Polewy i glazury do świątecznych ciast

Nawet prosta polewa lub glazura uatrakcyjnia wygląd i smak ciasta.

Polewa ganache z białej czekolady

180 g białej czekolady, posiekanej
80 ml wysokoprocentowej śmietanki

1) Podgrzewać czekoladę i śmietankę w żaroodpornej misce nad garnkiem z wrzącą wodą (spód miski nie powinien stykać się z wodą). Metalową łyżką mieszać od czasu do czasu, aż czekolada się roztopi, a masa uzyska gładką konsystencję.
2) Wstawić do lodówki na 1 i 1/2 godziny. Przez ten czas kilka razy wyjąć i zamieszać. Masa powinna zgęstnieć tak, by można było ją rozsmarować. Rozprowadzić masę na cieście lub babeczkach. Przed podaniem odstawić, żeby masa stężała.

Waniliowa polewa maślana

150 g miękkiego masła
1 łyżeczka ekstraktu waniliowego
185 g cukru pudru, przesianego

Zmiksować masło i ekstrakt waniliowy na lekką kremową masę. Stopniowo dodawać cukier puder i dalej mieszać, aż masa zrobi się lekka i puszysta. Rozprowadzić polewę na cieście lub babeczkach. Przed podaniem odstawić na pewien czas, by polewa stężała.

Polewa maślana z białej czekolady

125 g masła
125 g cukru pudru, przesianego
125 g białej czekolady, rozpuszczonej i delikatnie

przestudzonej

Zmiksować masło i ekstrakt waniliowy na lekką kremową masę. Stopniowo dodawać cukier puder, dalej miksując, aż masa zrobi się puszysta. Dodać roztopioną czekoladę i ubijać, żeby składniki dobrze się połączyły. Rozprowadzić polewę na cieście lub babeczkach. Przed podaniem odstawić na jakiś czas, by polewa stężała.

Polewa malinowa

125 g masła, zmiękczonego
165 g cukru pudru
100 g purée z malin, odsączonego

Zmiksować masło i ekstrakt waniliowy na lekką kremową masę. Stopniowo dodawać cukier puder, dalej miksując, aż masa zrobi się puszysta. Dodać purée malinowe i miksować dalej, aż składniki dobrze się połączą. Rozprowadzić polewę na cieście lub babeczkach. Przed podaniem odstawić na pewien czas, by polewa stężała.

Waniliowa glazura

185 g cukru pudru
30 g masła
1 i 1/2 łyżki gorącej wody, jeśli trzeba będzie rozcieńczyć polewę

Przesiać cukier puder do miski średniej wielkości. Dodać masło i taką ilość wody, żeby powstała gładka masa, którą można będzie rozsmarować. Rozprowadzić glazurę na cieście lub babeczkach. Przed podaniem odstawić na jakiś czas, by polewa stężała.

- Na sam koniec posypać wierzch polewy srebrnymi kuleczkami spożywczymi lub udekorować gotowymi kwiatami z kolorowego lukru.
- Skrapianie czekoladą. Roztopić białą lub ciemną

czekoladę i włożyć do plastikowej torebki z zamknięciem strunowym. Naciąć jeden dolny róg torby i używać tak jak rękawa cukierniczego.

- Spiralki z ciemnej czekolady. Roztopić czekoladę i rozprowadzić na zimnej powierzchni na marmurze lub w nierdzewnej stalowej blasze. Pozostawić, żeby stężała, a następnie, trzymając ostrze ostrego noża pod kątem 70°, przeciągnąć po powierzchni czekolady, tworząc dekory o spiralnym kształcie.
- Wiórki czekoladowe. Przeciągnąć obieraczkę do warzyw przez krawędź bloczka z czekolady o temperaturze pokojowej.

Fot. Adobe Stock