

Pomada wodna (cukrowa) - idealna do lukrowania ciast i do kremów



Autor: **DziablicaWKuchni**
Przepisów: **171** Ocena: **3500**



> 6 os.



15 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 50 dag cukru (zwykły kryształ)
- 3/4 szklanki wody (niecałe 190 ml)
- 35 g octu
- aromat (najlepiej cytrynowy lub pomarańczowy, dodałam od siebie)

Sposób przygotowania:

- 1 W rondelku mieszamy cukier z wodą, a następnie zagotowujemy na niewielkim ogniu, cały cukier ma się dokładnie rozpuścić. Do płynu dodajemy ocet (użyłam najzwyklejszego spirytusowego, jest najbardziej klarowny) i gotujemy jeszcze moment. Masę zdejmujemy z ognia i studzimy (zajął mi to około 5 minut), w tym czasie syrop nieco zgęstnieje, na tym etapie można również dodać kilka kropel aromatu, najnaturalniej komponować się będą te cytrusowe, zapach i smak czystego octu może być dla wielu osób niezbyt atrakcyjny, dodawanie startej skórki wpłynie in minus na strukturę pomady (latające farfocle w białej masie), możecie ewentualnie wygotować skórki (bez białego albedo!) w wodzie w której następnie rozpuścicie cukier.
- 2 Lekko przestudzoną masę ubijamy mikserem lub zwykłą trzepaczką do momentu aż ta zbieleje i zgęstnieje. Na prawdę nie trwa to długo - dwie, trzy minuty. Uzyskawszy idealną konsystencję możemy przystąpić do lukrowania, w razie potrzeby dodać nico wody i podgrzać raz jeszcze.
- 3 Do czego ją wykorzystać:

Do lukrowania ciast - bab drożdżowych, kruchych, bardziej rozrzedzonych i dobrze przestudzonych również ciast z kremami jak to.

Do ozdabiania pierniczków i ciasteczek - śmiało można ją barwić. Jednak wzory postaną mniej misterne niż w przypadku lukru królewskiego.

Wszędzie tam gdzie użylibyśmy polewy z cukru pudru - jednak z pomadą pracuje mi się znacznie lepiej (to moje subiektywne odczucie; lukier czasem wydaje się gęsty, a jednak po nałożeniu na ciasto spływa), ponadto jest świetnym wyjściem awaryjnym, gdy w domu zabraknie cukru pudru o co nietrudno w świątecznym zabieganiu.

Do kremów maślanych - zamiast cukru pudru. Gotowy krem jest wtedy lepszej jakości, pamiętać należy jednak, aby dodawana pomada nie była gorąca - masło się rozpuści.

Twoje notatki do przepisu: