



## Marcepan i czekolada plastyczna alternatywa, dla mas cukrowych

Marcepan, czekolada plastyczna czy masa cukrowa? Z czym pracować, by było smacznie i zdrowo? To odwieczne pytanie, które cukiernicy, dekoratorzy i, koniec końców, sami klienci sobie zadają. Nowy rok to doskonała okazja na nowe postanowienia, w tym także te w kwestii tego, co jemy bądź tego, z jakimi produktami pracujemy. Trend zdrowego żywienia nie ominie także dekoratorów i cukierników. Zatem przyjrzyjmy się tematowi bliżej....

### Masy cukrowe

Do formowania figurek, tworzenia dekoracji cukrowych możemy wykorzystać masy cukrowe zwane w nomenklaturze cukierniczej lub dekoratorskiej fondantem lub lukrem plastycznym. Głównym jego składnikiem (aż 90%) jest cukier, reszta to żelatyna, barwniki oraz substancje wiążące. Tak duża zawartość cukru sprawia, że poszukujemy alternatyw dla naszych wyrobów.

Masy cukrowe mają podobny skład, jednak nie każdą możemy użyć np. do tworzenia figurek. Masy możemy podzielić ze względu na ich zastosowanie. Do prostych figurek wystarczy zwykła masa cukrowa, innej użyjemy do stworzenia kwiatów czy skomplikowanych figurek.

Doskonałą alternatywą dla mas cukrowych może być marcepan. Nie dość, że bardzo smaczny, to ma również wiele właściwości odżywczych. Migdały, które są głównym składnikiem marcepana, zawierają

duże ilości witaminy E, magnezu, żelaza i są bogatym źródłem aminokwasów oraz wapnia. Plastyczność marcepana sprawia, że znajduje on wielorakie zastosowanie w pracy cukiernika lub dekoratora.

### Metody produkcji marcepana

Marcepan produkuje się w wielu fabrykach Europy. Najślynniejsze są marcepany „lubeckie”. Nazwa pochodzi od niemieckiego miasta Lubeka, dawnej stolicy Hanzy, gdzie do tej pory marcepan produkowany jest przez dwie fabryki w sposób tradycyjny.

Posiekane migdały, wymieszane z cukrem przekazywane są na walce kamienne (koniecznie granitowa trójwałcówka), gdzie po rozdrobieniu powstaje wstępna surowa masa marcepanowa. Następnie poddawana jest prażeniu w miedzianych dzieżach, w temperaturze 90°C przez ok. 30 minut. Ten proces powoduje wyzwalamie się z migdałów dodatkowego, naturalnego aromatu. Dopiero po tym procesie i po schłodzeniu następuje pa-



kowanie. Nazwa „lubecki marcepan” jest zastrzeżona w Unii Europejskiej dla produktu regionalnego. Metodę tę stosują słynna firma Niederegger Lübeck (tylko w opakowaniach detalicznych) oraz Lübecker Marzipan Fabrik.

Drugi sposób produkcji, stosowany przez pozostałe światowe fabryki, to wymieszanie posiekanych migdałów z cukrem, zmielenie surowców specjalnymi nożami, ostrzami na masę. Taka surowa masa marcepanowa umieszczana jest w komorach próżniowych. Po wtłoczeniu pary wodnej następuje proces „gotowania” marcepana. Która metoda jest lepsza? O gustach się nie dyskutuje. Niemniej jednak istnieją różnice między marcepanami. Ważne jest, czy marcepan wytwarzany jest z migdałów kalifornijskich, czy z migdałów z basenu Morza Śródziemnego, głównie hiszpańskich.

Migdały hiszpańskie pochodzą ze starych ogrodów drzew migdałowych, gdzie między drzewami ze słodkimi migdałami zdarzają się drzewa z gorzkimi. Zbiór z takich ogrodów jest wymieszany i bardzo aromatyczny. Migdały nie są piękne, ale ich aromat jest nieporównywalny. Oczywiście marcepan zrobiony z takich migdałów to najwyższa jakość, która zostanie doceniona przez konsumenta.

Migdały kalifornijskie bardzo ładnie wyglądają, ale nie są tak aromatyczne, gdyż zbierane są jedynie z drzew ze słodkimi migdałami. Smak marcepana zrobionego z takich migdałów jest bardzo delikatny. Wielu producentów dodaje do niego kilka procent gorzkich migdałów, aby trochę „podbić” smak.

Jakość marcepana określana jest również poprzez zawartość migdałów i cukru. Najwyższą jakością cechuje się marcepan zawierający 52% migdałów (suchej masy) oraz 35% cukru. Reszta to woda z migdałów i niewielka ilość wody technologicznej. Taka masa ma wiele zastosowań. Jest też luksusowym rozwiązaniem.

Zwiększając zawartość cukru w masie (np. dodając do istniejącej masy marcepanowej cukier puder), potaniamy produkt i ułatwiamy sobie jego



stosowanie. Marcepany 2:1 (35% migdałów, 57% cukru) to świetny produkt do modelowania. Marcepany 1:1 (26% migdałów, 67% cukru) to świetny produkt do obkładania tortów, ciast. Poprzez dodanie do surowej masy marcepanowej dodatkowego cukru kryształu i wzmiksowanie białka w płynie, uzyskamy masę gotową do wypieku wielorakiej konfekcji migdałowej.

Według wyśrubowanych norm niemieckich marcepanem można nazwać tylko masę wyprodukowaną na migdałach i cukrze. Maksymalna dopuszczalna zawartość cukru to 67%.

### *Masy marcepanopodobne*

W okresach, kiedy ceny migdałów rosną, wielu producentów cukierniczych ratuje swoje kosztorysy używając surowców o podobnej charakterystyce.

Najbardziej popularnym produktem jest percepan. Głównym składnikiem jest w tym przypadku pestka moreli wymieszana z cukrem i poddana takiemu samemu procesowi jak marcepan. Dla uzyskania „nuty migdałowej” wielu producentów dodaje do takiej masy kilka procent migdałów. Nazywają wówczas swój produkt masą migdałową. Ze względu na ostrość smaku, percepan używany jest głównie w nadzieniach pralinowych i do wypieku.

Marcepany i percepny znajdują szerokie zastosowanie w cukiernictwie, np. jako nadzienie do pralin, w ciastach, w kremach, w lodach. A jaki marcepan użyjemy, to już zależy od naszych możliwości finansowych i od zasobności portfeli naszych klientów, ale także od naszych gustów smakowych.

Nie możemy dać jednoznacznej odpowiedzi, który percepan jest lepszy, podobnie jest w kwestii marcepana i masy cukrowej. Przewagą marcepana są jego wartości odżywcze oraz mniejsza zawartość cukru w porównaniu do mas cukrowych. Masy cukrowe mają szerokie zastosowanie w pracy dekoratora, np. przy tworzeniu figurek czy tortów grawitacyjnych. Korzystajmy z produktów, które są smaczne i dobrze się z nimi pracuje, z produktów, dzięki którym nasi klienci wrócą do nas.

**Sławomir Szewczyk**  
prezes Sempre Group Sp. z o.o.

