

Кондитерские изделия



Кондитерские изделия

В зависимости от рецептурного состава делятся на три группы:

- ✓ Фруктово-ягодные;
- ✓ Сахарные;
- ✓ Мучные.

Фрукто-ягодные кондитерские

В эту группу входят:

- Мармелад: продукт студнеобразной консистенции, полученный увариванием сахаро-паточного сиропа с фрукто-ягодными пюре.
- Пастильные изделия: сбитые изделия пышной мелкопористой структуры, изготовленные из фрукто-ягодного пюре с сахаром и пенообразователем (яичным белком)

В зависимости от способа формирования пастильные изделия подразделяются на:

- Резные (пастила);
- Отсадные (зефир).





- **Варенье:** плоды, ягоды, овощи уваренные в сахарном пюре.
- **Джем:** изготовлен из плодов и ягод, обладающих высокой желирующей способностью.
- **Конфитюр:** готовят из любого сырья с добавлением желирующих веществ и органических кислот



- **Повидло:** получают увариванием плодового и ягодного, тыквенного пюре (или их смеси) с сахаром с добавлением пектина и пищевых кислот



- **Желе:** получают увариванием плодово-ягодных соков с сахаром.



Шоколад

Основным сырьем для приготовления шоколада служат какао-бобы.

По рецептуре и способу обработки шоколад делят на:

- Обыкновенный;
- Десертный;
- Пористый;
- Диабетический;
- Белый.



Карамель



- Представляет собой твердые кондитерские изделия, отформованные из карамельной массы с начинкой или без нее.

В зависимости от способа приготовления вырабатывают карамель:

- Леденцовая
- С начинкой

Леденцовая карамель состоит из карамельной массы без добавления начинки.

Карамель с начинкой состоит из оболочки, изготовленной из карамельной массы с начинкой.

Начинка бывает:

- Фруктово-ягодная
- Ликерная
- Помадная

В зависимости от начинок карамель бывает:

- С одной
- С двумя начинками

Конфеты

- В отличие от карамели это мягкие кондитерские изделия, приготовленные из конфетной массы.

В зависимости от способа изготовления, отделки поверхности конфеты вырабатывают:

- Глазированные
- Неглазированные
- Шоколадные с начинкой

Конфеты глазированные шоколадом по виду конфетного корпуса бывают:

- Помадные
- Фруктово-желейные
- Кремовые
- Ликерные
- Сбивные
- Марципановые
- Грильяжные



Ирис

Ирис относится к неглазированным молочным конфетам.

- Готовя его увариванием ирисной массы из сахара, патоки, молока, жира, эссенций и разных добавок (соя, орехи, фрукты, ягоды)

В зависимости от способа изготовления ирисной массы вырабатывают ирис:

- Литой (полутвердый)
- Тиражный (мягкий, полутвердый, тягучий)



Драже

Это разновидность конфет, имеющие малые размеры, округлую или овальную форму.

- **Состоит из корпуса и патоки.**

- **Корпус – различные конфетные массы, ядра орехов, ягоды сушеной.**

- **Накатка – сахарная или шоколадная.**



Мучные кондитерские изделия

К ним относятся:

- Печенье
- Галеты
- Крекер
- Пряники
- Вафли
- Торты
- Пирожные
- Кексы



Печенье

По способу приготовления и рецептуре вырабатывают:

- Сахарное: готовят из пшеничного теста с большим содержанием сахара.
- Затяжное: готовят из упругого теста с меньшим количеством сахара и жира.
- Сдобное: вырабатывают из муки высшего сорта с добавлением сахара, жира, яиц и различных добавок (молоко, орехи, изюм)





Крекер

- Готовят из теста на опоре и химических разрыхлителях. Изделия получаются небольшой влажности, слоистые.

Галеты

- Готовят из пшеничной муки по типу затяжного печенья, но большей толщины.



Пряничные изделия

- Готовят из пряного теста на медовом или сахарно-паточном сиропе. Тесто готовят на химических разрыхлителях.

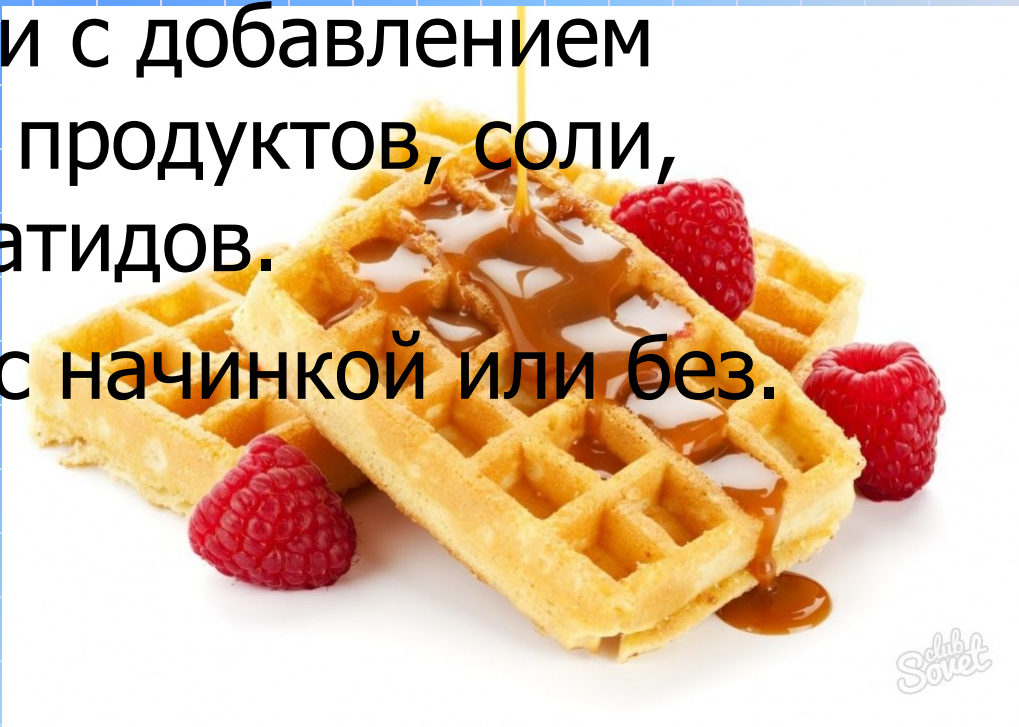
Пряничные изделия
вырабатывают:

- Сырцовые;
- Заварные;



Вафли

- Это тонкие, мягкие, мелкопористые изделия, выпекаемые из жидкого сбитого теста, приготовленного из пшеничной муки с добавлением сахара, яичных продуктов, соли, пищевых фосфатидов.
- Вафли готовят с начинкой или без.



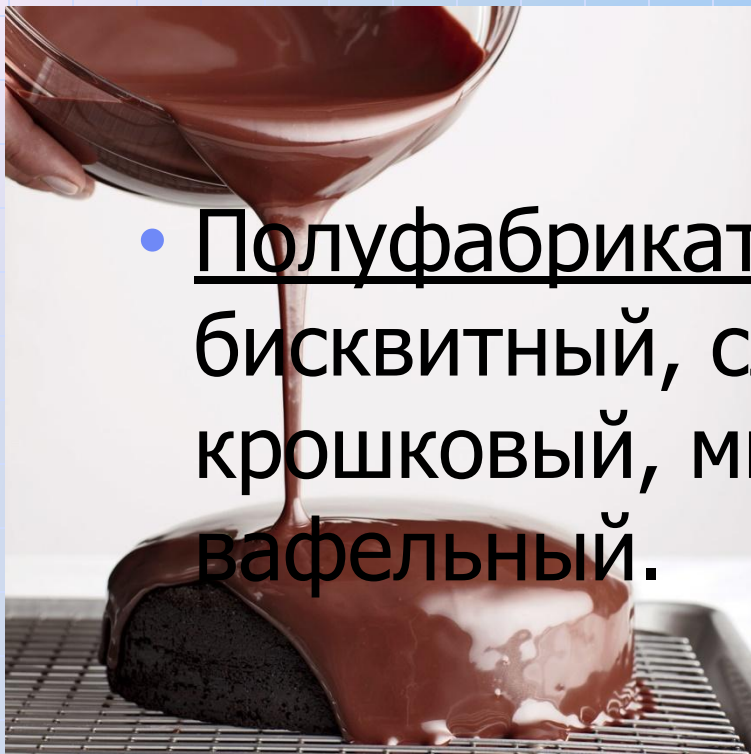
Торты и пирожные

Это высококалорийные кондитерские изделия. Готовят из сдобного теста с большим добавлением орехов, фруктов, шоколада и пр.

Производство включает в себя:

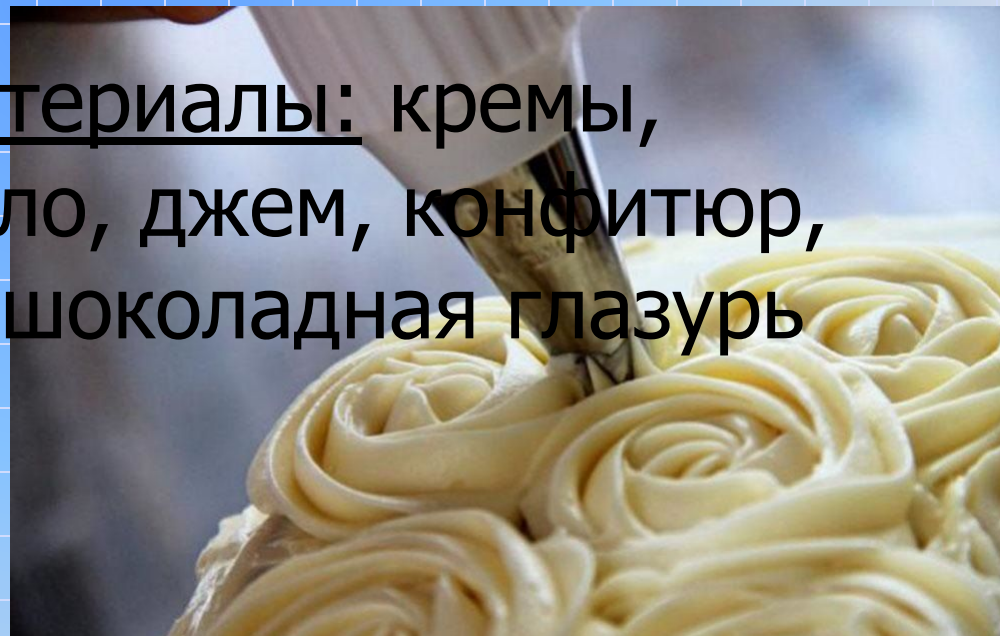
- ✓ Изготовление полуфабрикатов;
- ✓ Отделочных материалов;
- ✓ Оформление изделий.





- Полуфабрикаты: песочный, бисквитный, слоеный, заварной, крошковый, миндальный, шоколадно-вафельный.

- Отделочные материалы: кремы, варенье, повидло, джем, конфитюр, цукаты, орехи, шоколадная глазурь





**Спасибо за
внимание!**