

20 Απριλίου 2023

Γιατί δεν τρώμε πια αληθινή σαντιγί (στα περισσότερα ζαχαροπλαστεία);

[Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός / Γαστρονομία](#)



Το κακοποιημένο από την πλειονότητα των ζαχαροπλασטיών υλικό είναι καλό δείγμα όλων όσων πάνε στραβά στον κόσμο του γλυκού. Πόσο δύσκολο είναι τελικά να βρεις αέρινη, γαλατένια σαντιγί;



Ήταν από τις πρώτες δουλειές μου στην κουζίνα της μαμάς. Ποιος θα χτυπήσει τη σαντιγί; Η μικρή Γεωργία! Τρελαινόμουν για σαντιγί αλλά ακόμα πιο πολύ τρελαινόμουν για τη διαδικασία. Να χειρίζομαι το μίξερ...να βλέπω σιγά σιγά τη σκόνη με το γάλα να γίνεται πυκνή κρέμα για να τη φάμε μετά με φράουλες, να τη βάλουμε στο εκμέκ, στις τούρτες... Πήρε κάμποσα χρόνια να πάρω χαμπάρι ότι αυτό που τρώγαμε μόνο σαντιγί δεν ήταν. Ήταν αρχές των '90s και το γεγονός ότι διάφορα γλυκά έβγαιναν από κουτιά με σκόνες ή από κονσέρβες δεν μου φαινόταν καθόλου ύποπτο. Μην πω ότι με γοήτευε κιόλας. Την ίδια εποχή περίπου, σκόνες, έτοιμα μείγματα και ημιέτοιμα προϊόντα τρύπωναν και στα ζαχαροπλαστεία της γειτονιάς -σχεδόν κάθε γειτονιάς σε όλη την Ελλάδα. Και από τότε που μπήκαν, έκατσαν και δεν βγήκαν ποτέ. Μάθαμε (πφφφ, κάποιος μεγαλώσαμε...) με το φτηνό, και συνήθως κακό, γλυκό. Άλλοι, με το δίκιο τους, έχασαν την εμπιστοσύνη τους στα ζαχαροπλαστεία μνημονεύοντας τις «παλιές» γεύσεις. Οι κρέμες έβγαιναν από κουτιά, ο λευκός στόκος στις πάστες έμενε για μέρες και μέρες αφεγάδιαστος και όλοι μαζί συνεχίσαμε να πλέουμε σε μια γλυκερή λίμνη από τρανς λιπαρά, διογκωτικά, τεχνητά πηκτικά κ.ο.κ.

Υπάρχουν και οι εξαιρέσεις σε αυτόν τον τρομακτικό κανόνα. Μια χούφτα παλιοί που έμειναν σταθεροί και δεν άλλαξαν ποτέ τρόπους. Λίγα καινούργια, καλά ζαχαροπλαστεία που προσπαθούν να θυμίσουν τα ποιοτικά υλικά και τη σημασία του να φτιάχνεις κάτι από την αρχή. Είναι δέκα όλοι αυτοί μαζί στην Αθήνα; Μπορεί είκοσι. Δεν νομίζω όμως να φτάνουν τους τριάντα. Και έχουν απέναντι τους χιλιάδες που πρεσβεύουν μόνο το εύκολο και το γρήγορο.

Πριν λίγες Κυριακές χαζεύαμε τις κυρίες πίσω από τους μαρμάρινους πάγκους στον Βάρσο να γεμίζουν δοχεία του κιλού με φρέσκια σαντιγί από τις μπασίνες. Αληθινή, γαλατένια. Τη φτιάχνουν στο 130 χρόνων κατάστημα της Κηφισιάς, κάθε πρωί με τον, όχι αυτονόητο, τρόπο: χτυπώντας κρέμα γάλακτος. Έπειτα τη χρησιμοποιούν για τις νουγκατίνες και τις τούρτες τους. Την πουλάνε και χύμα. Χριστούγεννα και Πάσχα οι παραγγελίες για σαντιγί με το κιλό παίρνουν φωτιά.

Στους Ασημακόπουλους, το παλιό γαλακτοπωλείο των Εξαρχείων που είχε κάποτε ακόμα και τα δικά του βουστάσια στου Ζωγράφου, η αμυγδάλου έχει καλό αμύγδαλο (με τη σέσουλα μάλιστα), κρέμα και αυθεντική σαντιγί. Και είναι ένα όνειρο. Τρως μια και τη θυμάσαι για εβδομάδες. Τα καλά υλικά και οι καλές τεχνικές κοστίζουν βέβαια. Όμως αυτό δεν θα έπρεπε να είναι το γλυκό; Μια μικρή πολυτέλεια που επιτρέπουμε που και που στον εαυτό μας. Κι όχι ένα μείγμα από άγνωστης προέλευσης τεχνητές πρώτες ύλες που έρχονται να κατακάτσουν στο στόμα και μετά στο στομάχι.

«Τις τελευταίες δεκαετίες αναπτύχθηκε πολύ το κομμάτι της ζαχαροπλαστικής που λέγεται ημιέτοιμο προϊόν. Αυτό ήρθε υποτίθεται για να λύσει τα προβλήματα που μπορεί να είχε κανείς με τα φρέσκα αυγά, τη φρέσκια κρέμα, το φρέσκο γάλα. Οι αυθεντικές πρώτες ύλες είναι πολύ πιο ευαίσθητες και αυτοί που τις χειρίζονται πρέπει να ξέρουν τη δουλειά τους. Το να χτυπήσει κανείς μία κρέμα για να την κάνει σαντιγί εμπεριέχει την πιθανότητα να του “κόψει”. Αυτό σημαίνει ότι ένα εργαστήριο έχει ανάγκη από πραγματικούς ζαχαροπλάστες -πράγμα που μεταφράζεται σε μεγαλύτερα κόστη. Επίσης οι πρώτες ύλες έχουν μικρότερο χρόνο ζωής γιατί είναι ζωντανά προϊόντα» λέει η Εύη Παπαδοπούλου της τζελατερίας Le Greche. «Τα ημιέτοιμα μίγματα και οι σκόνες κατεύθασαν για “λύσουν” όλα αυτά τα προβλήματα. Μπορείς να χτυπήσεις τη σαντιγί, για την ακρίβεια μπορεί να στη χτυπήσει οποιοσδήποτε, και αυτή να μην κινδυνεύσει να “κόψει” ποτέ. Ακόμα και αν αυτός που χτυπάει τη σαντιγί φύγει, ξεχαστεί και γυρίσει την επόμενη μέρα να συνεχίσει το χτύπημα δεν θα υπάρχει πρόβλημα. Μπορείς μετά να την περάσεις από το κορνέ, να γίνει μια ωραία γιρλάντα, και αυτή να μείνει στη βιτρίνα για έναν μήνα» συνεχίζει χρησιμοποιώντας τη σαντιγί ως ένα χαρακτηριστικό παράδειγμα για όσα έχουν πάει στραβά στον κόσμο του

γλυκού.

«Για οικονομικούς λόγους η πλειοψηφία των ζαχαροπλασטיών στραφηκε προς τη φυτική σαντιγί που έχει τη μισή τιμή από τη ζωική. Λίγοι επιλέγουμε ακόμα τη ζωική και το κάνουμε γιατί δεν θέλουμε να ρίξουμε την ποιότητα. Παίρνουμε απλά την κρέμα γάλακτος, βάζουμε ζάχαρη και λίγο γάλα και τη χτυπάμε» αναφέρει ο Παναγιώτης Μπόζας του ομώνυμου κυψελιώτικου ζαχαροπλαστείου. «Και έπειτα η ζωική έχει άλλη ευπάθεια, και πολύ μικρότερη διάρκεια» λέει. «Η κρέμα γάλακτος μπορεί να πάθει θερμικό σοκ, να ανέβει λίγο η θερμοκρασία της και, ενώ αυτό δεν την καθιστά επικίνδυνη ως τρόφιμο, την κάνει ακατάλληλη για σαντιγί - να μην μπορεί να χτυπηθεί με τρόπο που να δίνει ομοιογενές αποτέλεσμα. Επίσης χρειάζεται προσεκτική συντήρηση, στους 4 βαθμούς - ούτε πιο πάνω, ούτε η θερμοκρασία να πέσει στους μείον. Αλλιώς και πάλι δεν θα χτυπηθεί η σαντιγί. Και όταν πια η κρέμα είναι έτοιμη είναι πολύ ευαίσθητη. “Καταρρέει” κάτω από το βάρος που έχει το παντεσπάνι μέσα σε μια τούρτα. Έχει μια τάση να χάνει τον αέρα της και να βγάζει νερό μετά από λίγες μέρες. Όμως, για εμένα, κανένας ζαχαροπλάστης που σέβεται τον εαυτό του δεν αντικαθιστά την αληθινή σαντιγί με ο,τιδήποτε άλλο» συμπληρώνει η Εύη Παπαδοπούλου. Στα καταστήματα Le Greche η σαντιγί φτιάχνεται επιτόπου, την ώρα της παραγγελίας από ειδική σαντιγιέρα. Μπορεί κανείς να την απολαύσει μαζί με παγωτό ή να ζητήσει να προμηθευτεί σκέτη την ποσότητα που θέλει. Μερικές ακόμα πηγές για καλή σαντιγί: τα σουδάκια του Pastry Family, οι μπαμπάδες του Rio, τα γλυκά της Roulette, του Ρεσιτάλ, του Ourse, του Οικονομίδη.

Τελικά, πώς ξεχωρίζουμε την πραγματική σαντιγί;

Δεν είναι πάντα εύκολο. Πολλές φορές ζωική και φυτική συνυπάρχουν στο ίδιο μείγμα. Όταν η σαντιγί δεν χρησιμοποιείται για να αφρατέψει κάποια άλλη κρέμα αλλά ως γαρνιτούρα, είναι πιο εύκολο. Οι ειδικοί προτείνουν να προσέξουμε αρχικά το χρώμα και τη γενική όψη. Συνήθως η φυτική δείχνει πολύ πιο στιβαρή αλλά και, συγκριτικά, εκτυφλωτικά λευκή σε σχέση με τη ζωική. Σημαντικό κριτήριο είναι η υφή: η πραγματική σαντιγί είναι αέρινη, σχεδόν «εξαφανίζεται» μέσα στο στόμα πριν το καταλάβεις. Αν και πλούσια σε λιπαρά, η λιπαρότητα δεν πρέπει να είναι σε καμία περίπτωση η πιο δυνατή πρόσληψη όταν μιλάμε για αληθινή σαντιγί. Όσο για τη γεύση, αδιόρατα υπόξινη και γαλατένια.

Πηγή: gastronomos.gr