



**КОЛЛЕДЖ  
СФЕРЫ УСЛУГ №3**

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ  
ГОРОДА МОСКВЫ  
Государственное бюджетное  
профессиональное  
образовательное учреждение города Москвы  
**«Колледж сферы услуг №3»  
(ГБПОУ КСУ № 3)**

***ПМ. 07 Выполнение работ по одной или нескольким  
профессиям рабочих, должностям служащих***

Тема: Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов мучных кондитерских изделий

**Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское  
дело**

Группа: 346

Руководитель практики: Кирсанова И.В.

Дата занятия 07.12.2020



КОЛЛЕДЖ  
СФЕРЫ УСЛУГ №3

В ассортимент отделочных полуфабрикатов входят: сироп, помада, желе, крем, посыпки, глазурь, мастика, марципан, карамель, кандир и отделочные полуфабрикаты из продуктов и смесей промышленного производства.





## Карамель

Из карамели можно изготовить самые разнообразные по форме и цвету украшения для тортов, пирожных и десертов: цветы, листья, фонтаны, купола, ленты, банты, паутинки и пр. Для склеивания деталей карамельных украшений и изделий применяют карамельный клей.

Карамель готовят путем уваривания сахарного сиропа до температуры 150—163 °С.





Для пластичности и антикристаллизации в карамельную массу добавляют патоку. При отсутствии патоки карамельную массу можно приготовить и без нее, постепенно наращивая инвертный сахар, образующийся при уваривании сахарного сиропа с кислотой, вызывающей инверсию сахарозы. В зависимости от количества патоки и температуры уваривания различают следующие виды карамельной массы: ливная, атласная, пластичная.. Карамель готовится так же, как и помада, только в небольших количествах ( 1 —2 кг). После варки при температуре 100 °С в карамельную массу можно добавить раствор красителя, а при температуре 80 — 90 °С в не добавляют эссенции и кислоты, которые придают вкус.



*Яблоки в карамели  
от  
Ингерид Хоффман*





## Желе

Желе представляет собой полупрозрачную, студнеобразную массу с блестящей поверхностью, легко разрезаемую и сохраняющую придаваемую форму. Приготавливают желе разного цвета и аромата. Фигурки и кусочки желе применяют для украшения изделий.

Для отделки тортов и пирожных используют желе в студнеобразном состоянии в виде объёмных украшений. Для покрытия всей поверхности изделий используют желе, предварительно разогретое до 60-65°C.





Желе готовят следующим образом. Воду и сахар и предварительно вымоченный в проточной воде в течение 2-4 ч агар загружают в варочный котёл. После полного растворения агара при загрузке при нагревании в смесь добавляют патоку и смесь доводят до кипения. Агаро-сахаро-паточный сироп кипятят в течение 5-6 мин, процеживают через сито с ячейками диаметром 1-1,5 мм и охлаждают до температуры 40-50°C. Влажность желе-50%. В качестве желе - 50%. В качестве желирующего вещества могут быть использованы кроме агара агароид, пектин, модифицированный крахмал и т.д.





Необходимые вкус и аромат придают желе вводимые в рецептуру кислоты и фруктово-ягодные эссенции.

Желе для отделки разливают в противни высотой 10-30мм и охлаждают. Полученный студень затем нарезают на кусочки требуемой формы.

Желе для отделки тортов может быть предварительно покрашено. Для получения многоцветного желе сначала заливают тонким слоем в противни жидкие желе одного цвета, после неполного застывания этого слоя наливают на него второй слой другого цвета.



## ПОСЫПКИ

Для отделки поверхности тортов и пирожных широко применяют посыпки, приготовляемые из различных полуфабрикатов и сырья.

Посыпка должна быть однородной, т. е. состоять из одинаковых по размеру частичек. С этой целью полученную посыпку пропускают через два сита с ячейками больших и маленьких размеров. Остатки с первого сита, имеющего ячейку большего размера, вторично измельчают и вновь просеивают.





## САХАРНЫЕ ПОСЫПКИ

Для приготовления помадных посыпок помадный сироп уваривают и в каждую порцию помады добавляют краску одного цвета (синего, желтого, розового, коричневого или др.) Затем смесь перемешивают до однородной консистенции, оставляют до слабого затвердевания, протирают через сито (размер ячеек 2-3 мм), рассыпают на листы тонким слоем и помещают в теплое место для подсушки и затвердевания. Все цвета смешивают вместе и используют для украшения тортов





## ОРЕХОВЫЕ ПОСЫПКИ

Изготавливают из миндаля, фисташек, фундука, грецких орехов, арахиса, кешью и др. После обжаривания орехи приобретают своеобразный вкус и аромат. Для дробления орехов применяют ореходробилки различной конструкции



Измельченную крупку поджаривают, охлаждают и применяют для украшения поверхности тортов, а также обсыпки их боковых сторон.



## ФИСТАШКОВЫЕ ПОСЫПКИ

Готовят из ядра фисташки, освободив его предварительно от зеленой кожицы. Светло-зеленое плотное ядро фисташки измельчают, просеивают и подсушивают. Применяют фисташковую крупку для обсыпки боковых поверхностей торта и отделки его верха. Крупка придает изделиям особый нарядный вид и слегка смолистый, сладковатый привкус.



## БИСКВИТНАЯ КРОШКА



КОЛЛЕДЖ  
СФЕРЫ УСЛУГ №3

Изготавливают из слегка зачерствевшего бисквитного полуфабриката или его обрезков (протирают через сито с ячейками в 2-3 мм, измельчают в ореходробильной машине или в специальном приспособлении).  
Полученную крошку насыпают ровным слоем в металлический противень и помещают в печь для обжаривания при температуре 220-230 °С.  
Периодическое помешивание лопаточкой способствует равномерному прожариванию и не допускает обугливания. Используется крошка в охлажденном состоянии.





## «ФИСТАШКОВАЯ» БИСКВИТНАЯ КРОШКА

Готовят следующим образом. С бисквитного полуфабриката удаляют корочки, а середину бисквитной лепешки протирают через сито с ячейками размером 2 мм. В протертую крошку добавляют несколько капель синей и желтой краски, массу тщательно перемешивают до получения окраски фисташкового цвета, рассыпают тонким слоем на листы и подсушивают в сухом теплом месте.





## СЛОЕНАЯ КРОШКА

Получают, зачищая чешуйчатую верхнюю часть выпеченного слоеного полуфабриката, а также из его обрезков с последующим измельчением их и протиранием через сито с размером ячеек 4 мм. Готовую крошку применяют для отделки слоеных тортов и пирожных.



## ВАФЕЛЬНАЯ КРОШКА

применяют для отделки верхней и боковой поверхностей вафельных тортов. Получают ее из ломаных вафельных листов на дробилке, состоящей из следующих основных узлов: станины, привода, воронки с рабочими органами и приемного бака для измельченной крошки.





## ПЕСОЧНАЯ КРОШКА

Изготавливают из обрезков, получаемых при изготовлении тортов и пирожных, и из выпеченного песочного полуфабриката (без начинки и других полуфабрикатов). Обрезки измельчают на дробильной машине или вручную, на столе ножом или дисковыми резакми, затем просеивают через сито.



## ВОЗДУШНАЯ КРОШКА

Приготавливают из деформированных и ломаных выпеченных воздушных изделий или полуфабриката, измельчают, просеивают и применяют для отделки боковой и верхней поверхностей фигурных тортов.



## Приготовление марципана

Марципан – вязкая пластичная масса, изготовленная из миндаля (арахиса, кешью), сахара и патоки с добавлением коньяка, эссенции и красителя. Можно приготовить марципан густой и жидкий. Густой марципан используется для изготовления разнообразных фигурок, которые можно раскрасить разными пищевыми красителями, что придает им художественный и естественный вид. Изготовленные фигурки затвердевают и могут храниться длительное время, оставаясь съедобными.







## Марципан сырцовый

Подсушенный очищенный миндаль пропускают через мясорубку (вальцовку) для превращения его в мелкую крупку. Миндальную крупку смешивают с сахарной пудрой и патокой, 2-3 раза пропускают через мясорубку, каждый раз заменяя решетку более частой. Лучше смесь пропускать через вальцы при постепенном их сближении и таким образом, получая однородную тестообразную массу.

Полученную массу перекладывают в котел, добавляют коньяк или десертное вино и перемешивают до однородной консистенции.





## Марципан заварной

Сахар, патоку соединяют с водой и уваривают до пробы на средний шарик ( $t 121^{\circ}\text{C}$ ). В тертое ядро миндаля постепенно тонкой струйкой вливают горячий сироп при непрерывном помешивании до получения однородной массы. Заваренную массу оставляют для охлаждения примерно в течение 1 часа. В процессе охлаждения масса кристаллизуется. После этого к ней добавляют сахарную пудру и коньяк и вновь 2-3 раза пропускают через вальцовую машину до образования однородной массы.

Основной недостаток сырцового марципана – склонность его к закисанию, преимущество – быстрота изготовления.





## Приготовление сахарной мастики

Мастику используют для изготовления методом лепки или формования цветов, фигурок, деталей украшения тортов, карточек для поздравительных надписей к тортам и т. п. Изделия из мастики можно отделать и разрисовать кремом или глазурью. Сама мастика может быть подкрашена в разные цвета. Если покрыть цветы, фигурки из мастики пищевым лаком, то они станут похожими на фарфоровые.





**Сахарная сырцовая мастика.** Желатин соединяют с водой и оставляют для набухания. После того, как желатин набухнет, излишек воды сливают и желатин подогревают до полного растворения. Раствор охлаждают до 25-30°C, добавляют сахарную пудру и перемешивают до однородной массы.



**Сахарно-крахмальная заварная мастика.** Для приготовления мастики воду с патокой подогревают до кипения и в ней заваривают при помешивании крахмал. Затем добавляют сахарную пудру и замешивают до получения однородной, без комочков массы, по консистенции сходной с пластилином.

**Молочная мастика.** В сгущенное молоко добавляют сухое молоко и сахарную пудру и перемешивают массу до однородной пластичной консистенции.



## ЗАДАНИЕ ДЛЯ ВЫПОЛНЕНИЯ

Задание №1. Изучить материал преподавателя ГБПОУ КСУ №3 Голованова Д.А. «Глазури»

<https://www.youtube.com/watch?v=hla1oe625eA&feature=youtu.be>

<https://www.youtube.com/watch?v=TvqNOj5qHF8>

<https://www.youtube.com/watch?v=zjTjYrRdy3o>

<https://www.youtube.com/watch?v=2aP0Xe3eZsA>

<https://www.youtube.com/watch?v=WLBTWivh7hM>

Задание №2 Составить презентацию об использовании отделочных полуфабрикатов в кондитерских и хлебобулочных изделиях.