

**Ассортимент и
классификация кондитерских
изделий**

Сахаристые

Сахаристые кондитерские изделия:

- карамель ГОСТ 6477-88, конфеты ГОСТ 4570-93,
- ирис ГОСТ 6478-89, шоколад - ГОСТ 6534-89,
- мармелад - ГОСТ 6442-89, халва ГОСТ 6502-94
- пастильные кондитерские изделия ГОСТ 6441-96,
- драже ГОСТ 7060-79,
- сахарные восточные сладости ОСТ 10-094

Карамель



Обладает твердой консистенцией и состоит из карамельной массы, полученной путем уваривания сахарного раствора с крахмальной патокой или инвертным сиропом до содержания 96... 99 % сухих веществ.

Конфеты

- Обладают преимущественно мягкой консистенцией и изготавливаются на сахарной основе; отличаются большим разнообразием по составу, отделке, вкусу.



Глазированные, получаемые из одной или нескольких конфетных масс, оболочки которых покрыты шоколадной или другой глазурью.



Неглазированные, изготавливаемые из одной или нескольких кондитерских масс; оболочки конфет не покрыты глазурью.



Шоколадные конфеты с начинкой разнообразной формы и рельефными рисунками на поверхности (типа «Ассорти»).



Ирис



Представляет собой массу, сваренную из сахара и патоки на молоке или молочных продуктах или продуктах, содержащих белки (ядра орехов, арахис, кунжут, соя) с добавлением жиров, с введением или без введения желатиновой массы (желатин, декстрин, глицерин).

- В зависимости от рецептуры вырабатывают ирис *молочный, на соевой основе, на основе орехов и масличных семян, ирис с желатиновой массой.*
- В зависимости от способа изготовления ирисной массы ирис подразделяют на *литой* и *тираженный.*
- В зависимости от структуры и консистенции ирис подразделяют на *литой полутвердый, тираженный, полутвердый, мягкий и тягучий.*

Шоколад



Продукт переработки какао-бобов с сахаром как без добавления, так и с добавлением разнообразных вкусовых и ароматических веществ, вводимых в шоколадную массу или в виде начинки.



В зависимости от рецептуры и способа обработки шоколад подразделяется на:

обыкновенный без добавлений и с добавлениями;

десертный без добавлений и с добавлениями;

пористый без добавлений и с добавлениями;



с начинками (фруктовой, ореховой, шоколадной, фруктово-мармеладной, шоколадно-кремовой, помадно-шоколадной, помадно-сливочной, пралиновой, пралиновой с вафлями и др.),
белый шоколад;
диабетический шоколад.

Мармелад



Изделия, которые приготавливаются увариванием яблочного или сливового пюре с сахаром с добавлением других видов фруктового сырья, а также патоки, кислоты, ароматизирующих, красящих, студнеобразующих веществ.



В зависимости от вида студнеобразующей основы:

- фруктово-ягодный* - на основе желирующего фруктово-ягодного пюре;
- желейный* - на основе студнеобразователей;
- желейно-фруктовый* - на основе студнеобразователей с желирующим фруктово-ягодным пюре.



В зависимости от способа формования:

формовой (в том числе пат) — формуемый отливкой мармеладной массы в жесткие формы или формы, отштампованные в сыпучем пищевом продукте (сахар-песок);

пластовый - формуемый отливкой мармеладной массы в тару;

резной - формуемый отливкой мармеладной массы с последующим резанием на отдельные изделия.

Пастильные кондитерские изделия



изделия



Получаются из пенообразной сбитой пористой массы, изготовленной из фруктово-ягодного пюре с сахаром, пенообразователей (белок куриного яйца), с добавлением или без добавления студнеобразователя (агар, пектин, желатин).



В зависимости от способа формования пастильные изделия подразделяют: на резные, называемые **пастилой**, в виде прямоугольных брусков; отсадные (шарообразной или овальной формы), называемые **зефиром**.

Халва



Халва изготавливается путем вымешивания карамельной массы, предварительно сбитой с пенообразователем, с массой обжаренных растертых ядер масличных семян или орехов.

В зависимости от применяемых маслосодержащих ядер халва делится на:

- кунжутную (тахинную),
- арахисовую,
- ореховую,
- подсолнечную
- комбинированную



Драже



Представляет собой кондитерское изделие мелких размеров, в основном округлой формы, с блестящей гладкой или с сахарной поверхностью.

По характеру корпуса драже различают:

отливное - ликерное, желеино-фруктовое, помадное;

сахарное с неотделяемым корпусом;

с карамельными корпусами — из карамели с разными начинками, из леденца с разными добавками;

с корпусом из ядер орехов (*ядровое*);

с марципановым корпусом (*марципановое*);

пралиновое;

с корпусом из высушенных ядер и цукатов;

зерновое (вырезанные зерна кукурузы и др.);

сбивное;

с корпусами из заспиртованных ягод;

с фруктовыми порошками.



По способу обработки поверхности (отделке) драже:
сахарное (корпус покрывают сахарной пудрой);
шоколадное (корпус покрыт шоколадной глазурью);
с хрустящей корочкой, образующейся в результате кристаллизации сахарозы поливочного сиропа;
с неровной поверхностью (обработка мелкой сахарной крупкой).

Сахарные восточные сладости



Изделия типа мягких конфет приготавливают из сливочной помады или сбитого с белком куриных яиц сахаро-паточного сиропа с добавлением дробленого ореха, сухих фруктов или цукатов.

Унифицированные рецептуры на восточные сладости включают изделия типа карамели:

фешмак — имеет форму пучка из вытянутых тончайших нитей;

чайга — мелкие гладкие прозрачные кристаллы сахара трех окрасок;

парварда — изделие типа карамели, обсыпанное мукой; имеет форму подушечки;

козинак из орехов; *грильяж* кунжутный;

набат (Кинва-шакарн) - крупные гладкие кристаллы сахара прозрачного вида, наращенные на белых нитках; имеет форму неправильной пирамиды;

