Bonbon

Felhasznált irodalom: Cukrászati ismeretek (Dr. Dunszt Károly-Gyenge Csaba)

A bonbonok általános jellemzése

- A bonbonok olyan cukrászkészítmények, amelyek nagy mennyiségű csokoládét tartalmaznak.
- A bonbonok bevonóanyaga a csokoládé.
- Súlya 10-30g
- Eltarthatósági idejük 1-3 hónap
- Töltelékük lehet: tartós krémek (párizsi, trüffel, amőr, praliné, fondán stb.), grillázs, marcipán, tartósított gyümölcsök.
- Bonbonkészítés műveletei: Bonbontöltelék készítés, formázás, vágás, szúrás, csokoládé temperálás, bonbonok bevonása

Tankönyv: 228 o.

A bonbonok általános jellemzése

- A bonbon töltelékek tartós töltelékek melyek előállításánál . fokozottan ügyelni kell a higiéniára, ellenkező esetben a bonbon megpenészedik. A bonbontöltelékek eltarthatóságát megnöveli pl. a ganache és trüffel krémeknél a tejszín felforralása, és alkoholos ital bekeverése. A korszerű anyaghányadok összeállításánál figyelembe veszik, a töltelék vízaktivitását. Az utóellenőrzésre speciális műszert alkalmaznak.

Tankönyv: 228 o.

A csokoládé temperálása

Csokoládé temperálás célja az előkristályosítás a csokoládében lévő zsiradékkristályok stabilizálása. Temperálás közben a kakaóvaj stabil kristály módosulatával oltjuk be a felolvasztott csokoládét. A mozgatás, hűtés közben a csokoládé teljes kakaóvaj tartalma ebben a módosulatban kristályosodik ki. Az instabil kristályok stabillá alakulnak.

A kristály módosulatok közül a kakaóvaj α módosulata instabil, β' módosulata instabil, β módosulata stabil.

A szakszerűen temperált csokoládé fényesé, roppanóssá, kagylós törésűvé válik. A helytelenül temperált vagy magas hőmérsékleten tárolt csokoládé instabil kristályokat tartalmaz, amely stabil kristállyá alakulása közben hőt fejleszt és megolvasztja a kakaóvajat. A kakaóvaj a csokoládé felületére kirakódik és szürke bevonatot képez.

Tankönyv: 228 o.

A csokoládé temperálása

A csokoládé temperálása

A temperálást tökéletesen megolvasztott csokoládén kell végeznünk, ezért csokoládét legalább 40 °C-ra melegítenünk.

Az étcsokoládét 29 °C-ra hűtjük ekkor növekszik a csokoládé viszkozitása és a , β módosulat mennyisége nő. Amikor a csokoládét 31 °C-os munka hőmérsékletre visszamelegítjük a még jelen lévő β’ instabil módosulat megolvad, csökken a kakaóvaj viszkozitása, könnyebben végezhető a további művelet.

A tejcsokoládét 28 °C-ra hűtjük és 29 °C-os munka hőmérsékletre visszamelegítjük.

A fehér csokoládét 27 °C-ra hűtjük és 28 °C-os munka hőmérsékletre visszamelegítjük.

A csokoládé temperálása

	Melegítés	Hűtés	Munka hőmérséklet
étcsokoládé	40 °C	29 °C	31 °C
tejcsokoládét	40 °C	28 °C	29 °C
fehér csokoládé	40 °C	27 °C	28 °C

A csokoládé temperálása

Táblázáskor a csokoládét kétharmad részét márványlapra öntjük, spaklival szétterítjük, állandóan mozgatjuk, amíg sűrűsödni nem kezd, majd hozzákeverjük a maradék csokoládéhoz Az étcsokoládét 31 °C-ra, a tejcsokoládét 29 °C-ra, a fehércsokoládét 27 °C-ra hűtjük.

Az oltásos módszernél : a 40 °C-ra felmelegített csokoládéba azonos minőségű csokoládéforgácsot vagy -pasztillát keverünk, amíg el nem éri a temperálási hőmérsékletet.

Gépi temperálásnál a felolvasztott csokoládét a beállított hőmérsékletre temperálja a gép.

A bonbonok készítéséhez felhasználható anyagok

- Csokoládék
- Nugátok
- Marcipánok
- Fondán
- Karamellák
- Grillázsok
- Gyümölcsök
- Égetett szeszes italok
- Ganach-krémek

A bonbonok rendszerezése és fajtái

A bonbonok bevonataik technológiája szerint:

- Mártott bonbonok
- Formázott bonbonok
- Kandírozott bonbonok
- Panírozott bonbonok
- Áthúzott bonbonok

A bonbonok rendszerezése és fajtái

A bonbonok jellemző anyagjaik szerint:

- Gyümölcsbonbonok
- Marcipán bonbonok
- Nugát bonbonok
- Grillázs bonbonok
- Krémbonbonok
- Csokoládé bonbonok
- Cukorka bonbonok.

Gyümölcsbonbonok

A gyümölcsbonbonok alkoholban vagy vastagcukorban eltett gyümölcsökből, vagy aszalt gyümölcsökből készülnek.

Mártott konyakos meggy készítése: Az alkoholban eltett meggyet leszűrjük, kiterítjük, száradni hagyjuk. Forróra melegített fondánnal kimártjuk. A megdermedt, fondános szemek talpát csokoládéval lekenjük, .(így a talprész csokoládérétege vastagabb lesz), és nem folyik ki a lé. Az egész szemet temperált csokoládéba kimártjuk, fóliára helyezzük, felületét csigavonallal díszítjük. A csokoládé réteg alatt a fondán és a meggy egy idő után feloldódik , az alkohollal édes folyékony likőrré válik.

Narancsív készítése: A vastagcukorban eltett felezett vagy negyedelt narancshéjat felszeleteljük, szikkasztjuk, majd temperált étcsokoládéval kimártjuk.

Grillázs bonbonok

A bonbonokhoz puha és kemény grillázst is felhasználhatunk.

A kemény grillázst olajos magból és dobos cukor keverékéből készíthetjük

Melegen 2 mm vastagságban kinyújtjuk, vágással, szúrással szögletes, kerek grillázs lapokat készítünk. Kettesével nugát krémmel összetöltjük, alulról vagy egészbe temperált étcsokoládéba kimártjuk, vagy grillázs préssel apró kúpokat, hüvelyeket préselünk, csillagcsöves zsákkal ganache krémmel töltjük

Puha grillázs bonbon a **mézgrillázs bonbon**

Mézgrillázs bonbon készítése: A cukrot kristálymentesre felolvasztjuk. A mézet felforrósítjuk és összekeverjük a Dobos cukorral és a darált cukrozott narancshéjjal.

112 ºC-ig állandó keverés mellett hevítjük, majd összekeverjük a dióval. 12 mm vastagságban kinyújtjuk, kihűlés után mindkét oldalát étcsokoládéval bevonjuk.

Dermedés után négyzet alakban felvágjuk és temperált étcsokoládéba kimártjuk, mártó villával mintázzuk.

Marcipán bonbonok

Töltetlen marcipán bonbonok készítése: egyszeres marcipánt legalább 25% darál pörkölt olajos maggal dióval, mogyoróval, pisztáciával , vagy darált narancshéjjal és az ízesítéshez illő alkohollal összegyúrjuk, 12 mm vastagságúra kinyújtjuk, és szikkasztjuk, majd alját és tetejét csokoládéval vékonyan lekenjük. . Négyzet, vagy téglalap alakúra felvágjuk, temperált ét vagy tejcsokoládéba mártjuk.

Töltött marcipán bonbonok készítése: kinyújtott egyszeres marcipánból korongokat szúrunk kettesével trüffel krémmel összetöltjük, vagy marcipán kúpot préselünk trüffel krémmel, alkoholos meggyel betöltjük talpaljuk, majd szikkasztás után temperált étcsokoládéba mártjuk.

Nugát bonbonok

A nugát bonbonokhoz pörkölt mogyoróból készült mogyoró nugátot, pörkölt mandulából készült mandula nugátot, pörköletlen nyúzott előfőzött mandulából készült fehér nugátot használunk.

A nugátot kétféle módszerrel állíthatjuk elő

1.A krokant nugátot úgy állítjuk elő, hogy az áthengerelt darált grillázshoz olvasztott kakaóvajat keverünk .

2.A valódi csokoládészerű nugát előállítását három technológiai lépésre bonthatjuk

- pasztát készítünk a pörkölt áthengerelt olajosmagból
- pralinét készítünk 50% pasztából és 50% szitált porcukrot keverékéből
- nugátot készítünk a pralinéból 10-18% olvasztott kakaóvaj hozzákeverésével.

A nugátok színárnyalatát, kakaóporral sötétebbre alakíthatjuk.

A nugát bonbonokat egyfajta nugátból vagy rétegelve, többfajta nugátból készítjük.

Nugát bonbonok

Sakk nugát készítése

Sötét nugát készítése: A pörkölt áthengerelt olajosmag pasztát összekeverjük a porcukorral , az olvasztott kakaóvajjal és a kakaóporral, majd táblázzuk, és 10 mm magasságú keretbe töltjük .

Világos nugát készítése ugyanúgy készül, mint a sötét nugát de nem keverünk bele kakaóport és ezt is 10 mm magasságú keretbe töltjük . dermedés után a két réteget egymás fölé helyezzük és körkörös simítással egymásra ragasztjuk. Alját és tetejét vékonyan csokoládéval bevonjuk. Dermedés után 10 mm-es csíkokra felvágjuk.

Kettesével összeillesztve rudat készítünk úgy, hogy az egyik csíkot felfordítjuk, így a rúd metszésfelülete sakk mintázatú lesz .A rudat felszeleteljük, a sakk mintázatú szeleteket lefektetjük és alulról a peremig temperált étcsokoládéval kimártjuk..

Francia nugát bonbonok

A francia nugát összetétele eltér a nugáttól, tojásfehérjéből, cukorból, mézből, különböző pörkölt magvakból, cukrozott gyümölcsből készül.

Krémbonbonok

A krémbonbonok tejszínes vagy vajas trüffel krémmel készítjük.

A tejszínes ganache bonbonokat és a vajas trüffel bonbonokat kézi formázással, nyomózsákkal alakított (dresszírozott) változatban vagy vágással készítjük.

Konyak trüffel bonbon készítése: A tejszínt a mézzel felforraljuk, 80 °C-ra hűtjük, belekeverjük a felolvasztott csokoládét és addig keverjük, míg tökéletes emulzót nem kapunk. Belekeverjük a konyakot és 24 óráig szobahőmérsékleten pihentetjük, vagy letáblázzuk. A krémet márvány asztalon spaklival átdolgozzuk és simacsöves nyomózsákkal fóliával fedett lemezre félgömbbé alakítjuk. Dermedés után felgömbölyítjük, csokoládéba mártott tenyerünk között vékony réteggel bevonjuk. Ismételt dermedés után temperált étcsokoládéba mártjuk, bonbon mártó rácsra helyezzük, majd mártó villa segítségével forgatjuk, így a csokoládé felület rücskössé borzassá válik vagy kimártjuk, tej és fehér csokoládéval vékonyan fecskendezzük.

Krémbonbonok

Pisztáciás – sárgabarackos, rétegelt, vágott, étcsokoládéba mártott bonbon készítése

A vágott csokoládé bonbonoknál csokoládé és a tejszín (vagy gyümölcspüré) aránya 3:1.

Pisztácia ganache készítése: A tejszínt a glükóz sziruppal felforraljuk, 80 °C-ra hűtjük, belekeverjük a felolvasztott fehér és étcsokoládét végül a pisztácia pasztát. 24 órát dermesztjük, majd táblázzuk. fóliával fedett lemezre keretet teszünk melybe egyenletes vastagságba belesimítjuk a krémet, hűtőben dermesztjük.

Sárgabarack ganache készítése : A sárgabarack pürét a glükóz sziruppal felforraljuk, 80 °C-ra hűtjük belekeverjük a felolvasztott fehér csokoládét végül a barackpálinkát 24 órát dermesztjük majd táblázzuk. Fóliával fedett lemezre keretet teszünk, melybe egyenletes vastagságba belesimítjuk a krémet, hűtőben dermesztjük.

A pisztáciás és sárgabarackos, réteget a keretbe kivágjuk, egymásra tesszük körkörös simító mozdulattal egymáshoz kasírozzuk.

Alul és felül vékony temperált csokoládé réteggel lekenjük, léc mellett felvágjuk, és temperált csokoládéba mártjuk. Felületét struktúrál fóliával vagy traszfer fóliával díszítjük.

Töltött csokoládé bonbonok

A töltött csokoládé bonbonokat, polikarbonát bonbon formában készítjük

A formákat hőlégbefúvóval (vagy hajszárítóval) megmelegítjük, az üregeket puha papírtörlővel gondosan kitörölgetjük.

Az üregeket színültig töltjük temperált csokoládéval, a felesleget késsel vagy spaklival , lehúzzuk, a forma oldalát megtisztítjuk

A formát rázzuk, ütögetjük, hogy a csokoládéban lévő levegő buborékok eltávozzanak.

Ha a csokoládé a műanyag fal mellett 1 mm vastagságban dermedni kezd, a formát gyors mozdulattal megfordítjuk, így kifolyik a többi csokoládé

Márványasztalra műanyag rudakat helyezünk, és nyílással lefelé ráhelyezzük a formát. A kifolyt csokoládé peremeket, spaklival eltávolítjuk, a belső csokoládé réteget dermedni hagyjuk. A megszilárdult, a műanyag faltól elvált csokoládé hüvelyeket 1 mm-rel a csokoládé perem alatt megtöltjük bonbon töltelékkel

A talpazás csak akkor végezhető, ha a töltelék felületén kéreg képződik. Csokoládét öntünk a formára, szétkenjük, megdöntve spaklival eltávolítjuk a felesleget.

A bonbon csak akkor borítható ki, amikor a csokoládé már nem tapad a formához.

Töltetlen csokoládé bonbonok

Töltetlen csokoládé bonbonok készítése: Zsírpapírral vagy fóliával bevont lemezre temperált ét, tej, vagy fehér csokoládéból kerek pasztillákat alakítunk. A csokoládé dermedése előtt enyhén pörkölt héj nélküli mandulával, mogyoróval és mazsolával díszítjük. Dermedés után a zsírpapírról leszedjük

Cukorka bonbonok

Likőrbonbonokat, zselébonbonokat fondán bonbonokat, puhakaramell bonbonokat a cukrászat ritkábban készít . A likőrbonbonok készítésekor púderformába a túltelített cukorszirup és alkohol keverékét töltenek.. Felületét púderral meghintik a hűlés során kialakult a cukor kéreg a púdert eltávolítják majd csokoládéba mártják.. A likőrbonbont megfordított technológiával is készítik, púder közbeiktatása nélkül. Az előkészített csokoládé hüvelyekbe töltik az alkoholos kandisz cukrot. Másnap, kérgesedés után talpalják.