



Leseprobe

Meine kleine Naschboutique

Süßigkeiten selber machen und verschenken

Bestellen Sie mit einem Klick für 4,99 €



Seiten: 80

Erscheinungstermin: 26. Oktober 2015

Mehr Informationen zum Buch gibt es auf

www.penguinrandomhouse.de

Grundzutaten für gezogenes Zuckerwerk

Bei der Zubereitung des Basis-Sirups für gekochte und gezogene Süßigkeiten brauchen Sie nur wenige Zutaten. Die besten Ergebnisse erzielen Sie mit möglichst reinen und unbehandelten Stoffen.

Kaltes Wasser

Zur Herstellung gekochter Süßigkeiten nehmen Sie am besten einfaches Leitungswasser. Wichtig ist dabei aber eine möglichst niedrige Konzentration an Mineralien und Nitraten, da der Zuckersirup sonst kristallisiert. Aus diesem Grund ist abgefülltes Mineralwasser nicht geeignet.

Tipp: Bei sehr hartem Leitungswasser lohnt es sich, destilliertes Wasser zu kaufen. Man bekommt es u. a. in Drogerien und größeren Supermärkten.

Zucker

Bei Kristallzucker aus Rohrzucker liegt der Zucker in einer reineren Form vor als bei Rübenzucker. Mit Würfelzucker erzielen Sie die besten Ergebnisse.

Tipp: Nehmen Sie weißen Zucker, sein Sirup ist farblos.

Flüssige Glukose/Glukosesirup

Diese Zuckerart wird aus Getreide hergestellt. Der Sirup kristallisiert nicht so stark und ist formbarer.

Tipp: Die benötigte Menge hängt von der Konsistenz des Sirups ab. Glukose in Gläsern ist dickflüssiger als in Tuben. Sehr dickflüssige Glukose 10 Minuten lang auf höchster Stufe in die Mikrowelle geben, sie wird dann weicher.

Säure

Sie macht Zucker formbarer. Säure verhindert auch, dass sich Kristalle bilden und der Sirup bei 170 °C karamellisiert. Halten Sie sich stets an die angegebene Menge: Zu viel Säure macht den gezogenen Zucker zu biegsam, bei zu wenig bricht er.

Alternativen: Weinsteinpulver, Zitronensäure, Weinsäure, Zitronensaft oder Essig.

Backhelfer für gezogene Süßigkeiten

Digitale Küchenwaagen – brauchen Sie für Zutaten in kleinen Mengen, die genau abgewogen werden müssen.

Edelstahltopf – mittelgroß mit möglichst dickem Boden, vorzugsweise mit einem Fassungsvermögen von 2–2,5 Litern.

Kleiner Schaumlöffel – auch ein feines Teesieb aus Metall ist ideal geeignet. Kein Plastik verwenden, da es bei Hitze schmilzt.

Backpinsel – seine Borsten sind saugfähiger als Silikon und daher effektiver. Verwenden Sie ihn, um Zuckerkristalle von den Wänden des Topfs in den Sirup zurückzustreichen.

Zwei Kannen mit kaltem Wasser – eine für den Schaumlöffel und eine für den Backpinsel.

Zuckerthermometer

Strapazierfähige Gummi- oder Latexhand-

schuhe – vorzugsweise ohne Prägdruck an den Fingerspitzen, da Sie dieses Muster sonst auf dem Zucker haben, wenn er in Form gezogen wird. Tragen Sie möglichst auch noch dünne Baumwollhandschuhe unter den Gummihandschuhen. Das verhindert zwar keine Verbrennungen, aber Sie können die Handschuhe so im Notfall schneller ausziehen.

Arbeitsunterlage – eine große, dicke, qualitativ hochwertige Silikonmatte ist ideal, da der Sirup nicht daran haftet. Verwenden Sie alternativ eine Lage Backpapier, eine glatte Marmorplatte oder eine Arbeitsunterlage aus Granit, mit Pflanzenöl eingefettet.

Metallschaber – zum Zusammenfalten des abkühlenden Sirups, falls Sie keine Silikonmatte haben. Dünn mit Pflanzenöl einfetten.

