Słodycze domowej roboty

Przygotowywanie domowych słodyczy, takich jak cukierki, krajanki, kulki, pianki czy słodki popcorn, podawanie ich oraz obdarowywanie nimi przyjaciół i krewnych sprawia mnóstwo radości.

Jak zrobić cukierki

Przed zabraniem się do robienia cukierków powinniśmy starannie odmierzyć wszystkie składniki. Podstawowych składników nie należy zastępować innymi. Najlepsze rezultaty osiągniemy, jeśli użyjemy masła lub margaryny, w której zawartość oleju wynosi przynajmniej 80%.
Do gotowania syropu i masy cukierniczej najlepiej nadają się duże rondle o grubym dnie, na tyle wysokie, żeby kipiąca masa się z nich nie wylewała. Powinno się ją mieszać drewnianą łyżką z długą rączką, aby uniknąć poparzenia.
Na przygotowanie cukierków gotowanych do wymaganej temperatury lub zawierających białka niekorzystny wpływ ma duża wilgotność powietrza. Najlepiej robić je w dni, kiedy wilgotność powietrza wynosi poniżej 60%.
Słodycze domowego wyrobu przechowujemy w szczelnych pojemnikach. W jednym pojemniku należy przechowywać tylko słodycze jednego rodzaju. Niektóre powinny być poowijane pergaminem lub folią spożywczą.

Jak używać termometru cukierniczego

Najlepszym i najbardziej wiarygodnym sposobem kontrolowania temperatury masy cukierniczej jest pomiar termometrem cukierniczym. Termometr powinien mieć zacisk, który umożliwia przymocowanie go do krawędzi rondla, dzięki czemu czubek termometru nie dotyka dna.
Za każdym razem należy sprawdzić dokładność pomiaru. Termometr wkładamy w tym celu na kilka minut do rondla z wrzącą wodą. Jeśli pokaże temperaturę 100°C, jego wskazania są prawidłowe.

Jeśli pokaże nieco więcej lub mniej, należy odjąć lub dodać tę różnicę do temperatury wymaganej w przepisie.
Masa cukiernicza gotuje się powoli, aż osiągnie temperaturę 105°C, a następnie bardzo szybko stygnie. Należy wtedy uważnie obserwować temperaturę. Niektóre termometry cyfrowe wydają sygnał dźwiękowy, kiedy masa jest odpowiednio ciepła. Po użyciu termometru należy go odłożyć, żeby ostygł, i dopiero wtedy umyć. W przeciwnym razie może się zepsuć.

Czekolada – podstawowe zasady

Niektóre przepisy wymagają użycia kawałków czekolady. Można używać tabliczek gorzkiej, deserowej, mlecznej lub białej czekolady, należy je jednak połamać na małe kawałki albo posiekać nożem, aby czekolada łatwiej się rozpuszczała. Zamiast całych tabliczek można też używać dostępnej w niektórych sklepach czekolady uformowanej na przykład w kropelki. Z czekolady można także przygotować polewę do domowych cukierków i ciasteczek czy do orzechów.

Fot. Shutterstock