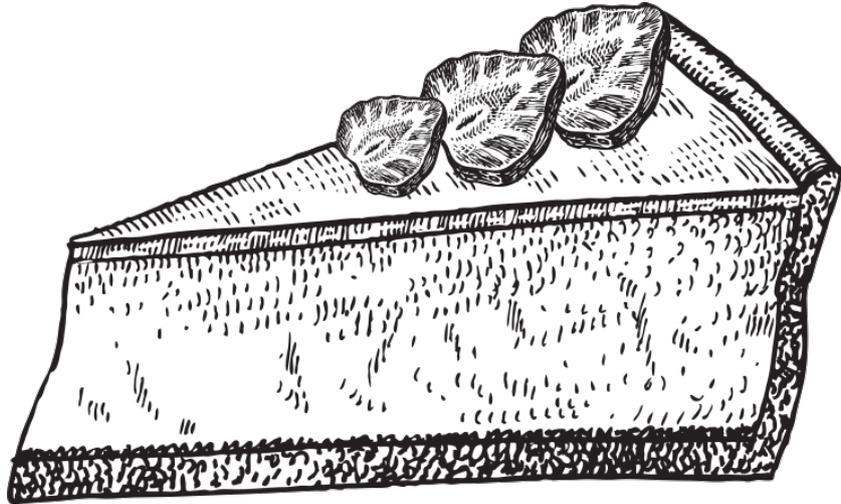




الاستخدامات الممكنة
لحشوات الحلويات
بالفاكهة والكريمة





الاستخدامات الممكنة لحشوات الحلويات

أصبحت الحشوات الجاهزة أحد المكونات التي لا غنى عنها في صناعة الحلويات. فهي ملائمة للاستعمال ولها العديد من التطبيقات وتشكيلة النكهات والقوام ضخمة. فهي تضيف تنوعاً إلى المنتج وتزيد من جاذبيته. تُستخدم مكونات عالية الجودة في تحضير حشوات الحلويات، مما يضمن المستوى المناسب للمنتج ورضا العملاء. يمكن استخدام الحشوات مباشرة أو تعديلها بخلطها بمكونات مختلفة. في هذه المقالة، بأخذ خط منتجات لوريتا كمثال سنستعرض خصائص الحشوات نفسها ومجموعة كاملة من طرق استخدامها.

خصائص حشوات الحلويات

حشوات لوريتا منتجات ثابتة حرارياً -خصائصها لا تتغير أثناء الخبز أو التجميد. هذا يعني أن الحشوات تحتفظ بحجمها وشكلها. سواء كانت الحشوة في الداخل أو كانت طبقة خارجية، فإن القوام والنكهة والرائحة لا تتغير.

يمكن استخدام الحشوات في المنتجات النهائية، وتجميدها عن طريق التجميد السريع ثم خبزها. يسمح قوام الحشوات بأخذ كميات بطريقة يدوية وآلية. ليس للمعالجة الميكانيكية أي تأثير على خصائص الحشوات. تتيح لوريتا تحضير منتجات الحلويات بجودة عالية وقابلة للتكرار. التكرار مهم لأنه يضمن أن يكون للحشوات دائماً نفس المذاق والشكل وأنها تخبز بنفس الطريقة. الحشوات الجاهزة مريحة وسهلة الاستخدام وتوفر الوقت دون أي خسارة في الجودة. كما تكون فترة الصلاحية الطويلة في مصلحتها.

تقنية استخدام حشوات الحلويات

لوريتا عبارة عن حشوات كريمة وفاكهة (سادة أو مع قطع فاكهة). اعتماداً على الاحتياجات يمكن مزجها مع القشدة والزبدة والشوكولاتة والجيلاتين أو الهلام والجبن القريش والجبن المتجانس وجبن الماسكاربوني واللبن الزبادي وغير ذلك، حيث تشكل الحشوات كتلاً ناعمة وملونة ومتنوعة مناسبة لوضع طبقات في الكعك والمعجنات والبسكويت. ومع ذلك، هناك العديد من الاستخدامات الممكنة لحشوات الحلويات.

يمكن استخدام لوريتا مباشرة للحشو أو الملىء أو الدهن على أنواع مختلفة من المخبوزات. تُستخدم الحشوة في المنتجات المعدة للخبز أو المخبوزة بالفعل.

أشهر المعجنات في صناعة الحلويات هي كعك الخميرة والمعجنات الدنماركية وعجين الفطير والمعجنات الهشة. إنها تستخدم لصنع الكعك والتورتيه والفطائر وكعك الدونات وكعك الخميرة والكعكات مع التوت، والتي يمكن حشوها أو ملؤها بحشوة الفاكهة الناعمة. الأمر نفسه ينطبق على العديد من اللفائف والفطائر والكرواسون والمافن والمخاريط والمثلثات والكورنيت والصفائر وفطائر سترودل أو خبز الزنجبيل.

وصفات نموذجية:

- Chocolate Muffins with Egg Liqueur Cream
 - كيكة خميرة بحشوة الخوخ
 - معجنات بالفراولة
 - الدونات الكلاسيكي
- Apple Cinnamon Croissants
 - Banoffee Tartlets
- Tartlets with Strawberries and Rum&Chocolate Cream
- Meringue with Lemon Filling, Mascarpone and Strawberries
 - Champagne and Strawberry Cake
 - French Tart with Vanilla Cream
 - Coconut Cheesecake with Blueberries
- Poppyseed Cake with Coffee-Flavoured Filling and Blackcurrant
 - Traditional Gingerbread with Orange Pectin Jelly
 - Cream and Blueberry Roulade
 - الكعكة الملفوفة بالقشطة والتوت الأسود
 - Christmas Poppy seed Cheesecake
 - Panna Cotta Tart with Blueberry Filling
 - Gingerbread Roll

يمكن خلط الحشوات جيداً مع القشدة والمكونات الأخرى. الكريما الناتجة مناسبة لحشو الكيك ووضع الطبقات.

يمكن استخدام أي حشوة فواكه وكريمة من أي نكهة لتحضير هذه الكريما. المنتجات التي نوصي بخلط الحشوات بها هي:

القشدة

الكريمة التي تنتج عن خلط القشدة والحشو تكون كتلة ممتازة وناعمة، مثالية لعجين الفطير الملفوف، والنابوليون، والكعكة "كارباتكا"، والإكلير، والتورتيه، وغيرها. الكريمة تكون مستقرة ومنفوخة بشكل سليم، مما يعني أنها تكتسب حجماً وخفة. طعمها أكثر رقة من أي من المنتجات وحدها: فهي أقل حلاوة من الحشوة وأقل دهنية من القشدة المخفوقة وحدها. إنها بديل رائع للكريما البودرة. كما أنه منتج آمن بسبب عدم استخدام الماء -في الحقيقة من النادر غلي الماء المضاف إلى كريما البودرة. أما بالنسبة للتكلفة فهي مشابهة للكريمة البودرة، خاصة إذا كنت تستخدم قشدة نباتية.

يمكن استخدام قشدة حيوانية (ثبتها بالجيلاتين، حوالي 20 جرام لكل لتر من المنتج النهائي)، وكذلك ذات أساس نباتي -وحيثما لم تكن هناك حاجة إلى الجيلاتين. يجدر تجربة الجمع بين نوعي القشدة. إضافة القشدة النباتية تجعل الكريمة منفوخة بشكل أفضل. في "كريمتنا المثالي" تُصنع قاعدة القشدة من خلال الجمع بين 70% قشدة نباتية حلوة و30% قشدة حيوانية (36% أو 30%)، من دون محليات.

نخفق القشدة ونمزجها مع أي نكهة. نوصي بإضافة 20-50 جرامًا من الحشوة لكل 100 جرام من القشدة، ولكن يمكنك أيضًا تجاوز ذلك. كلما زادت كمية الحشو، كانت النكهة أكثر وضوحًا، على سبيل المثال، الفانيليا. سيكون الخليط النهائي أخف وزنًا ومنفوخًا أكثر مع حشو أقل. إذا خُطت القشدة لاحقًا مع حشوات بقطع من الفاكهة، يمكن إضافة السكر (5-10% من وزن القشدة).

يجدر تجربة النسب المختلفة والتحقق منها في المنتج النهائي. باستخدام مجموعة واسعة من نكهات حشوات لوريتا، يمكنك إعداد كريمات مختلفة الأطعمة.

نوصي أيضًا بتجربة إضافات أخرى إلى حشوة القشدة مثل الجبن المتجانس أو جبن الماسكاربوني أو الشوكولاتة البيضاء. إذا دعت الحاجة إلى الجيلاتين، أضفه مذبذبًا في النهاية، بعد خلط القشدة المخفوقة مع الحشوة وحرك برفق.

جبن الماسكاربوني

تؤدي إضافة جبن الماسكاربوني إلى الحشوة إلى صنع كريمات دهنية وقاسية. يمكن الحصول على كريمة منكهة على أساس هذا الجبن عن طريق خلط الماسكاربوني والحشوة (نسبة 2 : 1) في الخلاط حتى الحصول على قوام متجانس.

الزبدة أو السمن

بإضافة الزبدة أو السمن تصبح الكريمات أكثر دهنية وأكثر صلابة. وتُخفق الدهون إلى عجينة خفيفة فاتحة اللون. يضاف إليها الحشو (مثل ليمون تويست) ويخلط بالخلط حتى تمتزج المكونات جيدًا. نسبة الزبدة إلى الحشوة هي 1 : 2.5.

الشوكولاتة البيضاء

تحتضر الكريمة من الشوكولاتة البيضاء والقشدة والحشو (مثل توت العليق 60%). 80 جرام من الشوكولاتة البيضاء -40 جرام من قشدة 36%- 210 جرام من حشوة توت العليق 60%. تسخن الشوكولاتة مع القشدة في قدر مع التحريك حتى تذوب الشوكولاتة تمامًا. تضاف الحشوة إلى الخليط ويسخن مع تحريكه جيدًا. بمجرد أن تبرد الكريمة، تصبح جاهزة للاستخدام، على سبيل المثال لملء حلوى الماكرون. قوامه قاسي جدًا وليس رقيقًا جدًا.

وصفات نموذجية:

- Tartlets with Vanilla-Flavoured Cream
 - فطيرة التارت بنكهة الفانيليا
 - Cherry and Lime Cake
- Pineapple Pie Paradise Beach
 - حلوى الماكرون
 - Blueberry Cake

يمكن أيضًا استخدام حشوات الحلويات، وخاصة حشوات الكريمة، لتحضير جليز ومعجون لإعطاء الكعك والمعجنات سطحًا لامعًا.

حبوب الهلام

مع إضافة حشوات الفاكهة يصبح من السهل تحضير حلوى الهلام بالفاكهة. يخلط الحشو بالماء بنسبة 3 : 1 ويخلط مع الجيلاتين الدافئ والسكر البودرة. تستخدم حبوب الهلام لتزيين الكعك، على سبيل المثال حلوى الختمي أو الكعكة الإسفنجية أو التورتة.

الجاناش

يمكن استخدام حشوات الحلويات المصنوعة من الفاكهة كمادة مضافة في تحضير الجاناش، خاصة لإعطاء نكهة مميزة لهذه المنتجات. الجاناش هو نوع من طلاء الشوكولاتة مضاف إليه القشدة. وهو مصنوع من القشدة الساخنة والشوكولاتة المفرومة وربما الزبدة. الجليز لامع.

على سبيل المثال، جاناش البرتقال بالشوكولاتة معد من الشوكولاتة والقشدة وحشوة الحلويات بنكهة البرتقال (نسبة 5 : 3 : 1). تُعد كريمة التزيين عن طريق خلط القشدة المغلية مع الشوكولاتة المذابة، جنبًا إلى جنب مع الجيلاتين والحشو بنكهة البرتقال. بعد مزج الكل في تناسق متجانس، تحصل على جاناش لتغطية الكعك، على سبيل المثال خبز الزنجبيل. يمكن أيضًا استخدام الجاناش لصنع كريمات منفوشة. من أجل ذلك يخفق خليط الشوكولاتة والقشدة المبردة حتى الحصول على قوام منفوش.

الجليز

لتحضير طبقة جليز بنكهة، تخلط حشوة لوريتا، على سبيل المثال الفانيليا بنسبة 4:1 مع جليز شفاف من دون نكهة. عند وضعه على المنتج، فإن الجليز الشفاف (يشار إليه أحيانًا بجليز التزيين البارد) يشكل طبقة شفافة على السطح الخارجي، مما يحمي المنتج من الجفاف. لا تتجمد الكتلة الناتجة عن خلط الحشوة والجليز وتظل عرضة للضغط.

يمكن خلط حشوات الحلويات بالفواكه والحشوات الكريمة مع المواد الخام للعجين.

لتحضير كعكة الجبن بنكهة البرتقال، يمكنك استخدام حشوة البرتقال والجبن الفريش نصف الدسم والحليب المكثف المحلى. تُخلط المكونات بنسبة 1: 4: 2. أيضًا، يمكن صنع كعكة الجبن مع شراب البيض (الإيج نوج) باستخدام لوريتا، بنكهة الإيج نوج، وخلطها بالماء والمشروب الروحي بنسبة 3: 2: 1.

يتكون عجين مافن الليمون من حشوة ليمون ناعمة وزبدة وسكر ناعم وحليب ممزوجة بنسبة 2: 1: 2: 1. يمكن أيضًا استخدام الحشوة في كعكة الجبن كمثبت للجبن وإضافة منكه.

ويمكن خلط الحشوة مع العجين المعد من الخلطات المسبقة. تعتمد طريقة الاستعمال التفصيلية على الخلطة الجاهزة نفسها والغرض المقصود منها، ولكن، على سبيل المثال، يمكن إضافة 10% من حشوة كريم ليمون تويست إلى الخليط المعد من خليط المافن الجاهز لتحضير فطائر بنكهة الليمون.

وصفات نموذجية:

- Easter Lemon Twist Muffins
- Blackcurrant and Coffee Cake with Coconut Layer

- Pineapple Pie Paradise Beach
- Orange Cheesecake with Condensed Milk
- Cheesecake with Egg Liqueur
- الكعكة الإيطالية "كورليونو"

يمكن أيضًا إضافة حشوات الحلويات إلى المنتجات المبردة أو المجمدة - المتلجات والسيمفريديو.

السيمفريديو - حلوى إيطالية تشبه المتلجات، هي خليط مُجمد من الكريمة أو موس الفواكه مع القشدة المخفوقة والمارينج الإيطالي. يُخفق صفار البيض بالسكر للحصول على عجينة ناعمة. يُخفق بياض البيض للحصول على رغوة وتُخلط القشدة بالسكر ويُضاف الرّم أو البراندي. تُخلط القشدة بصفار البيض وبياض البيض. يضاف المارينج المسحوق ويُخلط مرة أخرى. توضع على الصينية عجينة البيض بالتناوب مع فاريجاتو أو حشوة التوت ثم تجمد الحلوى. تزين السيمفريديو المجمدة بالمارينج والفواكه.

يمكن استخدام حشوات الحلويات كعناصر تزيين في الكعك والبسكويت والحلويات الأخرى.

نظرًا لقوامها المرن وسهولة استخدامها وتنوع ألوانها، يمكن استخدامها لتزيين منتجات الحلويات.

وصفات نموذجية:

- Chocolate Cake with Coconut Cream (without Flour)
- Blackcurrant Zabaglione Cake
- Nut Ice Cream with Bananas and Vanilla Cream
- Chocolate-Vanilla Ice Cream with a Sour Cherry Filling
- Coconut Panna Cotta with Pineapple

ويمكن استخدام حشوات الحلويات الكريمة كالمكونات المنكهة والرابطة.

يمكن استخدام حشوات الكريمة من لوريتا لعمل كرات الكيك ومصاصات الكيك والترافل. ستعطي منتجاتك النكهة المرغوبة وفي نفس الوقت، جنبًا إلى جنب مع جبن الماسكاربوني مثلاً، ستكون مكوناً موحداً للحصول على كعكات ثابتة بالنكهة المرغوبة، تُخلط الكعكة الإسفنجية بحشوة الكريمة من لوريتا (مثل نكهة الشمبانيا) وجبن الماسكاربوني بنسبة 5: 2.3: 1.3.

وصفات نموذجية:

- مصاصات كرات الكعك



الوصفات www.lauretta.eu/recipes_ar

1. Aleksandra Szydłowska, Danuta Kołożyn-Krajewska. Projektowanie innowacyjnych wyrobów z ciasta drożdżowego bez dodatku cukru. *Innowacyjne Rozwiązania W Technologii Żywności i Żywieniu Człowieka* 2016, 223, 273-284.
2. Andrzej Gasik, Marta Mitek. Zastosowanie preparatów pektynowych. *Przegląd Piekarski i Cukierniczy* 2013, 3, 18-21.
3. Ewa Gondek, Ewa Jakubczyk, Bogumił Jażdzyk. Wpływ dodatku błonnika na właściwości sorpcyjne owocowych nadzień cukierniczych. *Zeszyty Problemowe Postępów Nauk Rolniczych* 2013, 573, 23-33.
4. Ewa Jakubczyk., Agata Marzec. Właściwości mechaniczne chrupkich/kruchych ciasteczek. *Inżynieria Rolnicza* 2006, 3:31-36.
5. www.kandy.pl
6. Irena Kłoczko, Hanna Jędrzejczyk: *Wyroby cukiernicze*. [w:] Franciszek Świdorski, Bożena Waszkiewicz-Robak: *Towaroznawstwo żywności przetworzonej z elementami technologii*. Wydawnictwo SGGW, Warszawa 2010.
7. Iwona Sitkiewicz, Zbigniew Pałacha. Effect of aeration mode and storage on selected physical properties of agar based confectionery filling with chocolate coating. *Acta Agrophysica* 2006, 7(1), 219-230.
8. Joanna Cichowska, Hanna Kowalska, Kinga Czajkowska, Maria Hankus. Wykorzystanie potencjału odwadniania osmotycznego i prozdrowotnych właściwości owoców w kreowaniu nowych produktów spożywczych. *Postępy Techniki Przetwórstwa Spożywczego* 2016, 2, 103-107.
9. Katarzyna Kocierz. *Technika w produkcji cukierniczej*. Wydawnictwo WSiP-Rea. Warszawa, 2015.
10. Katarzyna Kozłowicz, Franciszek Kluza. Wpływ wybranych dodatków prozdrowotnych na właściwości herbatników z mrożonego ciasta. *Acta Agrophysica* 2009, 13(1), 155-163
11. Magdalena Kaźmierczak . *Technologie produkcji cukierniczej. Wyroby cukiernicze. Tom 2*. Wydawnictwo Wydawnictwa Szkolne i Pedagogiczne, Warszawa, 2014.
12. Magdalena Woźniczko, Dominik Orłowski. Pierniki jako element potencjału turystyki kulinarnej Torunia. *Zeszyty Naukowe Uczelni Vistula* 2018, 60 (3): 91-114.

المؤلف:

د. مهندس دوروتا تشيرفينسكا، قسم التغذية البشرية، معهد علوم التغذية البشرية، جامعة وارسو للعلوم الحياتية، وارسو
التحرير والتدقيق اللغوي: إيفا سوتسيك و داريوش سوتسيك

جميع الحقوق محفوظة

مالك حقوق النشر: كاندي داريوش سوتسيك