

ФРУКТОВО-ЯГОДНЫЕ КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ

ФРУКТОВО-ЯГОДНЫЕ КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ

представляют собой группу кондитерских изделий, приготовленных в основном из фруктов и ягод с добавлением значительных количеств сахара, а также изделия, изготовленные не из плодов, но имеющие фруктово-ягодный аромат и желеобразную консистенцию

Особенности потребительских свойств и ассортимента

Фруктово-ягодные кондитерские изделия отличаются высокой калорийностью, пищевой ценностью и значительным содержанием биологически активных веществ. Готовят эти изделия из фруктово-ягодного сырья (пюре, пульпы, подварки, припасов) с добавлением большого количества сахара и студнеобразователей (пектиновых веществ, агара, агароида, фулцелларана, модифицированного крахмала и желатина).

К данной группе кондитерских изделий относятся варенье, джем, конфитюр, повидло, желе, цукаты, мармелад, пастильные изделия.

Классификация по структуре и строению



Студни

- мармелад
- джем
- конфитюр
- желе

Пены

- пастила
- зефир

Пюре

- повидло
- цукаты

Сиропы

- варенье

