

Сиропы, топпинги, пюре

1. Сиропы



Напиток родом из Древней Греции

Эллада благодаря своим климатическим условиям была настоящим раем на земле. Деревья в садах ломались от фруктов, люди собирали удивительные урожаи сочных и вкусных плодов. Но то, что стимулировало созревание, никак не способствовало хранению. И тогда догадливые греки придумали варить фрукты с медом.

К сожалению, сегодня уже никто не знает, как во времена Древней Греции называлось это лакомство. Но хорошо известно, что жители Эллады, знаменитые своей любовью к пиршествам, подавали сиропы самым почетным гостям.

Суровое средневековье

Предприимчивые аптекари перевели напиток в разряд лекарств и стали

продавать наряду с порошками. Сиропами лечили хандру (в современном понимании депрессию), назначались от любовных мук, бессонницы. Сироп прописывали от потери аппетита и обмороков. Можно считать, что некоторая доля истины в таком использовании имеется, ведь в те времена сиропы настаивали на цветах и травах. Важную роль играли углеводы, получаемые с сиропами. Сладкая фруктоза и глюкоза поднимают настроение, дают энергию, улучшают работу мозга.

Для крестоносцев сиропы стали настоящим спасением. Густые напитки, калорийные и сладкие, помогали поддерживать организм во время переходов, которые длились по несколько месяцев, а то и полгода.

«Вторая жизнь» сиропов

XVIII век считается возрождением сиропов. Медицина по-прежнему остается основным направлением их использования. Поэтому напитки готовят весной и летом, когда есть все необходимые ингредиенты – цветы и травы. Однако хозяйки, а вслед за ними и кондитеры, начинают использовать сладкую добавку при приготовлении сначала кремов для тортов и пирожных, затем в кексах и конфетах. Сиропы оптом стали продавать именно в это время.

Первое упоминание о том, что сироп был добавлен в напиток, можно встретить в книге для кондитеров «The Complete Confectioner». Ее в 1709 году написал Фридрих Натт, где описал рецепт приготовления пунша с добавлением сахарного ингредиента.

Сегодня сироп применяют по-разному:

- Добавка к мороженому;
- Сироп для кофе;
- Приготовление алкогольных и безалкогольных напитков;
- Добавка к блинам и оладьям;
- Приготовление тортов (в крем и для пропитки коржей);
- Приготовление газированных напитков.

Вариантов использования сиропов при создании алкогольных коктейлей могут быть тысячи. Ягодные и фруктовые отлично дополняют вкус практически любого

алкогольного напитка, в частности водки, джина. Пряные, шоколадные превосходно сочетаются с ромом, а десертные станут «вишенкой на торте» любого алкогольного коктейля с кофе, коньяком, виски.

Кофе – тот случай, когда уместен будет практически любой сироп. Поэтому кофейням и требуется наибольшее количество разнообразных сиропов, чтобы удовлетворить вкусы посетителей. Классическим вариантом является добавление в кофе вместо сахара карамельного, ванильного, шоколадного, кленового, десертных, ореховых сиропов. Но всегда можно экспериментировать и добавлять ягодные, фруктовые или даже цитрусовые сиропы.

Сиропы станут прекрасным дополнением к любому чаю: черному, зеленому, белому, красному или модному матча. Классическим вариантом является добавление в горячий напиток лимонного или медового сиропа. Они подойдут для чая любого сорта. В холодное время согреться и подарить хорошее настроение поможет чай с облепиховым сиропом.

Если рассматривать отдельно зеленый чай, то он прекрасно сочетается с ягодными и фруктовыми вкусами, включая цитрусовые. Весьма удачным сочетанием является малиновый и ванильный сиропы, сладость которых поможет оттенить ломтик лимона, добавленный в уже немного остывший напиток. При желании получить более освежающий зеленый чай, стоит добавить в него мятный или имбирный сироп.

Для черного чая отлично подходят фруктовые и ягодные сиропы, а также «Бергамот». Отлично дополняют его вкус разнообразные десертные сиропы, например, «Имбирный пряник», «Пончик», «Ирландский крем», «Лимонный пирог» и т. д. Любители каркаде оценят одноименный сироп за его насыщенный вкус и аромат.

2. Топпинг

В гастрономической науке топпинг (от англ. Topping) – вершина блюда. Иначе говоря, то, что добавляется сверху (на вершине), последним, и является главным штрихом, украшением и изюминкой блюда.

Растворяется, но не растекается. Обычно сироп для кофе добавляется либо на стадии варки, либо после приготовления так, чтобы полностью раствориться и слиться со вкусом приготовленного напитка. Как правило, на внешнем виде добавка никак не сказывается, а ведь визуальное восприятие – один из главных факторов наслаждения блюдом. Особенно, если речь о десерте.



3. Пюре



Концентрат на натуральной основе для приготовления напитков и десертов SPOOM PUREE предназначено для приготовления коктейлей, лимонадов, морсов, смузи, фруктовых чаёв.

Это фруктовое пюре отлично подходит для добавления в мороженое, творог, каши. А также идеально в качестве ингредиента для пирожных, муссов, зефира, мармелада.

SPOOM PUREE полностью готово к употреблению как интересная альтернатива вареньям и джемам. В SPOOM PUREE более 50% ягод, экологически чистый сахар и натуральный ароматизатор. Такой состав обеспечивает яркость вкуса и оптимальную плотность при приготовлении напитков и десертов.

Использовать SPOOM PUREE очень удобно: благодаря термической обработке (пастеризации) оно не требует особых условий хранения. С ним всегда доступны популярные и экзотические вкусы.