

ОТДЕЛОЧНЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ



Гайдукова Т.С.

Отделочные полуфабрикаты

Предназначены для художественной отделки тортов и пирожных

Предназначены для придания определенного вкуса

Предназначены для придания изделиям аромата

Отделочные полуфабрикаты



Крема
Желе
Цукаты
Фрукты
Помада
Глазурь
Мастика
Марципан
Карамель
Различные
посыпки
Шоколад



Крема

Рельефные и самые красивые украшения
получаются из крема «Шарлотт»



Шарлотт



1. Яйца и сахар взбиваем

Шарлотт



2. Добавляем молоко и доводим до кипения, уваривая сироп до тонкой нити

Шарлотт



3. Охлаждаем сироп до комнатной температуры

Шарлотт



4. взбиваем масло, добавляем ванильную пудру, коньяк или вино, вливаем сироп.

Желе



Желе

При помощи кисточки жидкое желе (60 градусов) наносят на готовые изделия и охлаждают, а фигурные украшения «приклеивают», пока они в стадии не растекающейся массы.



Желе



Цукаты

- это сваренные в сахарном сиропе, а затем подсушенные плоды и ягоды



Фрукты

Консервированные фрукты используют круглый год для отделки пирожных и тортов, придавая им аппетитный красочный вид

Свежие фрукты используют в сезон.
Они хорошо дополняют вкус изделия своими натуральными соками



Помада

Ею обычно покрывают само изделие, пока она горячая. Потом, при застывании, она дает хорошую основу для фигурок из мастики, которая не будет прогибаться

Помада – уваренный сахарный песок с водой и патокой



Глазурь

Она представляет собой смесь яичных белков с малым количеством воды и сахарной пудрой

Её цвет (зависимый от красителя) может отражать все цвета радуги



Мастика

Сахарную мастику используют для изготовления различных фигурок



Марципан

Его используют для различных украшений в виде фигурок, изготовленных лепкой (орех с сахаром, патокой, коньяком и краской), или же красиво наструганным



Карамель

- уваренный сахарный сироп до 150-163 градусов.

Используется для художественной отделки тортов и мини-сладостей



Посыпки

Бывают:

1. Бисквитная крошка
2. Песочная крупка
3. Слоеная крошка
4. Сахаристые посыпки (сахарная пудра)



Шоколад

Шоколад используют как компонент глазури, как краситель и т.д.. В растопленном виде им можно делать через корнетик художественный росписи.

