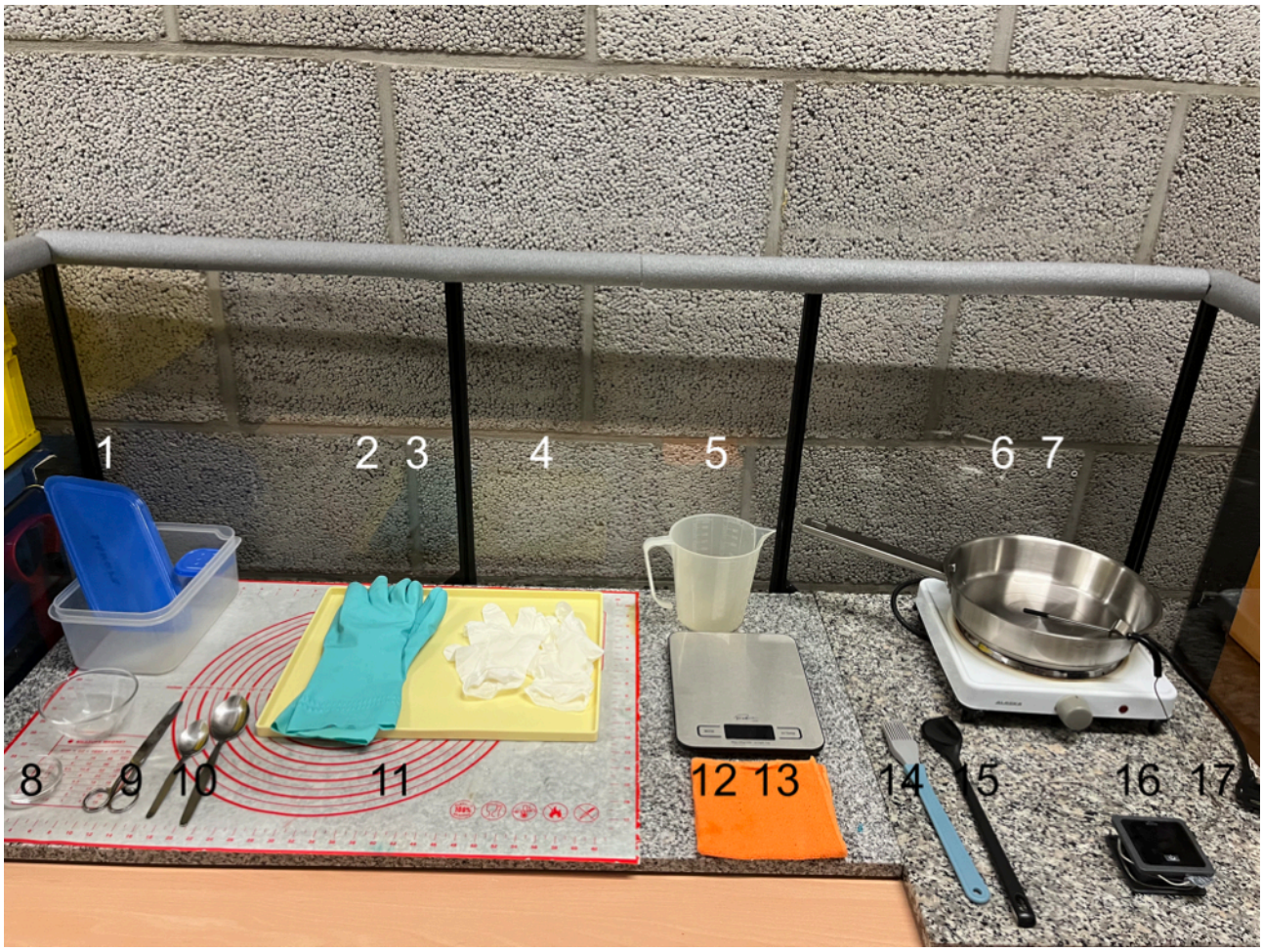
Grundrezept für Zuckerglas/Bonbonzucker



Arbeitsgeräte

1. Behälter für fertiges Zuckerglas/Bonbonzucker
2. Abwaschhandschuhe (zum Ziehen des noch sehr warmen Zuckerglases)
3. Backmatte aus Silikon für Bisquitteig
4. Einmalhandschuhe (Damit kein Handschweiß an das Zuckerglas kommt und wegen der Wärme.)
5. Messbecher (ein Liter))
6. Kochplatte
7. Edelstahlpfanne mit hohem Rand (Durchmesser mind. 20 cm.)
8. Glasschälchen für Farben und Glukosesirup
9. Schere
10. Löffel
11. Backmatte aus Silikon
12. Küchenwaage
13. Nasser Lappen
14. Backpinsel aus Silikon
15. Rührlöffel
16. Grill- bzw. Einstechthermometer (mind. 200 °C)
17. Granit- bzw. Marmorplatte (Wird zum Ableiten der Wärme benötigt.)
    Evtl. Sicherheitsbrille

Zutaten

- 500 g Haushaltszucker
- 320 g Wasser
- 80 g Glukosesirup (45 °Baumé)
- 15 Tropfen Zitronensäure (1 zu 1 mit Wasser vermischt)

Sicherheitshinweis!

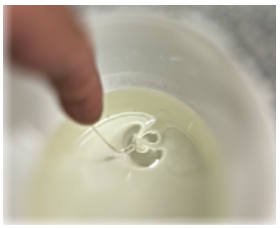
Das Kochen von Zucker- bzw. Bonbonzucker findet bei hohen Temperaturen (150 °C) statt! Außerdem wird mit einer Säure gearbeitet. Sowohl Brandwunden als auch Verätzungen sind sehr schmerzhaft und heilen nicht so schnell. Entsprechende Vorsichtsmaßnahmen sollten getroffen werden (Handschuhe, Scherheitsbrille und vor allem Wasser zum Abkühlen der verbrannten Hautflächen und Verdünnen der Säure.

- Evtl. pulvrige, hitzefeste Lebensmittelfarbe
- Evtl. Lebensmittelaroma

So wird's gemacht:
Das Herstellen des Zuckerglases/Bonbonzuckers ist leider sehr aufwändig.

- Zitronensäure:

Als erstes sollte man die Zitronensäure vorbereiten. Dazu benötigt man eine braune Glasflasche mit Pipette (Flasche für Nasentropfen z.B.). Das Wasser wird erwärmt (max. 80 °C), dann wiegt man 20 g Wasser ab und gibt 20 g kristalline Säure dazu. Durch das erwärmte Wasser löst sich die Säure schnell auf. Dann füllt man die Säure in die Flasche und verschließt sie. Die Arbeitsgeräte dann gut abspülen.



- Glukosesirup:

Den benötigten Glukosesirup bekommt über das Internet (1 kg: ca. 10 €) oder man stellt ihn selber her. Dazu benötigt man reinen Traubenzucker (Dextrose) ohne Zusätze und Wasser. Das Problem ist es die benötigte Viskosität (Zähigkeit) herzustellen. 45 °Baumé ist ein sehr zäher Glukosesirup allerdings nur bei Raumtemperatur. Im heißem Zustand ist das nicht feststellbar. Auf 200 g Traubenzucker (Dextrose) kommen 100 g Wasser. Beides wird in der Pfanne zum Kochen gebracht. Wenn sich der Traubenzucker vollkommen gelöst hat (also der Sirup klar ist), wird auf mittlere Stufe heruntergeschaltet. Insgesamt sollte der Sirup etwa 10 Minuten kochen bzw. köcheln. Wichtig dabei ist, während des gesamten Vorganges immer wieder den Pfanneninnenrand mit Wasser abzupinseln, damit der Sirup nicht braun wird. Wenn der fertige Sirup im kalten Zustand Fäden zieht sollte die richtige Viskosität erreicht sein.

Beides sollte, einen Tag bevor man den Zucker kocht, vorbereitet werden.

- Zuckerglas/Bonbonzucker:

  - 500 g Zucker und 320 g Wasser in die Pfanne geben und zum Kochen bringen. **Dabei immer wieder den Pfanneninnenrand mit Wasser abpinseln damit der Sirup nicht karamellisiert (braun wird).**
  - **Bei 100 °C:** 80 g Glukosesirup (45 °Baumé) zufügen (Wenn man nur Bonbons machen möchte, kann man auf den Glukosesirup verzichten.)
  - **Bei 135 °C:** Die in wenig Wasser aufgelöste, Lebensmittelfarbe (ca. 1 bis 2 g) beigeben.
  - **Bei 145 °C:** Werden 15 Tropfen Säure dazu gegeben.
  - **Bei 150 °C:** Die Pfanne von der Herdplatte nehmen und kurz auf dem nassen Lappen abkühlen.
  - **(Optional)** Wenn man Bonbons machen möchte, sollte jetzt das Aroma dazu gegeben werden. Auch hier braucht man nur wenig (ca. 20 Tropfen ölbasiertes Lebensmittelaroma). Die Pfanne ein bis zwei Minuten schwenken damit sich die Zutaten gut vermischen (nicht rühren, wegen der Gefahr des Karamellisierens.)
  - Die Masse in die Bisquitbackmatte gießen. Die Backmatte muss dabei auf der Granitplatte stehen.
  - **(Optional)** Wenn man jetzt gleich Bonbons machen möchte, sollte das Zuckerglas gezogen und in Portionen zerteilt werden oder aber man giesst die flüssige Masse gleich in hitzefeste Silikonformen oder Edelstahlförmchen.

- Wenn das Zuckerglas erkaltet und eine Zuckerglasscheibe entstanden ist, diese Scheibe in kleine Stücke brechen und in eine Gefrierdose (ca. ein bis zwei Liter Inhalt) legen und Dose verschließen. Das Zuckerglas trocken und dunkel, bei Raumtemperatur lagern. Man kann auch eine kleines Behältnis mit Silikagel in die Dose legen. Das verringert die Feuchtigkeit in der Dose. So legt man sich einen Vorrat an Zuckerglas, in verschiedenen Grundfarben an, die man dann später portionsweise mischen und weiterverarbeiten kann.

Zucker ziehen!

Wenn man die noch weiche Masse (die Masse sollte etwa 55 bi 60 °C warm sein) strangartig dehnt, nennt man das „Zucker ziehen“. Dadurch kommt Luft in das Zuckerglas. Das macht es undurchsichtig und sorgt für einen schönen Seidenglanz. Man muss sich das etwa, wie einen Expander oder ein Fitnessband ziehen, vorstellen. Das macht man max. 20mal. Bei mehr als zwanzig Wiederholungen geht der Seidenglanz verloren. Durchsichtiges Zuckerglas wird dann weiß und z. B. blaues Zuckerglas schimmert dann blau-metallic. Es ist zu empfehlen, dass man sich ein zweites Paar Handschuhe (Abwaschhandschuhe) über die Einweghandschuhe zieht, um Verbrennungen zu vermeiden.

Alternative: Isomalt
Anstelle des Haushaltszuckers kann man auch die weniger aufwendige aber sehr viel teurere Option Isomalt (E 953) nehmen. Isomalt ist ein Zuckeraustauschstoff, den man nur auf auf 150 bis 175 °C kochen muss und das Zuckerglas ist fertig. Isomalt ist weniger hygroskopisch und das Abpinseln des Topfinnenrandes entfällt auch. Allerdings kostet das Kilo Isomalt zwischen 10 bis 15 €.

Rezept mit reinem Isomalt:

- 500 g Isomalt in einen Topf/Pfanne geben und kochen lassen bis 175 °C erreicht sind.
- Den Topf vom Herd nehmen und kurz auf einen nassen Lappen abkühlen, dann 8 g Wasser hinzufügen (um die spätere Arbeitstemperatur zu senken). In das Wasser kann man auch die hitzefeste und pulvrige Lebensmittelfarbe (1 bis 2 g) einrühren. Gut umrühren!
- Die Masse in die Biskuitbackmatte gießen und abkühlen lassen oder aber in hitzefeste Silikonformen oder Edelstahlformen gießen.

Achtung

Das Hinzufügen des Wassers in das Zuckerglas/Isomalt, läßt eine große Menge heißen Dampfes aufsteigen. Deshalb nur in kleinen Schüben hinzufügen und Handschuhe tragen, um Verbrennungen zu vermeiden.Außerdem kann es bei Lebensmittelfarben dazu kommen, dass sich kurzzeitig das Volumen des Zuckerglas/Isomalt verdoppelt.

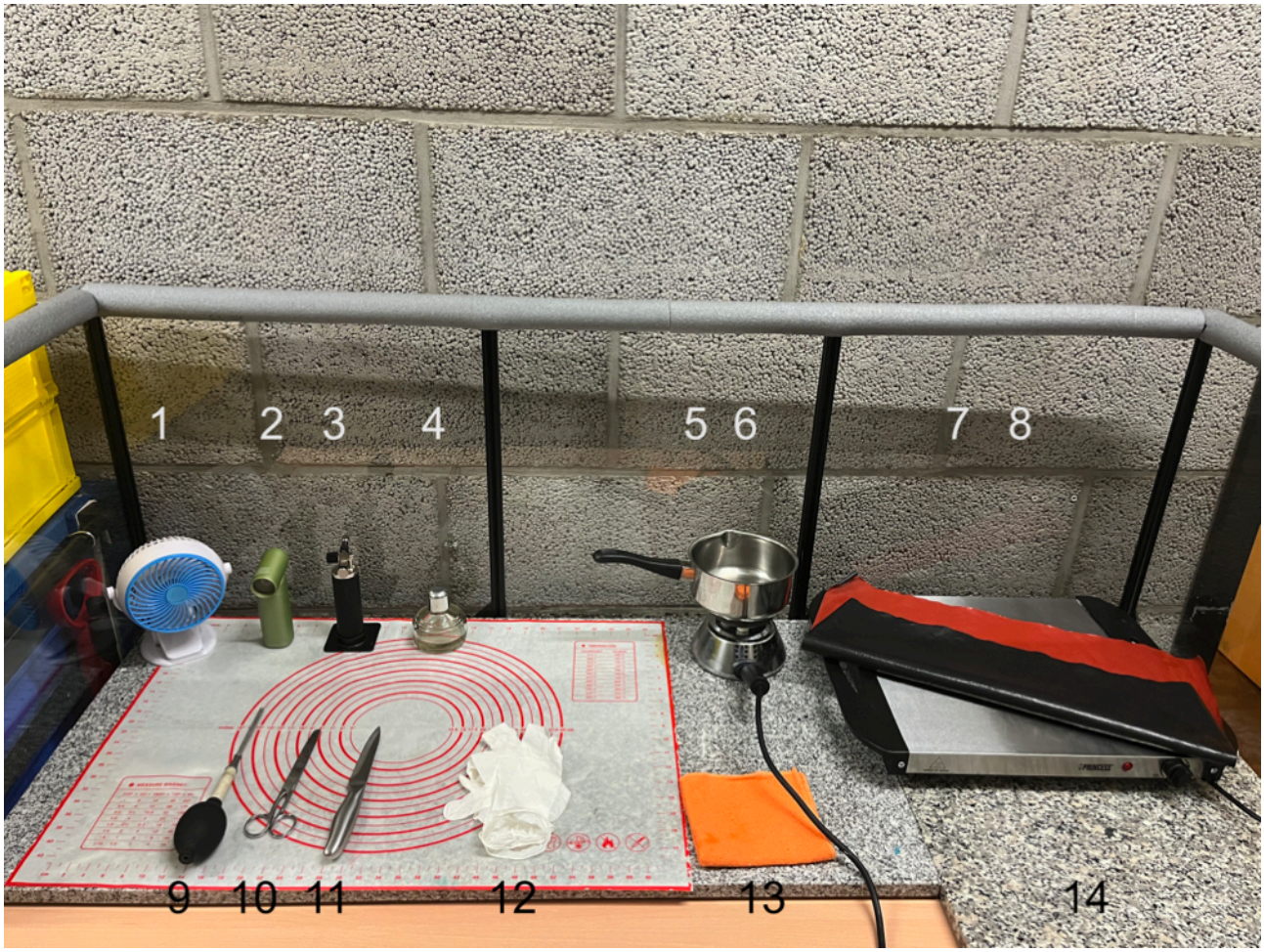
Es gibt auch Isomalt mit Zusätzen. Hier muss man die Kochanleitung des Herstellers beachten.

Ein nasser Lappen..

So ein nasser Lappen kann nicht nur zum Saubermachen nützlich sein.Er kann auch dazu benutzt werden, ein heiße Pfanne abzukühlen, damit der Zucker beim Ausgießen nicht karamellisiert. Oder aber er kann unter einer Backmatte liegen, um das heiße Zuckerglas abzukühlen, damit es sich leicht von der Backmatte löst.

Wie geht es jetzt weiter?

Wenn man jetzt keine Bonbons mit dem Zuckerglas machen möchte, geht es zum nächsten Schritt: Ein Schaustück anfertigen!



Dafür benötigen wir folgendes an Arbeitsgeräten:

1. Ventilator und/oder
2. Multifunktionsgebläse
3. Lötbrenner oder Brenner zum Flambieren
4. Spiritusbrenner
5. Kleiner Topf
6. Kochplatte
7. Speisenwärmer oder Warmhalteplatte (ca. 85 °C)
8. Backmatte aus Silikon
9. Handpumpe zum Herstellen von Hohlkörpern (z.B. Kugeln)
10. Schere
11. Messer
12. Einmalhandschuhe
13. Nasser Lappen
14. Marmor-/Granitplatte

Es gibt eine ganze Reihe von Techniken beim Arbeiten mit Zuckerglas, die man sich überwiegend bei den Glasbläsern abgeschaut hat. Diese vorzustellen wäre hier zu umfangreich, Wer sich dafür interessiert kann z. B. hier fündig werden: Zuckerkunst Heute, Joachim Habiger, ISBN 978-3-00-023337-1.