладној методи.
- У припремљене казанчиће одвојити опрана и дезинфикована јаја. Треба одвајати једно по једно јаје, у једну посуду жуманца, а у другу беланца. Кад се маса припрема по топлој методи, на жуманца сипати половину од измерене количине шећера и воду. Масу мутити на пари до 36 С да жуманца постану пеназта. Вода мора да кључа, али не сме да додирује посластичарско казанче јер би онда дошло до ексцесне коагулације, односно, хватања жуманаца за зидове посуде и стварање грудвица.
- Додати рендану кору лимуна или ароматизовану нарендану лимунову кору. Припремљена маса од жуманаца по топлој методи добија на волумену и стабилности саме масе. Казанче са налупаном масом од жуманаца одложити на радну површину.
- Мутити беланца док не запене, затим шећер додавати шаму из три пута, како би се добио стабилан шам, у којем су се кристали шећера отопили. Такав шам постаје компактан, стабилан, сјајан и као такав спреман је за састављање са налупаном масом од жуманаца.
- На шам сипати налупана жуманца, лагано и кратко саставити жицом, додати просејано брашно измешати шпатулом и при крају састављања масе умешати отопљен маслац. Масу уједначити и користити као основу за обликовање посластица од лаке сант масе.

- Обликовање: припремњену масу распоредити према потреби и намени дебљине 1,5-2 cm. у калупе, форме или на равне посластичарске плехове обложене силиконском подлогом или пек папиром. За обликовање округле лаке сант масе за торте користи се за обележавање рајф. Лака сант маса се може распоредити по потреби у четвртасти, правоугаони или неки други облик према потреби.
- Печење масе: лака сант маса се пече у предходно загрејаној пећници на температури од 200°C. Када маса порасте и равномерно порумени искључити пећницу или смањити температуру печења. Маса је печена када се благим притиском длана или врховима прстију враћа у првобитни положај.
- Хлађење: печену лаку сант масу извадити из пећнице, поштаубовати и окренути да се површина уједначи. Масу прохладити ослободити је подлоге или папира. Поштаубовану печену масу поново окренути на горе скинути четком вишак брашна и хладити је на радној мермерној плочи.
- Чување до употребе: обликовану, печену и охлађену масу одложити на плато увити у самолепљиву фолију или целофан и одложити у фрижидер до употребе.

Коки маса

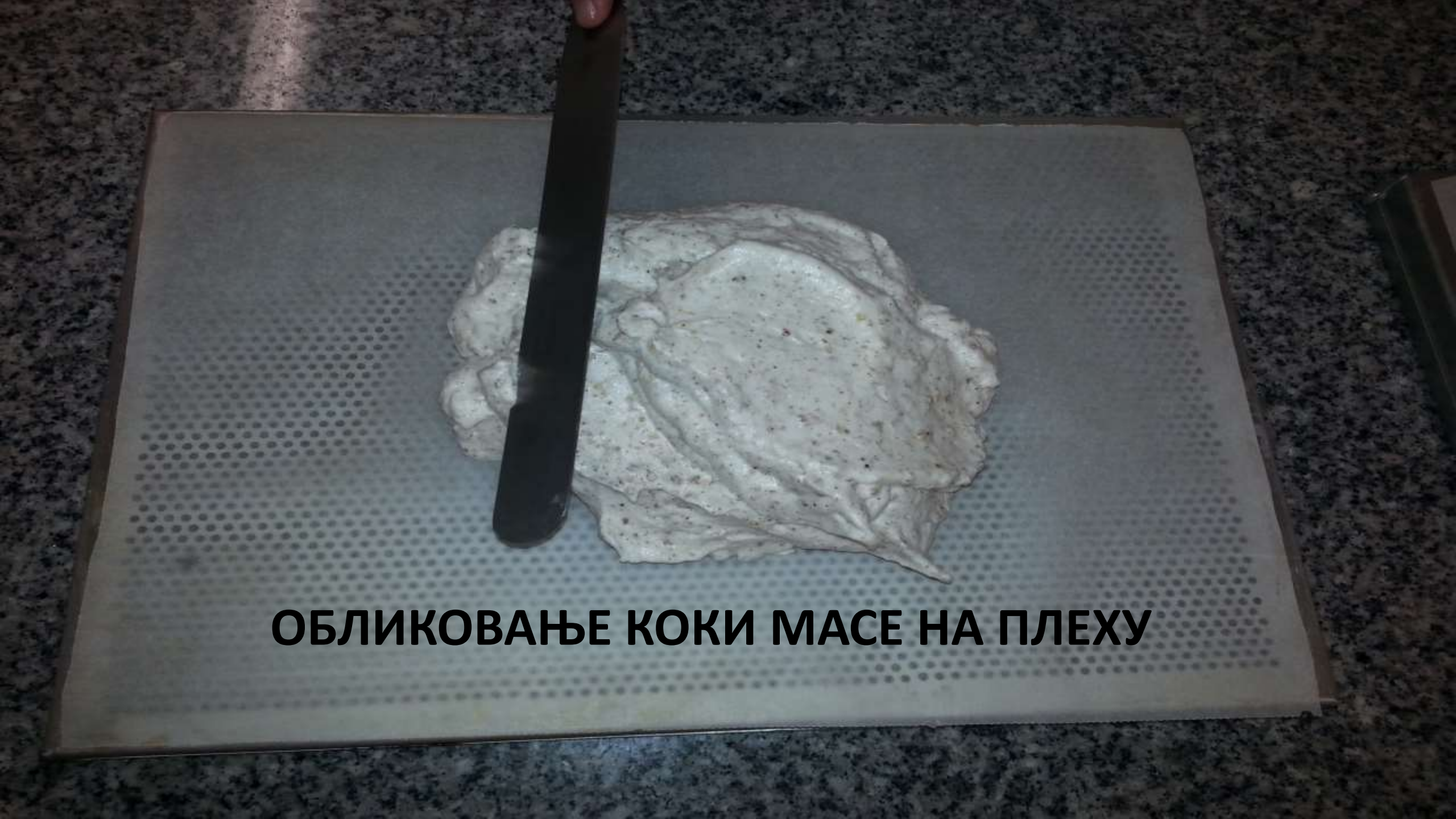
- Коки маса је лагана пенаста маса на бази беланаца, шећера, млевених ораха и зачина. Коки маса се условно може сврстати у јапанске масе због свог састава и додатака. Ова маса има ширу примену од других јапанских маса и користи се за: торте, шнитеве, ролате, подлоге за мињоне, десерте и друге посластице.
- Потребне намирнице: 10 беланаца, 200 g шећера, 200 g млевених ораха, 15 g брашна – густина, 5 g цимета, 10 g ванил шећера.
- Потребне намирнице: 10 беланаца, 200 g шећера, 200 g млевених лешника, 15 g брашна – густина, 5 g цимета, рендана коре од једног лимуна, 100 g маслаца.
- Начин припреме: Коки маса се припрема по хладној методи. Мутити беланца да запене, а потом додавати шећер из три пута, да се добије стабилан шам. Шаму додати сипкаве намирнице (мл.орахе, брашно, цимет, ванилу), а затим лагано сјединити кружним покретима са силиконском кашиком, како би маса остала пенаста. Масу обликовати на равном посластичарском плеху, који је обложен пек папиром. Пећи на Т 160-180°С.

МУЋЕЊЕ БЕЛАНАЦА У ШАМ

ПОСТЕПЕНО ДОДАВАЊЕ ШЕЋЕРА ИЗ ТРИ ПУТА

УМУЋЕН ШАМ

ДОДАВАЊЕ СИПКАВИХ НАМИРНИЦА (МЛЕВЕНИ ОРАСИ, БРАШНО, ЦИМЕТ, ВАНИЛА) У ШАМ


ОБЛИКОВАЊЕ КОКИ МАСЕ НА ПЛЕХУ

ИСПЕЧЕНА КОКИ МАСА

Реформ маса

- Реформ маса слична је коки маси са разликом да се може припремити од беланаца или целих јаја. Ова маса има ширу примену од других јапанских маса и користи се за –торте, шнитеве, ролате, подлоге за мињоне, десерте и друге посластице.
- Потребне намирнице: 10 беланаца, 250 g шећера, 250 g млевеног бадема, 50 g бисквитних презли, 10 g ванил шећера.
- Потребне намирнице: 8 ком. јаја, 160 g шећера, 120 g млевених ораха, 60 g брашна, 10 g ванил шећера, мало цимета
- Претприпремне радње: припрема и мерење намирница, припрема инвентара, прибора и алата, према потреби, намени и врсти производа. (Блендер за млевење, танки равни плехови са силиконским или пек папиром, посуде за одвајање и мућење јаја, шпатуле, пластични картони, дугачи танки посластичарски ножеви, рајфови, жице за ручно мешање масе).

- Начин припреме: од беланаца, шећера и ванил шећера умутити чврст шам. Шаму додати предходно мелирани млевени бадем, бисквитне презле, ванил шећер. Масу пажљиво сјединити.
- Обликовање масе: сједињену масу распоредити на припремљене плехове.
- Печење: формиране коре пећи у загрејаној пећници на 200°C. Коре не треба пресушити.
- Хлађење и обликовање масе: испечене листове коки масе скинути са плехова дугим посластичарским ножем. Округле печене листове ауштеховати одговарајућим рајфом или рецкастим ножем обликовати, по потреби посути брашном и сложити на мермерну плочу, радни пулт да се охлади и користити, пре употребе четком уклонити брашно.
- Чување до употребе: печену, обликовану и охлађену масу одложити на плато увити у самолепљиву фолију или целофан и одложити у фрижидер до употребе.

Боем маса

- Боем маса представља лагану масу на бази беланаца, шећера, мл.ораха, рендане чоколаде, брашна и зачина. Може се сврстати у јапанске масе због свог састава и додатака. У свом саставу поред језграстог воћа садржи млевену или рендану чоколаду. Ова маса има ширу примену од других јапанских маса и користи се за : торте, шнитеве, ролате, подлоге за мињоне, десерте и друге посластице.
- Потребне намирнице: 10 беланаца, 200 g шећера, 160 g рендане или млевене чоколаде, 40 g млевених ораха 20 g брашна, 5 g цимета, 10 g ванил шећера.
- Потребне намирнице: 10 беланаца, 200 g шећера, 200 g млевених ораха, 120 g рендане чоколаде, рендане коре од ½ лимуна, 5 g цимета, 10 g ванил шећера.
- Потребне намирнице: 8 беланаца, 160 g шећера, 160 g млевених ораха, 100 g млевене чокладе, 30 g просејаног какаоа у праху, 5-10 g цимета, рендана кора од ½ лимуна. Припрема и израда је иста као код првог начина. Разлика је у додатку какаоа у праху, мање рендане чоколаде и више цимета.
- Претприпремне радње: припрема и мерење намирница, припрема инвентара према потреби, намени и врсти производа. (блендер за млевење и рендање, танки равни плехови са силиконским или пек папиром, посуде за одвајање и мућење јаја, шпатуле, пластични картони, дугачи танки посластичарски ножеви, рајфови, жице за ручно мешање масе).

- Начин припреме: у казанче са беланцима сипати мало шећера и лупати масу док не запени и постане бела, сипати други део шећера, наставити са лупањем жицом (може се мутити миксером, ако је количина беланаца већа мутити у планетарном миксеру). Трећи део шећера сипати кад је маса од беланаца већ стабилна и стоји на жици. Наставити са мешањем шама у круг да би се кристали шећера отопили у целој количини шама. У другој посуди измешати сипкаве намирнице (млевену чоколаду, млевене орахе, брашно, зачине). Додати у шам и пажљиво и лагано сјединити мелирајући шпатулом.
- Обликовање масе: боем масу разлити и нафиловати (дебљина 0,5-0,7 cm.) на припремљене посластичарске плехове према врсти и намени.
- Печење масе: масу пећи у унапред загрејаној пећници на температури око 200° C. Када маса порумени искључити пећницу или смањити температуру печења. Маса је печена када се благим притиском длана враћа у првобитни положај.
- Хлађење и обликовање масе: испечене листове боем масе скинути са плехова дугим посластичарским ножем. Округле печене листове ауштеховати одговарајућим рајфом или рецкастим ножем обликовати.

Меринг маса

- Назив пенасте или меринг смесе су старијег порекла. Данас се те смесе називају према врсти посластичарских производа који се користе као на пример: смеса за пољупце, шапице, грудвице итд. Меринг масе имају широку примену у посластичарству. Користе се за формирање торти, шнитева, ролата, подлога за савремене десерте, баваро савремени концепт посластица, као и за чајна пецива.
- Меринг је чудесна мешавина беланаца и шећера улупаних заједно по предвиђеном поступку у густу масу-шам. Производи од ове масе споро се пеку - суше до исушивања. Познаваоци меринг масе често расправљају о релативној заслузи чудесне хрскаве масе која се распршава у хиљаду слатких комадића при залогају или, како љубитељи овог колача кажу, „при уједу“.
- Меринг је једна од основних маса у посластичарству, израђује се од беланаца чврсто умћених у шам, којима се постепено додаје шећер и мало кукурузног брашна - скроба. Она је ваздушаста или хрскава у зависности од јачине исушивања.

- До почетка XIX века меринг је моделиран-обликован уз помоћ кашике.
- Француски гастроном Карем (Careme) је први који је меринг моделирао уз помоћ дресир кесе са одређеним наставком.
- Ова маса позната као пенаста или меринг најчешће се састоји од шећера и беланаца, без обзира на њихов међусобни однос и без обзира на то шта им се још евентуално додаје.
- Количина шећера дефинише масу као лаку, средње тешку и тешку. За лагане смесе обично се узима један литар беланаца и до 2000 g шећера, а за теже на један литар беланаца до 4000 g шећера. Од начина припреме зависи стабилност масе, па их то класификује у хладне пенасте масе; топле пенасте масе и куване пенасте масе.
- У зависности од посластичарско-технолошког поступка разликујемо три врсте меринг масе:
- Француска меринг маса
- Италијанска меринг маса
- Швајцарска меринг маса

Француска меринг маса

- Овај меринг се израђује од умућених беланаца и две врсте шећера, пола шећера у праху и пола ситнијег финог кристал шећера.
- За ову масу беланца мутити да запене, а затим кристал шећер додавати из три пута, како би се добио стабилан шам. Шам мутити док се кристали шећера потпуно не истопе, а шам постане пенаст и чврст. Шаму у току мућења можемо додати сок од лимуна. У шам лагано умешати шећер у праху, мешајући га са силиконском кашиком, кружним покретима како би остао пенаст. Маси се може додати и густин – скроб, који утиче да маса буде сува и хрскава.
- Меринг у таквом облику користи се за норвешки омлет и меринг колаче. Када се стави у загрејану пећницу на температуру 90-120°C са отшкринутим вратима спречава се падање масе и добијање златно жуте боје. Температура на којој се меринг пече-или суши варира од 90-160°C, а понекад и више што зависи од врсте посластичарског производа коме је маса намењена. На овакав начин добијамо меринг са осушеном корицом која се може ароматизовати, различито обојити и филовати умућеном слатком павлаком. Овој маси се могу додати млевени бадеми или лешници. Шам за тешке меринг масе увек се лупа са половином одређене количине шећера. Због начина рада ова маса се назива хладна меринг маса.

Италијанска меринг маса (кувани меринг)

- Термин „кувана“ смеса није овде потпуно правилно примењен јер се кува само шећер.
- Шећер ставити заједно са водом у шерпу са дебелим дном, растопити и скувати, при чему зидове шерпе чистити уз помоћ хладне воде и четкице, а пену пажљиво скидати. Затим додати глукозу, а раствор кувати до четвртог степена или до „мале груде“ на температури од 119°C тј. док се не почну правити мехурићи.
- У међувремену беланца са трећином шећера улупати у чврст шам. У шам полако сипати врео лајтер и брзо га мутити.
- Познате су и друге методе припреме ове масе као например ђеновска (genoise) маса. Узети најквалитетнији шећер у праху па га у казанчету за муђење измешати са беланцима. Масу лупати на пари док се више не разилази, већ се хвата за жице мутилице. Такав шам је чврст и способан за истискивање из дресир кесе. Овакав начин припреме може се назвати кувани меринг.
- Ова врста меринга се ретко употребљава самостално, њиме се прекривају колачићи „zuppa englese“ и маскира се пољски бриош пре стављања у пећницу на печење. Не печени италијански меринг улази у састав омлета изненађења, тартова, бутер крема, сорбеа и сладоледних суфлеа. Забрањено је додавати меринг у сладолед како би се сладолед боље одржао.

Швајцарска меринг маса

- Швајцарска меринг маса се израђује од једног дела беланаца, дупле мере шећера у односу на беланца.
- Ова комбинација беланаца и шећера лупа се у заобљеној посластичарској посуди на пари на температури од 55-60° C. Приликом интезивног лупања маса постаје све пенастија и гушћа.
- Када маса постигне одређени волумен посуду скинути са паре и наставити са лупањем док се маса не охлади на око 20-22°C. Пред крај лупања маси додати неколико капи лимуна или алкохолног сирћета. Маса је готова када постане чврста.
- Ова маса највише се употребљава за чајна пецива. Мерин обликовати и сушити у пећници на 60-90° C. За други начин прирпеме ове масе шећер се мора добро загрејати али да остане сув. Беланца лупати у посуди за мешање ручно или миксером док маса не постане делимично чврста. Затим мало по мало додавати врућ шећер све док шам од беланаца не буде потпуно чврст.

Јапанске масе

- Јапанска маса се састоји од пенасте масе измешане са ренданим, млевеним бадемима или лешницима. За ову масу можете употребити и млевени кокосов орах. Удео додатка сме највише износити две трећине укупне количине од беланаца.
- За специјалне јапанске масе можете додати уље или растопљени маслац у размери 1:20. Иста размера важи и код додавања брашна или скроба - густина.
- У пракси се разликују *лаке и тешке јапанске масе*. Јапанским пенастим масама се могу додати бадеми, ораси, лешници или бисквитне презле. Припрема јапанске пенасте масе зависи од врсте пецива.
- За лагане масе је довољно једно беланце, 30 g шећера у кристалу и 20 g бадема или ораха. За пљоснато пециво је потребно 30 g шећера у кристалу и 20 g бадема на једно беланце. За ребрасто пециво је потребно 40 g шећера у кристалу и 20-25 g бадема на једно беланце. За високо пециво је потребно 50 g шећера у кристалу и 30 g бадема на једно беланце.
- Јапанске масе имају широку примену у посластичарству. Користе се за формирање торти, шнитева, ролата, подлога за савремене десерте, баваро савремени концепт посластица као и за чајна пецива.

Бечке масе

- Бечке масе су бисквитне масе којима се додаје отопљени или омекшан маслац. Припремамо их на два начина по хладном и топлом поступку.
- Од бечке масе припремама се основ за торте, шнитеве, коцке, десерте, мињоне, баваро концепт посластица као и коре-листове обликоване у формама (полупроизводе).
- За припрему основне бечке масе употребљавамо јаја, шећер, брашно, густин, маслац, ванил шећер, рендану кору од лимуна. Бечким масама се могу додати: кафа, млевени или сецкани лешник, бадем, орах, марципан, кандирано воће и рум.
- *Бечке бисквитне масе по хладном поступку*
- Потребне намирнице: 10 жуманаца, 10 беланаца, 250 g шећера, 250 g брашна, 250 g бутера, рендана кора од лимуна.
- Потребне намирнице: 10 жуманаца, 10 беланаца, 350 g шећера, 350 g брашна, 170 g бутера, рендана кора од лимуна.
- Потребне намирнице: 100 g жуманаца, 100 g беланаца, 100 g шећера, 100 g брашна или густина, 80 g бисквитне презле, 100 g бутера, 5 g соли и рендана кора од једног лимуна.

Сахер (Sacher) маса

- Сахер маса добила је име по њеном творцу Францу Сахеру (Franz Sacher 1816 – 1907). Радио је на двору војводе Метерника (Metternich) као пекарски и посластичарски шегрт. Околности и судбина помогли су му да 1832. године осмисли још за сада непревазиђену торту којој је дао своје име.
- Те 1832. године војвода Метерник приредио је вечеру за племиће. Војвода је жарко желео да импресионира госте са посебном посластицом, па је наредио дворском посластичару да припреми десерт уз следеће речи: „који ме неће постидети“.
- Судбина је хтела да се тог дана разболи главни мајстор, па је сва тежина посластичарског задатка пала на нејака леђа шеснаестогодишњег шегрта који је тек другу годину практиковао у кухињи. Даровити помоћник креирао је специјалну масу направљену од : маслаца, шећера, ванил шећера, јаја, чоколаде и брашна. Испечену целу масу премазао је врућом мармеладом од кајсије, а потом прелио глазуром од чоколаде. Следећи дан на Метерниковој рођенданској прослави на мени карти је писало торта a la Sacher.
- Потребне намирнице за сахер масу на српски начин: 5 ком. јаја, 135 g шећера, 125 g бутера, 100 g млевене или топљене црне чоколаде, 100 g млевених ораха, 70 g млевеног и просејаног кекса или плазме, 20 g брашна, 10 g ванил шећера и мало цимета

- **Начин припреме:**
- **Одвојити беланца од жуманаца у засебне казанчиће. Бутер аутребовати, а затим му додати половину од предвиђене количине шећера и умутити пенасто. Бутеру додати једно по једно жуманце и на крају отопљену и прохлађену чоколаду (ако припремамо Сахер торту, ако припремамо Срнећа леђа додајемо рендану чоколаду сипкавим намирницама).**
- **Од беланаца и преосталог шећера умутити чврст шам. Шећер додавати шаму из три пута. Шам мутити док се кристали шећера потпуно неистопе.**
- **Сјединити шам са бутером , лаганим мешањем са жицом.**
- **Све сипкаве намирнице сјединити (мл.орахе, брашно, презла или кекс, цимет, ванила). Ове сипкаве намирнице лагано додати маси, мешајући је са силиконском кашиком, кружним покретима.**
- **Масу обликовати у припремљен рајф или форму и пећи на Т 180-200° С. Топлу масу пресећи два пута, како би добили три коре, и нафиловати са топлим џемом од кајсија (оригинална Сахер торта има један слој џема од кајсија). Торту охладити, а затим прелити са чоколадним преливом. Обележити парчад и на свако исписати са отопљеном чоколадом *SACHER*.**

SACHER
WIEN
Hotel Sacher
WIEN

Бисквитне масе са грилијашем

- Масе од грилијаша спадају у основне масе. Разликују се од бисквитних маса по боји и укусу. Маса од грилијаша је у основи бечка бисквитна тешка маса којој се додају мрвице или презле од грилијаша. Ове масе се припремају по хладном и топлом поступку.
- Припрема мрвица од грилијаша: у тигању са дебелим дном истопити шећер у светли добош. Отопљеном шећеру додати сецкане лешнике, све добро сјединити. Сипати на уљем или маслацом премазану мермерну плочу или силиконску подлогу. Охлађени грилијаш издробити, самлети и просејати тако да мрвице буду исте величине. Остатак поново самлети и просејати. Веома је важно да мрвице буду исте финоће. Овако добијени грилијаш додати бисквитним масама које по њему добијају име.
- Напомена: у недостаку лешника грилијаш се може припремати и са другим језграстим воћем (орах, бадем, кикирики, итд). У колико се грилијаш припрема од другог језграстог воћа мора носити назив према том воћу.

Маса са свежим сиром

- Ова маса се може припремити од јаја, шећера, свежег сира, брашна, густина, маслаца, млека и киселог млека. За бољи укус треба додати ољуштене млевене бадеме, рендану кору од лимуна и ванил шећер. Свежи сир даје маси карактеристичан укус. Масе се деле на лагане и тешке масе. Разлика у масама је у густини и растегљивости. Намирнице које улазе у састав треба правилно обрадити да би добили ситно шупљикаву лагану масу. Суво и мацерирано грожђе или бадеме измешати са мало брашна и правилно распоредити по маси.
- Потребне намирнице: 6 жуманца, 6 беланаца, 200 g шећера, 25 g брашна, 25 g густина, 50 g отопљеног маслаца, 500 g свежег сира, 50 ml млека, 10 g ванил шећера, рендана кора од лимуна.
- Потребне намирнице: 9 јаја, 300 g шећера, 50 g брашна, 300 g отопљеног маслаца, 1500 g свежег сира, 500 ml млека, 30 g ванил шећера, рендана кора од лимуна.
- Потребне намирнице: 3 жуманца, 3 беланца, 125 g шећера, 50 g брашна, 100 g маслаца, 400 g свежег сира, 50 g сувог грожђа, 30 g бадема исеченог на листиће, 10 g ванил шећера и рендана кора од лимуна.

Марципан маса

- Реч марципан вероватно потиче из Италије одакле се проширио преко својих производа по Европи. Према подацима марципан се прво почео производити у Венецији.
- Марципан се може дефинисати као маса једног дела сировог марципана и једног дела шећера. Сирова марципан маса представља мешавину ољуштених, влажних, сецканих бадема и шећера. Размера намирница у марципану је два дела бадема и један део шећера. Проценат влаге у марципану не сме бити већи од 30%.
- Марципан се употребљава као маса, за украсе и декорације, облагање свечаних торти, десерте, медењаке и чајно пециво. Осим наведеног, марципан се користи за израду пралинеа и бомбона итд. Постоји више врста марципана као и метода – техника добијања. Према размери бадема и шећера марципан маса се дели на: куварска марципан маса, посластичарска марципан маса, марципан маса истих размера.
- Куварска марципан маса: 25% бадема и 75% шећера.
- Посластичарска марципан маса: 65% бадема и 35 % шећера.
- Марципан маса истих размера: 50% бадема и 50% шећера.

- Марципан маса се може израђивати на два начина: на немачки начин и француски начин.
- Немачки начин: свеже ољуштене и самлевене бадеме помешати са шећером и лагано „пржити“, топити у специјалној посуди. Код ове методе сувишна влага испари пржењем. Пржење повезује бадеме и шећер стварајући хомогену компактну масу.
- Француски начин: предвиђену количину шећера кувати према намени између мале и велике груде (115°C). Прочишћени кувани шећер – лајтер помешати са бадемима у језгру или млевеним. Да би добили лепу белу боју морамо бадеме добро измешати са шећером а затим га у танком слоју излити, односно, премазати на мермерну плочу. Када се маса охлади треба је самлети или истуцати а затим сјединити и хомогенизовати. Основну марципан масу можемо ароматизовати водицом од поморанџиног или ружиног цвета, неким жестоким пићем или ликером.

Перципан маса (Персипан)

- Перципан је настао као одговор на високу цену марципана.
- Он представља мешавину бадема, језгра бресака или кајсија и одређене количине шећера, сирупа и скроба. Пре састављана са осталим намирницама, горким језгрима мора се одузети горчина. Она се може одузети тако што се језгра потапају у хладну воду, коју треба често мењати. Даљи начин обраде је исти као код марципана.
- Перципан маса је тамнија и влажнија од сировог марципана. Пошто је маса горка може јој се додати више шећера. Сирова перципан маса може да садржи до 20% влаге и 0,5-0,7 % скроба.

Нугат маса

- Нугат се може дефинисати као печена мешавина бадема, лешника и ораха, помешана и састављена са врућим смеђим карамелом. Врелом карамелу додати вруће, ољуштено наведено воће и добро измешати у густу масу. Густу хомогенизовану масу развући на поуљени плех и пустити да се охлади и стврдне. Стврднуте плоче изломити, обрадити у меланжеру затим додати какао маслац. Масу обрађивати док се не добије густа, глатка паста за пуњење.
- Светла нугат маса од бадема
- Потребне намирнице: 600 g светло испеченог бадема или лешника, 600 g шећера, 200-300 g какао маслаца или млечне кувертире, остругана средина из 3 шипке-махуне ваниле.
- Начин припреме: шећер кувати до лома. Светлом куваном шећеру додати бадеме или лешнике и ванилу. Добро измешати да се маса сједини и одмах изручити на поуљени плех или мермерни сто. Масу брзо размазати по мерменом столу да не потамни. Охлађену масу измрвити и провући кроз ваљке валц машине да постане мекана. Додати омекшан какао маслац или млечну кувертиру према потреби и намени масе. Неки посластичари додају обе намирнице у једнакој размери.

Нугат маса од ораха

- Потребне намирнице: 800 g шећера, 1000 g сувих очишчених ораха, 160 g какао маслаца, остругана средина – срж из 2 шипке ваниле.
- Париска нугат маса
- Потребне намирнице: 300 g шећера у праху, 250 g сецканих ољуштених осушених бадема, неколи капи сока од лимуна.
- Начин припреме: шећер пржити без додатка воде док се не добије светло жута боја. Прженом шећеру додати бадеме. Масу добро измешати на лаганој температури, склонити са грејне плоче, додати неколико капи сока од лимуна и добро измешати. Овако припремљен нугат излити на подмазан плех прекрити пек папиром и оставити га до употребе на пари како би остао растегљив.