

# Изомальт

## Что это?

Изомальт представляет собой белый кристаллический порошок, растворимый в воде. Его водный раствор прозрачен и бесцветен. Ингредиент получают в результате переработки сахарозы, содержащейся в сахарной свекле, сахарном тростнике и мёде. Отметьте, что изомальт на 40–60% менее сладок, чем сахар и прекрасно сочетается со многими натуральными ароматизаторами, подчеркивая их вкус.

## Где применяется?

В первую очередь, изомальт предназначен для замены сахара в низкокалорийных, диетических и диабетических продуктах. Ингредиент с успехом применяют в качестве наполнителя кондитерских изделий и выпечке, в производстве карамели, конфет, шоколада, драже, мороженого, жевательной резинки и других изделий.

А также мы можем использовать изомальт для изготовления декора.

Не удивительно, что широкую популярность приобрел изомальт именно в кондитерской промышленности. Его применяют для производства карамели (твердой и мягкой), мороженом, шоколаде и прочих изделиях.

Технологические преимущества использования добавки E953 очевидны: продукты не размягчаются под воздействием температуры.

Многие кондитеры и профессиональные декораторы используют изомальт для эстетических целей. Он очень популярен, как украшение для тортов, благодаря глянцевой поверхности и возможности быстрого получения необходимой формы. Ингредиент также устойчив к воздействию влаги.

При дегустации разных продуктов с изомальтом и сахаром, их практически невозможно отличить по вкусу.

Органические соединения изомальта позволяет получить оттенок сладости, выделяя самые тонкие ароматы.

Кроме того, вещество предотвращает растрескивание съедобных декоративных элементов.

Изомальт часто продается в виде кристаллов или палочек, иногда вы можете купить готовые фигуры из изомальта.

Особенный статус изомальт получил, благодаря изобретательным кондитерам, которые открыли его великолепные свойства в создании художественных карамельных скульптур. В отличие от сахарной карамели, изомальт медленнее застывает и поэтому он куда более практичен в работе.

## Особенности работы

Хранить готовые элементы из изомальта нужно в герметичном контейнере и в холодильнике. Убираем в контейнер сразу же, как изомальт полностью остыл – иначе он может стать липким, если в помещении очень жарко.

Статья из источника elle-craft.ru

**Важно:** изомальт достаточно быстро застывает, поэтому работать с ним нужно тоже быстро. Осторожно, можно обжечься!

Вариант 1.

Нам понадобятся:

- 2 силиконовых коврика
- спирт/водка для обезжиривания ковриков
- изомальт гранулированный
- краситель (гелевый, сухой, кандурин) по желанию

Нагреваем духовой шкаф до 180°C.

Тщательно обезжириваем силиконовые коврики, это важно для прозрачности готового декора.

Кладем коврик на противень. Насыпаем тонким слоем изомальт толщиной 1-2 мм так, чтобы просвечивал коврик и были пустые места между гранулами. Для цветного декора на этой стадии смешайте изомальт с красителем.

Отправляем изомальт в духовку на средний уровень на 7-12 минут, ориентируйтесь на состояние изомальта. Кристаллы порошка должны полностью расплавиться и образовать прозрачную жидкость.

Проверять изомальт можно, открыв духовой шкаф, приподняв край коврика. Как только гранулы все растаяли, вытаскиваем и снимаем изомальт с горячего противня, остужаем.

Также можно создать декорацию, насыпав изомальт в форме нужной фигуры и ограничив его, например, деревянными шпажками.

Пока изомальт горячий, он пластичен, его можно свернуть в любую форму, вырезать вырубками и прочее.

Вариант 2.

Нам понадобятся:

- ситечко
- изомальт
- краситель
- силиконовый коврик или пергамент
- спирт/водка
- кондитерский мешок или корнетик



Насыпаем изомальт в ситечко. Ставим на медленный огонь.



Ждем полного растворения гранул. Вводим краситель, я использовала гелевый краситель Америколор.

Сминаем бумагу для выпечки, сверху наливаем водку, чтобы были хорошие, крупные капли.



Выливаем изомальт на пергамент.



Можно оставить так, а можно взять пергамент в руки и, наклонив его в разные стороны, образовать красивые подтеки или узор.



Вот, что получилось:



Почему спирт вызывает образование пузырьков в сахаре?

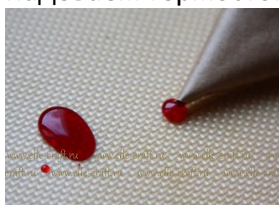
Спирт кипит при 78 градусах. Когда его накрывают карамельной массой, температура которой в тот момент значительно выше, спирт испаряется, и его пары образуют в сахаре пузырьки.

### Вариант 3.

Нам понадобятся:

- силиконовый коврик
- изомальт
- краситель
- спирт/водка (для обезжиривания)
- кондитерский мешок или корнетик
- формы для печенья, вырубки, силиконовые молды или формы для леденцов и шоколада
- шпатель

После того, как расплавили изомальт, даём ему немного успокоиться и переливаем в корнетик или кондитерский мешок. Будьте аккуратны, температура очень высокая! Тщательно закручиваем корнетик сверху, чтобы наша карамель не вылилась на руки, надеваем термостойкую варежку и этой варежкой держим корнетик!



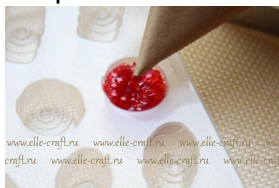
Отсаживаем на обезжиренный силиконовый коврик капли изомальта.



Можно нарисовать спираль, какой-нибудь узор, написать имя, в общем, фантазия вам в помощь :)

Если хочется придать изомальту определенную форму, то отсаживаем изомальт на силиконовый молд, пластиковую форму, форму для печенья и т.п. Так можно сделать любимые многими хрусталики или драгоценные камни.

На фото ниже я испортила форму: поторопилась и не дала карамели немного остыть.



Вот такой должна быть карамель, немного отдохнувшей, уже спокойной, без бурлящих пузырей (слева):



А вот так можно придать изомальту форму с помощью вырубки для печенья. Желательно, чтобы форма была металлической, пластиковую вырубку вы рискуете испортить.



Дайте кармели застыть, после этого ее можно вынуть из формы. Снимать готовый декор с коврика нужно шпателем.



Если вылить изомальт на коврик и дать ему отдохнуть, вы получите пластичный материал для моделирования. Можно сделать бахрому, спиральки, цветы и многое другое.



Для создания сложных декоров из изомальта вам потребуется специальное оборудование: лампы, перчатки и другое.

Изомальт долго сохраняет свою форму и блеск. По-моему, это отличный вариант для декора десертов.

