Варианты оформления и техника декорирования сложных холодных и горячих десертов

Основные принципы правильного декорирования десертов с помощью кондитерского мешка

Речь идёт о главных принципах декорирования десертов при помощи кондитерского мешка. На которых в основном и базируются все техники с помощью такого оформления.

Если декорировать торты, пирожные, кексы и другие изделия таким способом они заключаются в густоте используемого крема. Ведь кремы с разной консистенцией используются для различного декорирования.

Крем с густой консистенцией. Подходит для создания объемного украшения или элементов. Чтобы определить, подходит ли крем для такой отделки, погрузите в него шпатель. Затем посмотрите, если масса тянется за шпателем и оставляет густые пики, то крем подходит для такого декорирования.

Крем с средней густотой. Используется для оформления на десерте плоских элементов. Например, листики, цветочки, бордюры.

Крем с мягкой консистенцией. Подходит для нанесения тонких элементов, например, цветочных веточек и для надписей на десерте.

Правильное положение в процессе работы кондитерского мешка с насадкой. От правильного положения кондитерского мешка в процессе декорирования зависит конечный результат. Главное, придерживаться двух параметров - направления и правильного угла наклона. Угол наклона определяется относительно положения рабочей поверхности. Можно делать перпендикулярно рабочей поверхности (90 градусов) - для создания цветочков, звезд и других подобных элементов. Или в среднем положении между горизонталью и вертикалью (это 45 градусов), например, для надписей. Чтобы легче было наносить крем, просто представьте, что рабочая поверхность - это циферблат часов, а ваш кондитерских мешок их стрелочка. Определите середину «циферблата», установите на нее конец с насадкой и поворачивайте мешок по кругу, нанося крем. Равномерность любого украшения, также зависит от непрерывности и постоянства давления, оказываемого на мешок.

18. Актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов

Смысл десерта – не добавить сытости, а, наоборот, снять ощущение послеобеденной тяжести. Вот почему десерт в его точном французском кулинарном понимании – это не просто сладкое блюдо, а обязательно легкое, освежающее блюдо. Вот почему совершенно неправильно и неразумно именовать десертом сладкие тяжелые блюда: пирожные, коржики, пряники, ромовые бабы, кексы, шарлотки, все виды бламанже, хлебные и другие сладкие супы, кисели. Десертом считаются только фрукты, ягоды, их соки, фруктово-ягодные желе, муссы, причем скорее кисельные, чем сладкие. Любое использование сахара в повышенных количествах из десертных блюд, особенно в современном их понимании, исключается. Из горячих напитков к десерту по-прежнему относятся чай и кофе, не только «проталкивающие» пищу, но и тонизирующие общее состояние, ускоряющие процесс пищеварения и снимающие тяжести после обеда.