

Лекция 1. История происхождения мастики

Современные кондитеры могут сделать по вашему желанию торт с любой съедобной фигуркой, украшением или даже любой формы, например в виде любимого питомца. Все это стало возможным в первую очередь благодаря мастике – этому волшебному продукту, который позволит исполнить любую прихоть. Это густая сладкая паста, разновидность глазури, которую используют для украшения тортов.

Она появилась в XVI веке и стала очень популярной благодаря своей пластичности. Но потом, из-за дороговизны сахара, про эту разновидность глазури забыли вплоть до XX столетия. В те времена для ее изготовления использовали розовую воду, сахар, лимонный сок, яичные белки и сахарную пасту. Консистенция ее была сравнительно жидкой.

Торты покрывали мастикой, не охлаждая её. Чтобы скрыть сильный привкус сахара, добавляли шоколад или экстракт миндаля.

Началом широкого использования мастики стали 1950-е годы. Тогда глазурь стали замешивать до довольно густой и мягкой консистенции и, раскатав в тонкий, гладкий пласт, покрывали ею торт. Такой вариант украшения подходит для бисквитных тортов или же других, но довольно крепких, так как глазурь достаточно тяжелая.

Существует множество разных её вариаций. По составу ее делят на:

- молочную;
- желатиновую;
- медовую;
- марципановую;
- из маршмеллоу.

Два самых популярных вида – молочная и желатиновая. Основа для молочной мастики – это сухое молоко, сгущенка и сахарная пудра в соотношении один к одному к одному. Консистенцией полученная масса должна напоминать мягкий пластилин. Она довольно простая и практичная в использовании. В результате получается желтоватая масса.

Желатиновая же мастика достаточно капризная. В состав ее входят желатин, вода и большое количество сахарной пудры. Её преимущество в том, что она получается идеального белого цвета. Если нужно, можно добавить красители и получить желаемый оттенок.

Исходя из цели применения, мастика бывает:

1. для лепки – более тягучая, в составе небольшое количество загустителя;
2. для обтяжки – её раскатывают в пласты, поэтому нужно больше загустителя.

Глазурь очень популярна при выполнении эксклюзивных заказов. В кондитерской VIP-Tort, например, она часто используется пекарями для создания элитных тортов, так что любой ваш каприз смогут исполнить на высшем уровне.

С помощью мастики можно создать уникальный дизайн торта, придавая ей всевозможные формы и окрашивая в разные цвета. Её можно украшать изумительной съедобной блестящей пудрой и дизайнерскими штампами. Фигурки из кондитерского «пластилина» макают в шоколад или разрисовывают сахарной пастой – айсингом. Нужно только включить фантазию.

Виды мастики

Молочная сахарная мастика

Эта мастика получается немного кремового цвета (не белоснежная).

состав:

150 г сухого молока

150 г сахарной пудры

150 г сгущённого молока

2-3 ст.л. лимонного сока

1 ч.л. коньяка (не обязательно)

Приготовление:

Просеять сухое молоко и сахарную пудру. Сделать ямку в молоке и по частям вливать сгущёнку и замешивать. Одновременно подливать лимонный сок. Чтобы не липло к рукам подсыпать сахарной пудры, если мастика слишком твердая, то добавить еще немного лимонного сока.

Мастику сразу положить в пакет или закрытый контейнер, чтоб не сохла.

Желатиновая мастика

Эта мастика выходит белоснежная и хорошо лепится.

Состав:

желатин - 10г.,

сахарная пудра 900 г.,

вода 180г

Приготовление:

Желатин замачивается на 40-60 минут, нагревается на водяной бане, а потом остывает. В еще жидкий, но уже прохладный желатин, постепенно добавлять сахарную пудру, тщательно вымешивая.

Для украшения праздничных тортов кондитер может использовать много различных кулинарных изделий: крем, глазурь, помадка, зефир, орешки, фрукты, - но самым удобным материалом для воплощения творческих замыслов считается кондитерская мастика. Этот материал прост в приготовлении и удобен в создании декоративных элементов для торта.

Кулинарная мастика изготавливается из воды и сахарной пудры с добавлением различных ингредиентов в зависимости от того, какими вкусовыми качествами она должна обладать. При приготовлении кондитерской мастики используют помимо основных ингредиентов используют желатин, лимонную кислоту, сухое молоко, сгущенку, сироп, глюкозу, пищевые красители и другие добавки.

Приготовить мастику не сложно и не дорого, при этом полученного материала для украшения десертов хватает на долго, благодаря тому, что она долго сохраняется в закрытых емкостях. В морозильнике мастика хранится в

течение нескольких месяцев. Кулинарная мастика в руках кондитера словно глина в руках скульптора. Обладая тягучими свойствами она подобно пластилину сохраняет вылепленную форму. Благодаря таким великолепным свойствам у кулинара есть возможность создать декоративную инсталляцию любого уровня.

Из кулинарной мастики можно вылепить объекты любой сложности - от простых геометрических объектов - шаров, звездочек, спиралей, - до реалистичных цветов и детализированных персонажей из известных произведений.

Особенности лепки из кондитерской мастики:

Сначала мастику раскатывают на смазанном маслом столе.

Затем лепят элементы и формы будущего изделия.

Мастика хорошо режется ножом и ножницами.

Детали изделия из мастики крепятся с помощью капельки воды в местах их соединения.

Для заливки поверхности торта мастика 5 мл слоем просто аккуратно накладывается сверху, выравнивается и сама со временем натягивается.

Торты украшенные мастикой выглядят гладкими и красивыми. Кроме этого, мастика приятна на вкус, но все опять же зависит от рецепта ее приготовления. К примеру простую мастику можно сделать используя следующие ингредиенты:

500 грамм сахарной пудры;

одну треть стакана воды;

10 грамм желатина;

лимонная кислота на кончике ножа;

Для приготовления кондитерской мастики нужно желатин замочить в холодной воде на полтора часа, затем растопить до полного растворения в водяной бане, добавить лимонную кислоту и охладить. Далее нужно просто залить растопленный желатин сахарную пудру и размешать до однородной

массы. Но это самый простой вариант, существует и более сложные рецепты приготовления кулинарной мастики с большим количеством ингредиентов.

Мастика - идеальный материал в руках кулинарного скульптора. С ее помощью торты получаются красивыми и вкусными. Используйте кондитерскую мастику и воплощайте свои фантазии в жизнь.