BEOORDELAARSWERKBOEK

LEKKERS

NAAM : _____

2. TEKSTUUR

Tekstuur van lekkers kan fluweelagtig, romerig, suikerig, gomagtig, styf, taai, hard, bros, klewerig, krummelrig, ens. wees.
Tekstuur word bepaal deur : Bestanddele, graad waartoe gekook en manipulasie.

2.1 BESTANDDELE

Slegs bestanddele van die beste gehalte moet gebruik word.

2.1.1 Suiker, stroop ens.
Gebruik slegs die beste gehalte fyn korrelsuiker.
Geel- en bruinsuiker gee kleur en geur.
Strope bevat invertsuiker, dit wil sê, eenvoudige suikers en help dus om 'n fyn kristal te gee.

2.1.2 Suur (kremetart, wynsteensuur, sitroensuur, asyn, ens.)
Suur inverteer rietsuiker na glukose en fruktose wat 'n baie fyn kristal vorm.
As kremetart ('n suur) by kokende stroop gevoeg word, moet dit eers in 'n bietjie water opgelos word.
Wanneer water baie brak is, kan meer suur bygevoeg word.
Verhouding : 1 ml kremetart het dieselfde effek as 8 ml asyn/suurlemoensap of 60 ml glukosestroop.

2.1.3 Suiwelprodukte (botter, room, melk, ens.)
Deur die byvoeging van vetryke bestanddele, soos bogenoemde word 'n fluweelagtige tekstuur verkry.
Melk skif as dit met te veel suur of tot 'n te hoë temperatuur verhit word.

2.1.4 Gelatien.
Moet nooit gelatien oorverhit nie, dit ontwikkel 'n onaangename smaak. Strooi gelatien op water en nie andersom nie.

2.1.5 Kleursel en geursel
Om te voorkom dat mens te veel gebruik, plaas in flessies met druppers.
By lekkers wat geklits word, bv. malvalekkers word die kleur ligter hoe meer lug ingeklits word.
Sommige geursels bevat kleursel wat wit lekkers kan verkleur. (bv. Vanielje). 'n Vanieljeboontjie kan eerder in 'n fles met suiker geplaas word. 60 ml vanielje-suiker = 5 ml vanieljeessens.

2.1.6 Klapper, neute en rosyne
Moet baie vars wees. Anders gee dit bysmaak.
Rosyne kry nie die kans om uit te dy soos by gebak nie en moet dus vars wees.

2.2 GRAAD WAARTOE GEKOOK

Vir 'n bepaalde resep is daar net een korrekte graad tot waar die mengsel gekook moet word. As die resep verander word (bv. meer smeer, stroop, ens.) sal die graad vir die beste resultaat ook verander. Kos en Kookkuns bl. 210 (1984 bl. 225).

2.3 MANIPULASIE

Die tyd wanneer geroer word en die temperatuur waarby geroer word het 'n groot invloed op die tekstuur.
Fudge bv, word na die kookproses geroer en nadat die afgekoel het tot 60 C,.
Volg dus resepte noukeur vir die beste resultate.

3. ALGEMENE WENKE VIR DIE KOOK VAN LEKKERS

3.1 OM TE VERHOED DAT TE GROOT SUIKERKRISTALLE VORM

3.1.1 Al die suiker in die vloeistof moet opgelos wees voordat mengsel begin kook.

3.1.2 Voordat stroop kook moet suikerkristalle van die kant van die kastrol afgewas word. (Gebruik kwassie wat in warm water gedoop is of plaas deksel vir paar minute op).

3.1.3 Roer suikermengsels slegs wanner dit nodig is en net genoeg om aanbrand te voorkom.

3.1.4 Gebruik net nuwe, gladde houtlepels of 'n metaallepel. Growwe houtlepels werk versuikering in die hand.

3.1.5 Plaas termometer eers in die stroop nadat alle suiker opgelos is.

3.1.6 As die warm mengsel uitgegooi word, hou die kastrol so skuins dat dit vrylik kan uitloop.
Moenie skud of uitskraap nie.

3.1.7 Laat mengsel eers afkoel tot louwarm (60 C) voordat geklop word. Dit verseker dat kristalle klein en fyn is.

3.1.8 Sodra stroop korrekte temperatuur bereik, doop kastrol vir 'n oomblik in koue water om te verhoed dat die temperatuur verder styg.

3.1.9 Die verhouding van suiker tot vloeistof moet reg wees. As daar te min vloeistof is, neem die suiker baie lank om op te los en die mengsel begin kook voor dit opgelos is.

3.1.10 Die byvoeging van strope (wat invertsuiker bevat) bevorder 'n fyn kristal.

3.1.11 Die byvoeging van 'n suur (wat suiker afbreek tot invertsuiker) bevorder ook 'n fyn kristal

3.2 Moet nooit lekkers kook op reënerige dae nie. Dit is geneig om water te trek.

3.3 Ouderdom : Meeste lekkers moet redelik vars aangebied word. By kristallekkers is die kristalle geneig om te groei sodat dit droog en suikerig word. Toffies en karamels moet egter 'n paar weke staan om te verouder.
Lekkers wat maklik water trek, moet vars gemaak word.

4. DISKWALIFIKASIE EN AFTREK VAN PUNTE

DISKWALIFIKASIE

4.1 Voldoen nie aan regulasies.

4.2 Voldoen nie aan vereistes van klas.
Wanneer ongekookte fudge, -klapperys en -malvalekkers in 'n klas vir gekookte lekkers ingeskryf word, word dit gediskwalifiseer.
As pryslys geen verdeling tussen gekookte en ongekookte lekkers maak nie, kan beide in dieselfde klas ingeskryf word.

4.2 Ongeskik vir doel.

4.4 Oneerlik.

4.5 Nie 'n tipiese tekstuur nie (kry veral by karamel, waar persone karamelfudge onder die klas inskryf).

Punte aftrek

Nie 'n tipiese vorm nie (klapperys in stawe).
Foutiewe massa of aantal.