

## Lesklá poleva



### Lesklá poleva – glazúra FAREBNÁ:

38 g plnotučného mlieka  
38 g smotany na šľahanie 33%  
125 g glukózy  
250 g bielej čokolády  
250 g Cristalin neutrál  
20 g silnej granulovanej želatíny  
60 g studenej vody do želatíny  
Prírodná potravinárska farba /ružová, zelená, modrá.../

### POSTUP:

Želatínu namočíme v studenej vode a necháme napučať. Mlieko, smotanu a glukózu prevaríme. Pridáme čokoládu a napučanú želatínu. Nakoniec primiešame cristalin a dôkladne premiešame. Polevu precedíme a prifarbíme prírodnou potravinárskou farbou.

### Lesklá poleva – glazúra TMAVÁ:

300 g vody  
300 g smotany na šľahanie 33%  
480 g kryštálového cukru  
180 g kakaa  
80 g silnej granulovanej želatíny  
240 g studenej vody do želatíny

### POSTUP:

Želatínu namočíme v studenej vode a necháme napučať. Vodu, cukor a smotanu prevaríme. Pridáme kakao, premiešame a odstavíme. Potom primiešame napučanú želatínu. Zmes premiešame tak, aby sa všetko spojilo. Polevu precedíme, aby mala čo najmenej bubliniek.

Základné zásady pri práci s lesklými polevami:

Želatínu necháme vždy dobre napučať, zásadne v studenej vode, v teplej by sa rozpustila.

Napučanú želatínu primiešavame do prevareného roztoku, ktorý má teplotu približne 60 – 70 C, pri vyššej teplote by mohla želatína stratiť schopnosť želírovať.

Smotanu používame živočíšnu 33 -35 % alebo plnotučné mlieko, nie rastlinnú smotanu. Rastlinná smotana je emulzia, ktorá má iné vlastnosti a mohla by zmeniť štruktúru celej lesklej polevy.

Lesklú polevu môžeme pripraviť aj vopred, uskladňujeme ju vždy prikritú v chladničke.

Pozor, nie v mrazničke. Žiadna želé poleva ani želé výrobky sa nesmú zmrazovať, pretože sa oddelí tuhá časť od vodovej.

Výrobky, ktoré chceme potiahnuť, poliať lesklou polevou musíme dobre zachladiť – zmraziť. Je to veľmi dôležité, aby poleva na výrobkoch nestekala, ale rovnomerne tuhla, a tak vytvorila krásny hladký povrch. Teplota polevy by mala byť 35C ako klasická poleva. Keďže ide o silnejšie želé polevy treba pracovať rýchlejšie /ak sú výrobky zmrazené.

Je vhodné voliť náplne ktoré sú odolné voči zmrazovaniu a silnému zachladzovaniu.

Prívetká vlhkosť chladiaceho priestoru spôsobuje orosenie, je potrebné poliate výrobky nechať čiastočne oschnúť v pracovnom priestore. Poliate výrobky nestekajú, lesklá poleva ich zakonzervuje, zároveň zabráni zosychaniu.

Tak ako pri klasických priehľadných želé polevách, aj pri lesklých polevách môže ako dôsledok nesprávnej prípravy a skladovania polevy a výrobkov vznikať na povrchu plesneň.