



時尚精品・拉糖盤飾

顏毓賢 著



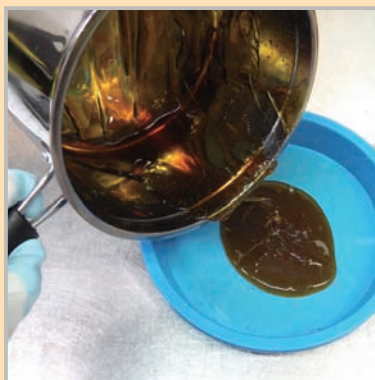
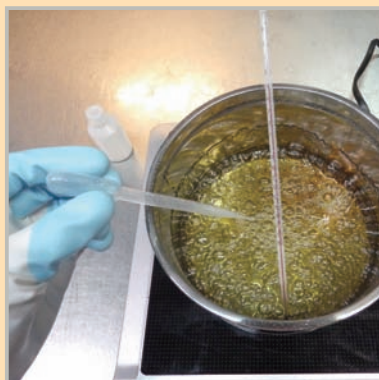
四、拉糖的原料

製作拉糖的原料有：砂糖、冰糖、糖醇，選其中一種即可。

砂糖、冰糖屬蔗糖（由一個葡萄糖分子和一個果糖分子組成化學上叫雙糖）。葡萄糖和果糖結合成蔗糖時，醛基和酮基的特性都完全喪失，所以蔗糖無還原作用，但是在水解（蔗糖+水）溶液，氫離子或轉化酶的作用下，水解為等量的葡萄糖與果糖的混合物稱為轉化糖，具有還原性。再添加適量的糖漿（澱粉糖漿）具有抗結晶，以改善蔗糖的組織狀態，同時提高糖體黏度，阻止或延緩糖體返砂，延長貯存期。但此種熬糖原料，只適合在溫度22℃~26℃，相對濕度50℃以下製作。（在台灣只適合冬天製作）又因熬糖出來的糖糰偏黃，糖糰的特性不穩定。

熬糖配方：

- （1）1000g特砂+水270cc.+麥芽糖350g（120℃時加入）+5滴酒石酸，熬煮至160℃。
- （2）1000g特砂+水350cc.+葡萄糖漿150g（120℃時加入）+6滴酒石酸，熬煮至160℃。
- （3）雪碧熬糖：1000g特砂+雪碧汽水100cc.+水250cc.熬煮至160℃。



德國進口糖醇愛素糖（ISOMALT）的甜度較低，其甜度是蔗糖的1/2，在西點領域中被廣泛使用，能長時間保持乾、脆，在拉糖製作中，全世界有75%以上的人使用糖醇，將糖醇熬煮到160℃以上時，糖體內的水份能降到3%以下，具有超強的抗吸濕性，環境溼度70%以下皆可製作拉糖，保存良好，成品可延長保存到兩年以上。另外，糖醇還具有反覆熬煮、使用的特點，儘管進口價格昂貴，但還是值得考慮，因為它是製作拉糖工藝最理想的原料。

● 融德國 Isomalt (愛素糖)

Step by step

德愛素糖融糖步驟：



① 將糖倒入鍋內



② 可開大火煮至融化沸騰即可，或添加3~5滴酒石酸使糖軟化。



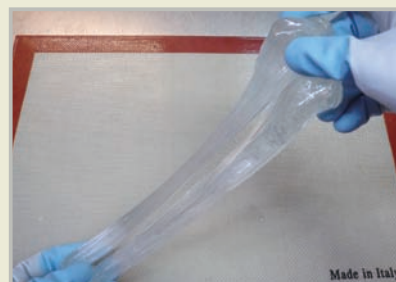
③ 將糖漿倒入耐高溫矽膠不沾碗，或倒在矽膠不沾布



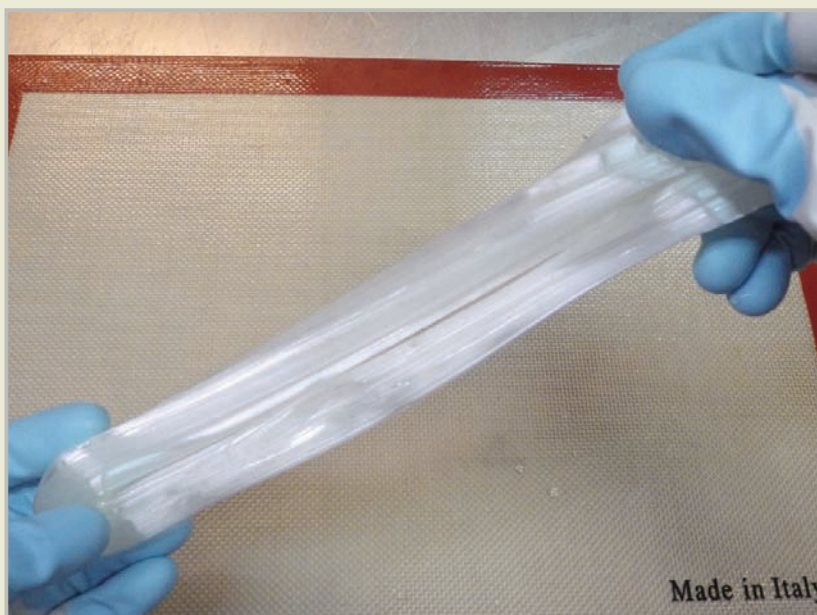
④ 待糖漿降溫後，揉成糖糰，將不沾布提起擠成糖糰



⑤ 愛素糖糰呈透明狀



⑥ 將糖糰反覆拉扯、拉伸



⑦ 愛素糖糰接觸空氣後，成金屬般的光亮



⑧ 即可塑形開始製作糖品



● 融德國 Isomalt 調色素

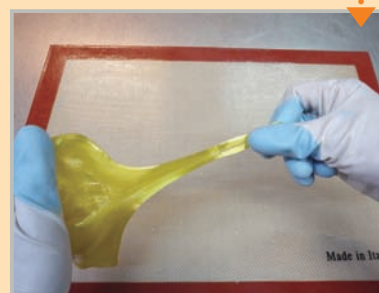
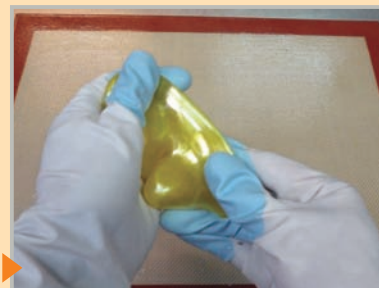
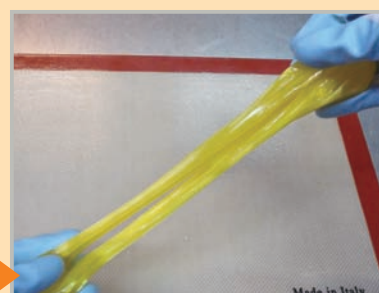
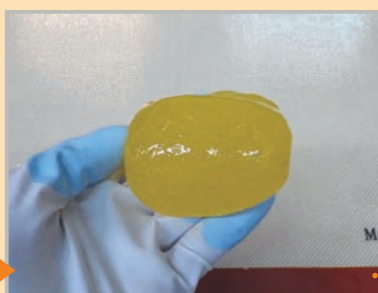
(煮至138℃時加入色素)



德國進口糖醇 ISOMALT

方法與步驟：Step by step

德國愛素糖煮至138℃時，可加色素調色；製作支架條則需煮至190℃左右再加色素，使其較堅韌。煮出來的糖漿經過反覆拉伸，使糖糰發亮，糖糰溫度約70℃時，可開始製作糖品。製作好的糖品要立刻放入保鮮盒內，加入乾燥劑除溼，經數小時後糖品較不易發黏。（備註：回收的糖品，因長時間接觸濕氣，融糖需煮至180℃）



五、拉糖製作優點

糖糰經過幾次的反覆拉伸，與空氣接觸融合後會變得發光、發亮，產生如金屬般的耀眼光澤。糖體由熱變冷、由軟變硬的一小段時間內，可伸拉、撕扯、塑形，過了這段時間，則無法操作，容不得精雕細琢，平均在10秒內，即要完成拉出一根糖綠藤蔓或一片漂亮的綠葉，有快速製作的優點，且能保存和展示的時間長，因為糖體有一定的物理強度，在合適的環境下，拉糖作品可保存1~2年之久，既能欣賞又能食用。作品既新奇又新穎，廣受大眾喜愛。



六、拉糖盤飾

料理烹飪領域在近幾年來不斷地發生變革，有創意、更有個人風格的廚師各領風騷，對於「傳統」既有繼承、又有發揚，有拋棄也有批判。有些盤飾明顯落後時代的要求，或者是不夠環保衛生、或者是浪費食材、或者是風格陳舊，作為一個「與食俱進」的時尚廚師，如果還在用這些裝飾，那麼就落伍了。

盤飾同樣有其生存和發展的軌跡，其變化的各個階段，如以黃瓜、紅蘿蔔圍一圈，到新一點的插蘿蔔花，再到鮮花的普遍使用，還有前幾年用巧克力餅乾的過渡期，現在盤飾的方向標的，又指向那裡呢？在傳統的菜品點綴中，曾經作為其中傑出代表的黃瓜、紅蘿蔔圍邊不可避免的被淘汰，我們必須承認它們曾是盤飾食材經典中的經典，利用它們所作的造型不是太少而是太多，已經被過度開發了，廚師很難再在它們身上玩出更「潮」的花樣。在菜餚盤飾上，我們一般要求廚師所應用的材料為可以食用的材料，在構思上去繁為簡。現在一道菜上桌，首先看到的是形和色，其實廚師做菜手藝不相上下，就看如何給菜品作「包裝」。



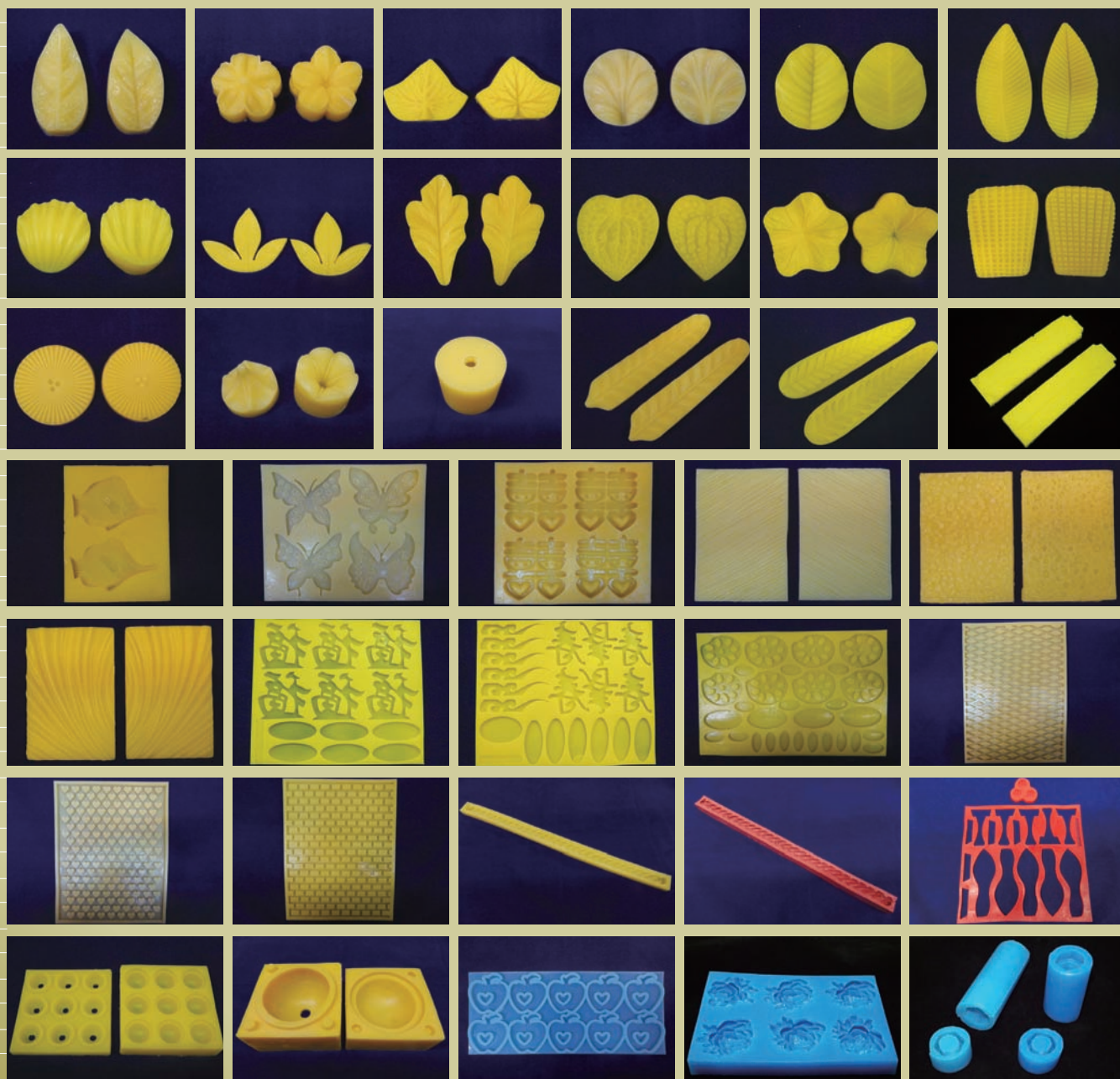


為什麼現在廚師都喜歡借鑒西式盤飾？

就是因為它方便快捷，色彩搭配明瞭，視覺效果好，而且健康衛生。未來的盤飾流行、走勢，人人都可以用「時尚」二字概括。那究竟什麼才是時尚？

「時尚」主要是簡約立體，避免繁瑣。其中最具時尚色彩的是拉糖盤飾，幾根優美的糖線條，幾個精緻的糖蝴蝶、色彩明快的彩帶糖圈，都會讓食客感到耳目一新，這也成為廚師對菜品「脫胎換骨」的最有力武器。

● 各式矽膠模具



時尚精品 · 拉糖盤飾

Pulled Sugar

拉糖盤飾精品製作

Step by Step



基礎實用篇

Basis Practical

黏糖方式 1 Step by step



1 用透明糖糰



2 壓出扁圓形



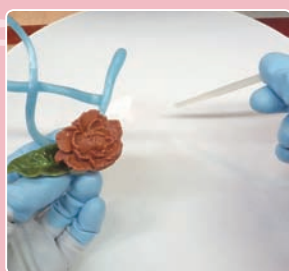
3 透明圓底作



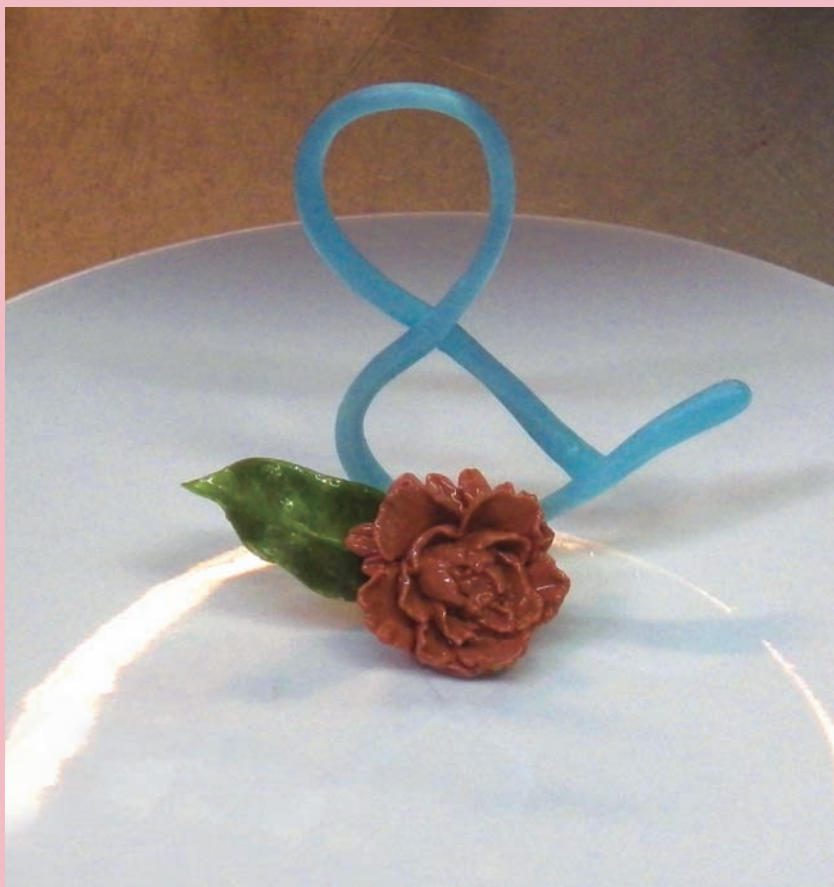
4 燒根透明糖棒將糖漿滴沾於圓形糖底作



5 小件糖品黏於底作，待數秒後冷卻再放手



6 燒透明糖棒滴黏於盤上，因磁盤溫度較低，需重複黏上透明糖漿



7 待完全固定，完成。

黏糖方式 2

Step by step

- 取塊透明小糖粒，置於盤上，用強風打火機，燒糖融化後，將小件糖品黏起，待完全牢固後才放手，不然糖品容易傾斜、倒塌。

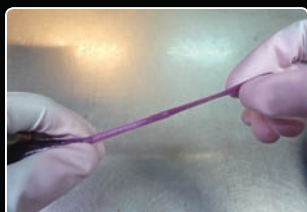


雙心綠條

Step by step



① 將糖糰加入紫色素，把糖糰拉亮



② 慢慢拉出糖線



③ 放於不沾布上，把糖線捲成心型狀，再拉黃色細線條，將雙心綁起



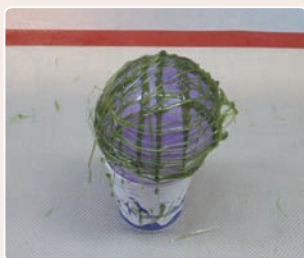
④ 取根透明糖棒，燒融黏於盤上，完成

步驟 Tip

Step by step



① 準備汽球與紙杯



② 待糖漿降溫100度時，用湯匙勺起糖漿，淋於汽球上呈網格狀



③ 刺破汽球



④ 取出糖網，再配上糖品插件，完成

糖網

