

Выполненные задания отправлять на электронную почту: laricanico2020@yandex.ru или на страницу в социальной сети «В Контакте»: <https://vk.com/id589697153>. Индивидуальные консультации по телефону: 0721784402 Юркова Лариса Николаевна.

27 января 2021 г

I урок по расписанию

Группа - 3 вг

МДК 08.01 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

Занятие № 83 Практическая работа

Тема: «Приготовление отделочных полуфабрикатов и украшений из них»

Домашнее задание: просмотреть презентацию, приготовить I из описанных полуфабрикатов прислать фото или видео отчёт.

Форма выполнения: практическая работа

Источник информации: Презентация «Приготовление отделочных полуфабрикатов»

Срок предоставления выполненного задания: до 2 февраля 2021 г

**МДК 08.01 « Технология приготовления
хлебобулочных, мучных и кондитерских
изделий»**

**« Приготовление отделочных полуфабрикатов и
украшений из них»**



Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов

Внешний вид кондитерских изделий имеет большое значение. Красивые изделия вызывают эстетическое наслаждение, аппетит и украшают любой праздничный стол. Особенно это относится к пирожным и тортам, хлебобулочным изделиям.

Сложные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия — пироги, караваи, пирожные, торты — вырабатывают из выпеченных и отделочных полуфабрикатов путем различного их сочетания.

Основа изделия — выпеченный полуфабрикат, который прослаивают или заполняют отделочными полуфабрикатами — кремами различных видов, начинками, после чего производят окончательное оформление с помощью полуфабрикатов желе, цукатов, шоколадных фигур.

Для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий используют выпеченные полуфабрикаты из следующих видов теста: бисквитного, песочного, пряничное, слоеного, заварного, белково-взбивного, белково-орехового.

Некоторые виды полуфабрикатов вырабатывают без муки. Так, воздушный полуфабрикат приготавливают из яичных белков и сахарной пудры, используя его для приготовления пирожного “воздушное” и как отделочный полуфабрикат (меренги).

Классификация и ассортимент сложных отделочных полуфабрикатов.

Классификация и ассортимент сложных отделочных полуфабрикатов разнообразен. Отделочные полуфабрикаты предназначены для художественной отделки сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, придания изделиям аромата, определенного вкуса, характерного только для определенного вида изделий.

Отделочный полуфабрикат — кондитерский или хлебобулочный полуфабрикат, который используется для отделки и прослаивания, и наполнения хлебобулочного, кондитерского изделия или готового полуфабриката.

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

Из отделочных полуфабрикатов промышленного производства в настоящее время используются термостабильные начинки, фруктовые наполнители, муссы, гели, глазури, помада, топинги, пралине, украшения из шоколада, сахарные посыпки, карамель .

В основном отделочные полуфабрикаты состоят из одной фазы приготовления и являются одним из нескольких полуфабрикатов, входящих в рецептуру сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.

Сироп – сахарный раствор или смесь сахаров в воде или соке.

Помада – уваренный сахаропаточный сироп, быстро охлажденный до температуры 35-40 градусов и размешанный на большой скорости в помадовзбивальной машине. При сбивании в перенасыщенном сиропе происходит кристаллизация сахарозы.

Мусс – сладкое десертное блюдо, готовится из ароматического основания (фруктового или ягодного сока или пюре), веществ, способствующих образованию и фиксации пенистого состояния мусса (желатин, агар-агар, яичные белки) и веществ, придающих блюду сладкий вкус (сахар, мед, патока).

Глазурь – полуфабрикат для покрытия изделий, зачастую состоит из сахара, масла какао и какао-порошка.

К **сложным полуфабрикатам** можно отнести, например, комбинированные кремы — «Суфле» или «Птичье молоко», «Шибу» или «Шибуст», Меренговый сливочный и другие.

Различают следующие основные виды кремов: масляные, белковые, заварные, сливочные и сливочно-сметанные.

Масляные кремы. Технология приготовления масляных кремов на сгущенном молоке — сливочного, сливочного с какао-порошком (шоколадно-масляный) — заключается в следующем. Зачищенное сливочное несоленое масло нарезают на куски и перемешивают 7...8 мин в кремозбивальной машине, включенной на медленный ход, до побеления и получения пластичной структуры. Затем машину переключают на быстрый ход, постепенно добавляют сахарную пудру, сгущенное молоко и взбивают еще 7...10 мин. Какао-порошок добавляют в конце взбивания.

Белковые кремы. Белковые кремы — взбивной сырцовый и заварной (безе) — приготавливают следующим образом. Охлажденные белки взбивают во взбивальной машине на малой скорости (7...10 мин), а затем на большой, и добавляют к взбитым белкам около 15% количества сахарной пудры, предусмотренной рецептурой. После взбивания в течение 7-10 мин вводят остальное количество сахарной пудры. Готовность крема определяют по легкости отделения пены от венчика.

Сироп для пропитки. Сахар растворяют в воде (10 кг на 11 л) и доводят до кипения в открытом варочном котле, после чего охлаждают до 45 - 50°C и добавляют коньяк (или вино) и эссенции.

Помада. В горячей воде (30% от массы сахара) растворяют сахар и подогревают до температуры 107-108°C, все время, снимая пену. После этого добавляют патоку, нагретую предварительно до 40-50°C, и нагревают смесь до 114-116°C. При отсутствии патоки вводят пищевую кислоту, под влиянием которой сахароза частично инвертируется.

Сироп выливают на стол с мраморной крошкой слоем 20-30 мм. и перемешивают до получения мелкокристаллической массы. Перед глазировкой помаду разогревают на мармите до 50°C. Помаду ароматизируют, добавляя ароматические вещества и соки, ей придают различные цвета.

Желе. Желе готовят из агара, желатины и других железирующих веществ, которые замачивают в марлевых мешочках в проточной воде в течение 2-4 ч. В раствор сахара (на 10 кг сахара 12 л воды) добавляют агар и нагревают до полного его растворения. После этого добавляют патоку и доводят до кипения, удаляя при этом пену. Раствор процеживают, охлаждают до 40-50°C и добавляют ароматизирующие вещества.

Для отделки поверхности тортов и пирожных желе используют в жидком виде (60-65°C) и затвердевшем состоянии. Желе разливают в противни слоем 10-35 мм и охлаждают, затем плотный студень нарезают на кусочки требуемой формы.

Фруктовая начинка. Повидло уваривают с сахаром до влажности 26%.
Производство пирожных и тортов

Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе

Сироп— это смесь сахара с водой. Для приготовления полуфабрикатов требуется сироп с различным содержанием сахара. Растворимость сахара в воде зависит от температуры. В процессе уваривания сахарного сиропа происходит выпаривание воды, поэтому концентрация сахара увеличивается. Чем больше сахара в сиропе, тем выше температура кипения и его плотность (удельный вес). По этим признакам определяют содержание сахара в сиропе.

Температуру сиропа определяют во время его кипения специальным термометром, градуированным на 200°С. Плотность сиропа можно определить при помощи приборов: ареометра и сахариметра. При отсутствии измерительных приборов количество сахара в сиропе определяют органолептически: по вкусу, клейкости, внешнему виду.

Сахарный сироп имеет несколько стадий крепости, определяемых пробами: тонкая и толстая нитки, слабый, средний, твердый шарик, карамель, жженка.

Рис.1 Основные виды сахаристых полуфабрикатов



Тонкая и толстая нитка — проба сахарного сиропа, уваренного в течение 25 мин. Если взять пальцами немного сиропа, то при сжимании и разжимании пальцев между ними протянутся тонкие и толстые нитки (содержание сахара в сиропе соответственно 70% и 80%).

Пробу на тонкую и толстую нитку можно взять и по-другому: налить ложкой сироп на холодную тарелку, доньшком ложки слегка нажать на сироп, а затем ложку приподнять. В результате между ложкой и тарелкой образуется тонкая или толстая нить в зависимости от концентрации сахара.

Слабый шарик — проба сахарного сиропа, уваренного более длительное время. Пробу берут ложечкой или пальцами, смоченными холодной водой. Наибольшую порцию сиропа захватывают быстрым движением и опускают в холодную воду.

Сахарный сироп должен свернуться в сгусток, как хорошая сметана (содержание сахара в сиропе 85%).

Средний шарик — проба сиропа, образующего в холодной воде мягкий шарик (содержание сахара в сиропе 90%).

Твердый шарик — проба, при которой шарик сахарного сиропа становится твердым (содержание сахара в сиропе 95%).



Сиропы. В зависимости от концентрации и способов приготовления они имеют разное назначение. Различают такие виды сиропов:

- - сироп для пропитки,
- - инвертный сироп,
- - тиражный сироп.

Сироп для пропитывания. Этот сироп предназначен для пропитки выпечных полуфабрикатов (бисквитных, ромовой бабы и др.). Он придает изделиям сочность, улучшает аромат и вкус. В кипящую воду засыпают сахар, нагревают до кипения, удаляют пену, кипятят сироп до удельного веса 1,25 летом и 1,22 зимой. Охлаждают до 40 °С и ниже, процеживают и добавляют, помешивая, вино, эссенцию или другие ароматизаторы. Добавлять их в горячий сироп нельзя, поскольку ароматические вещества испаряются. Для пропитки бисквита используют светлые вина. Темные вина (красные) придают ему грязно-серый цвет. Сиропы с ванилью, коньяком, светлыми ликерными винами используют для пропитки изделий с кремами; сиропы с цедрой, фруктовыми соками или вином - для изделий с фруктовыми начинками.

Для ароматизации можно применять коньяк, ликеры (яблочный, лимонный, мандариновый), вина (клубничное, земляничное, абрикосовое, малиновое, Токай, Мускатель, Мускат, портвейны белый и розовый). Из эссенций применяют ромовую, крем-брюле, ванильную, лимонную, мандариновую, клубничную, земляничную и др. Не рекомендуется использовать для тортов мятную и медовую эссенции, потому что они придают специфический, не совсем приятный вкус кремовым и фруктовым изделиям.

Для улучшения вкуса иногда в сироп добавляют пищевые кислоты (лимонную, яблочную и др.) или сок лимона.

Готовят сироп с влажностью 48...54%. Более жидкий сироп просачивается сквозь все изделие, а более густой пропитывает полуфабрикат неравномерно.

Для кофейных тортов для пропитки используют кофейный сироп. Для его приготовления заваривают крепкий кофейный настой, добавляют сахар и уваривают до удельного веса 1,2. После охлаждения добавляют коньяк.

Инвертный сироп. Представляет собой водный раствор глюкозы и фруктозы. Образуется инвертный сироп вследствие кислотного или ферментативного гидролиза сахарозы по реакции:



Кроме глюкозы и фруктозы, в сиропе присутствует некоторое количество негидролизованной сахарозы, а также продукты ее распада и конденсации. Сладость инвертного сиропа составляет 120% относительно сахарозы. Он имеет высокую гигроскопичность. Химические свойства инвертного сиропа соответствуют свойствам глюкозы и фруктозы, которые его составляют. Во время длительного нагревания сиропа глюкоза и фруктоза распадаются с образованием темноокрашенных веществ. Инвертный сироп вводится в рецептуры кондитерских изделий (печенье, пряники и др.) для лучшей колеровки в процессе выпекания, для предотвращения быстрого черствения изделий.

Технология приготовления инвертного сиропа. В варочный котел с кипящей водой засыпают просеянный сахар и помешивая доводят до кипения, после этого добавляют кислоту лимонную, молочную или уксусную и продолжают варку 25...30 мин до температуры 107... 108 °С (проба на среднюю нитку). После варки сироп охлаждают до 80...90 °С и, при необходимости, нейтрализуют раствором соды. Нейтрализацию проводят в случае получения сиропа с кислым вкусом.

Соду в сироп вводят в виде 10% раствора при интенсивном перемешивании. При этом наблюдается бурное пенообразование.

Готовый сироп можно хранить в неокисляемой посуде при комнатной температуре и использовать в течение месяца и более.

Тиражный сироп. Этот сироп предназначен для покрытия (тиражирования) кондитерских изделий, а также фруктов, используемых для украшения тортов, с целью предотвращения их высыхания. Он представляет собой водный раствор сахара, уваренный до температуры ПО...111 °С. В процессе варки удаляют пену. Готовый сироп охлаждают до 80 °С и добавляют ароматические вещества. После нанесения на поверхность изделий сироп кристаллизуется, образуя белые узоры.

При глазировании больших пряников сироп наносят с помощью щеточки, а мелкие погружают небольшими партиями (по 3...8 кг) в емкость с сиропом (его берут 80... 100 г на один кг пряников). После этого деревянным веслом перемешивают пряники так, чтобы их поверхность покрылась сиропом. Затем пряники высыпают на решетку или противень и сушат при температуре 50...60 °С до образования блестящей белой корочки. Переваренный густой тиражный сироп придает изделиям неприглядный матовый цвет, а недоваренный стекает с поверхности пряников и не кристаллизуется.

Аналогично тиражный сироп используется и для других изделий.

Готовят также **тиражный шоколадный сироп**. Для этого сахар с водой нагревают до 112...114 °С, после этого охлаждают и перемешивают с какао-порошком. Изделия, предназначенные для глазирования, покрывают сиропом описанным выше способом.



Жженка представляет собой пережженный сахар, растворенный в кипятке. Применяется для окраски в коричневый цвет выпечных полуфабрикатов, кремов, помадок, сиропов и др.

Для приготовления жженки сахар засыпают в открытую нержавеющую посуду, смачивают водой и нагревают до высокой температуры (200 °С). При этом кристаллы сахара плавятся, затем масса приобретает темно-коричневый цвет. В 6...8 приемов добавляют кипяток по рецептуре. Для предотвращения вытекания массы при вспенивании в нее добавляют жир (0,8% от массы сахара). Готовую жженку охлаждают и процеживают.

В случае нарушения процесса может образовываться монолитный кусок пережженного сахара. Его надо растворить в воде и нагревать, помешивая. Доливать в сахар можно только горячую воду. Холодная вызовет разбрызгивание. Можно для приготовления жженки использовать сахарную помадку, но без посторонних включений - какао, масла и др. Их присутствие может вызвать большое пенообразование. Работать над приготовлением жженки нужно осторожно, лопаткой с длинной ручкой, в специальном помещении, в защитных очках, поскольку масса имеет очень высокую температуру и в случае попадания на тело вызывает тяжелые ожоги.

В последние годы для окрашивания изделий в желтый цвет чаще используют красители группы «Сахарный колер»



Помада. Помада применяется для глазирования пирожных, тортов, кексов и ромовых баб. Процесс приготовления помады состоит в получении массы мелкокристаллической структуры и состоит из следующих операций: приготовление сахаро-паточного или сахаро-инвертного сиропа определенной концентрации, его охлаждения, взбивания сиропа в помаду, созревание помады, ароматизирование и окраска помады.

Готовая помада представляет собой сложную систему, состоящую из твердой, жидкой и газообразной фаз. Твердая фаза состоит из разных по величине кристаллов сахара. Наилучшее качество помады получается при размере кристаллов не свыше 12 мкм. Наличие в помаде около 1/5 части кристаллов размером 20 мкм и более делает ее грубой, а присутствие кристаллов размером 40 мкм резко ухудшает качество. Жидкая фаза помады – насыщенный сахаро-паточный или сахаро-инвертный сироп некристаллизованной части сахарозы, который окружает твердую фазу. Консистенция помады определяется соотношением твердой и жидкой фаз. Наилучшее качество помады обеспечивается при содержании 40-45 % жидкой фазы (от массы помады). Газообразной фазой в помаде является воздух, пузырьки его попадают в помаду в процессе взбивания (около 2% по объему), что придает ей некоторую пористость и «пышность».

В рецептуру помады включена патока (инвертный сироп), которая, являясь антикристаллизатором, препятствует росту кристаллов – чем больше добавлено патоки, тем мельче получаются кристаллы, при этом весь процесс кристаллизации замедляется. Но избыток патоки приводит к увеличению жидкой фазы в помаде и помада при глазировании ею изделий будет нестойкой, «потечет».

Помаду можно хранить в прохладном месте в течение месяца, поверхность помады при этом должна быть покрыта влажной тканью или пергаментом.

Сахарная основная помада

Сахар заливают горячей водой в соотношении 1:3, доводят до кипения, снимают пену. Налипшие на внутренние стенки котла кристаллы сахара смывают холодной водой для предупреждения дальнейшего кристаллообразования и огрубения помады, затем увеличивают нагрев и варят под закрытой крышкой без помешивания при сильном кипении. Парообразование под крышкой котла предотвращает засахаривание сиропа на его стенках. Нагрев должен быть сильным, так как медленное уваривание сиропа приведет к его потемнению. Сироп уваривают до температуры 115-117°C, т.е. до пробы на мягкий шарик, затем добавляют подогретую до 45-50°C патоку или инвертный сироп (учитывая, что 1 кг патоки равен 1,1 кг инверта), при этом плотность сиропа снижается, поэтому его продолжают уваривать снова до температуры 115-117°C. Если вместо патоки или инвертного сиропа используется кислота (0,1 % кристаллической лимонной кислоты к массе сахара предварительно растворяют в равном количестве воды), то после закладки ее в сироп процесс уваривания заканчивают через 2-3 минуты. Длительная варка приводит к полной инверсии сахарозы и к ухудшению качества помады. Приготовленный сироп необходимо быстро охладить до 30-40°C, чтобы кристаллизация сиропа проходила более равномерно и кристаллы были бы мельче, при медленном охлаждении помада получится очень грубой. Охлажденный сироп взбивают во взбивальной машине или небольшие порции вручную 10-20 минут. Во время взбивания сироп постепенно мутнеет, затем вязкость увеличивается и масса белеет, взбитая помада превращается в ком белого цвета. Готовую помаду покрывают влажной тканью или пергаментом и выстаивают 6-24 часа для продолжения незакончившегося процесса кристаллизации (созревание). Перед употреблением помады для глазировки изделий необходимую порцию разогревают на водяной бане при интенсивном помешивании до 45-55°C, добавляют ароматизаторы и красители. Нельзя подогреть помаду выше 60°C, так как произойдет засахаривание, с образованием на поверхности белых пятен. Для усиления блеска помады изделия перед глазировкой смазывают фруктовой начинкой, можно добавить при приготовлении помады яичный белок (0,2% к массе сахара).

Виды и причины брака помады

Виды брака помады	Причины брака помады
Помада засахаренная с выступившими белыми пятнами выкристаллизовавшегося сахара	<ul style="list-style-type: none">- перегрев помады (свыше 60°C) при разогревании ее перед глазировкой и плохое перемешивание- недостаточное количество патоки или инверта в помаде- варка помады в котле с засахаренными стенками- медленное охлаждение помады
Помада грубая, не глянцевиная	<ul style="list-style-type: none">- недостаточное количество патоки или инверта- взбивание недостаточно охлажденного сиропа- перегрев помады перед глазировкой
Помада быстроотмокающая	<ul style="list-style-type: none">- излишнее количество патоки или инверта в помаде- добавление патоки в сироп в начале варки- недостаточное уваривание помадного сиропа



Copyright © 2015. Farina.com.ua®



Помада кофейная: при разогреве 1кг белой помады добавляют 80г кофейного ликера или 160г кофейной вытяжки. Для приготовления кофейной вытяжки в 1л воды на слабом огне при закрытой крышке кипятят 5-10 минут 50г натурального молотого кофе, настаивают 30 минут, затем процеживают, охлаждают и вновь процеживают.

Помада лимонная: при разогреве 1кг белой помады добавляют сок двух лимонов, или 80г лимонного ликера, или несколько капель лимонной эссенции.

Помада шоколадная: белую помаду разогревают до 50-55^оС, затем добавляют в нее просеянный какао-порошок, ванильную пудру и все тщательно перемешивают до получения однородной массы.

Помада молочная: технология приготовления молочной помады такая же, как сахарной основной, но в связи с большим количеством молока процесс уваривания помадного сиропа продолжается дольше. Ванильную пудру добавляют в охлажденный сироп перед взбиванием помады. Требование к качеству: помада бледно-коричневого цвета, однородная, плотная, пластичная, глянцевая, имеет нежный сливочно-молочный вкус. Влажность 12% ± 1%.



Желе.

Желе в остывшем виде представляет собой жидкий сироп, который используется для глазирования тортов и пирожных. После остывания оно придает изделиям красивый блеск и приятный вкус. В остывшем виде желе представляет собой блестящую, полупрозрачную, студнеобразную, легко разрезаемую массу. Различные фигурки и кусочки из остывшего желе используют для украшения тортов и пирожных.

Сахарный песок частично или полностью можно заменить сиропом из компотов, варенья, учитывая при этом содержание в сиропе сахара и воды, кислоту при этом добавлять не следует, так как повышенная кислотность ослабит желирующие свойства агара или желатина. Желе можно готовить без патоки, но в этом случае поверхность его будет матовой в связи с кристаллизацией сахара.

Желе на агаре: агар промывают, замачивают на 2-4 часа, добавляют сахарный песок, воду и помешивая нагревают до полного растворения агара, затем добавляют патоку, доводят до кипения. Смесь процеживают через сито с ячейками 1 – 1,5 мм и охлаждают до 60-65^оС, добавляют кислоту, ароматизатор, вино и красители.

Желе из желатина: желатин замачивают в холодной кипяченой воде в соотношении 1:12-15 на 1-3 часа, затем излишек воды сливают. Сахар, воду и патоку доводят до кипения, снимают пену и охлаждают до 60^оС. В охлажденный сироп вливают заранее распущенный желатин, добавляют кислоту, ароматизаторы, красители.

Для приготовления нарезных украшений желе температурой 60-70^оС выливают на противень слоем 10-35 мм, охлаждают и при помощи ножа или фигурных выемок нарезают на квадраты, ленты, ромбы, фигурки животных, птиц и т.п.

Для приготовления многослойного желе на разлитое тонким слоем желе одного цвета, после того как оно застынет, но не утратит вязкости выливают слой желе другого цвета, затем третьего цвета. Когда вся масса застынет, из нее нарезают или вырубают различные фигурки, каждая из которой в разрезе будет трехцветной.

Можно приготовить мозаичное желе. Для этого на противень выливают слой бесцветного и охлажденного, но еще не застывшего желе. Затем нарезанное на мелкие кубики, брусочки и другие фигурки застывшее желе красного, зеленого или желтого цвета высыпают в слой бесцветного желе и слегка смешивают с ним лопаткой. Из остывшего пласта нарезают мозаичные фигурки.

Мраморное желе можно приготовить смешиванием в жидком виде бесцветного желе с окрашенным, которое наливают на слой бесцветного не по всей площади, а местами, затем заостренной палочкой смешивают оба слоя в виде прожилок мрамора.

Виды и причины брака желе

Виды брака желе	Причины брака желе
1. Незастывшее желе	- излишнее количество патоки или кислоты - недостаточное количество или плохое качество агара, желатина
2. Матовое желе, без глянца	- недостаточное количество патоки.



Карамель - густой сироп из сахара. Для профессионального приготовления карамели нужны вспомогательные инструменты, холодный стол, на который будет выливаться карамель. И плиты, показывающие температуру нагревания, так как есть разные виды карамели и степень нагревания разная. Кто готовил в детстве жженый сахар или карамельные фигурки в виде петушков, зайчиков и т. д., тот легко поймет процесс приготовления. Приготовим карамель для украшения тортов и пирожных.

Сейчас можно выделить несколько видов карамели:

- твердая,
- мягкая,
- леденцовая ,
- с различными добавками.



Приготовление глазури

Состав глазури

Как правило, в состав любой глазури, применяемой в кондитерском производстве, входят следующие мелко измельченные компоненты как сахар или заменители, масло какао или другие растительные масла а также кондитерские жиры. Кроме того, в состав кондитерской глазури могут входить пищевые, а также вкусовые добавки. Дополнительные к основному составу кондитерской глазури пищевые компоненты придают готовому изделию отличительные вкусовые и потребительские характеристики.

Виды глазури

В настоящее время существует достаточное количество видов глазури, которую используют в качестве кондитерских украшений. Среди самых распространенных и широко используемых видов глазури можно выделить следующие:

- 1) шоколадная глазурь (в составе продукта должно содержаться не менее 25% какао-порошка и около 12% масла какао);
- 2) глазурь, изготовленная из молочного шоколада отличается содержанием в своем составе помимо какао-порошка и масла какао молока, а также молочного жира;
- 3) белая глазурь содержит в своем составе большое количество молока, а также молочного жира, отчего продукт приобретает характерный цвет;
- 4) классическая кондитерская глазурь приготовленная из сахара и какао продуктов;
- 5) сахарная глазурь отличается быстротой и легкостью приготовления.

Для украшения изделий используют следующие глазури: сырцовую для глазирования поверхности; сырцовую и заварную для украшения изделий; шоколадную (ковертюр).

Сырцовую глазурь для глазирования поверхности готовят следующим образом. Во взбивальную машину наливают яичные белки, воду температурой 35-40С, добавляют 1/3 сахарной пудры и, взбивая на медленном ходу машины, добавляют еще 1/3 сахарной пудры по рецептуре.

Смесь подогревают до температуры 40-45С. Вновь взбивают на тихом ходу машины, постепенно добавляя остальную сахарную пудру. По консистенции глазурь напоминает густую сметану. Этой глазурью покрывают поверхность изделий. После застывания на поверхности изделия образуется гладкая блестящая тонкая сахарная корочка. Ее так же, как и помаду, можно подкрашивать в разные цвета.

Для приготовления 1кг яичных белков-28, воды-1

Сырцовую глазурь для

Во взбивальный котел машину на тихий ход и пудру, в конце взбивания определяют по устойчивости отсаживая ее из кондитерского мешка.

Для приготовления 1кг берут, г: сахарной пудры-907, лимонной кислоты-0,1

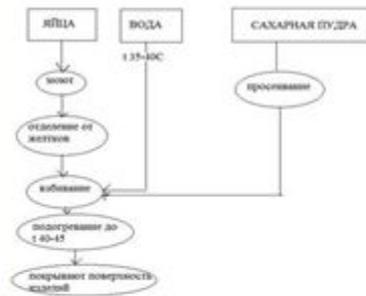


Рисунок 2 «Технологическая схема глазури заварной»

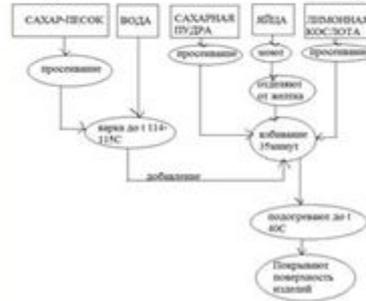


Рисунок 1 «Технологическая схема глазури сырцовой»



Рисунок 3 «Технологическая схема глазури шоколадной»

г: Сахарной пудры-907,

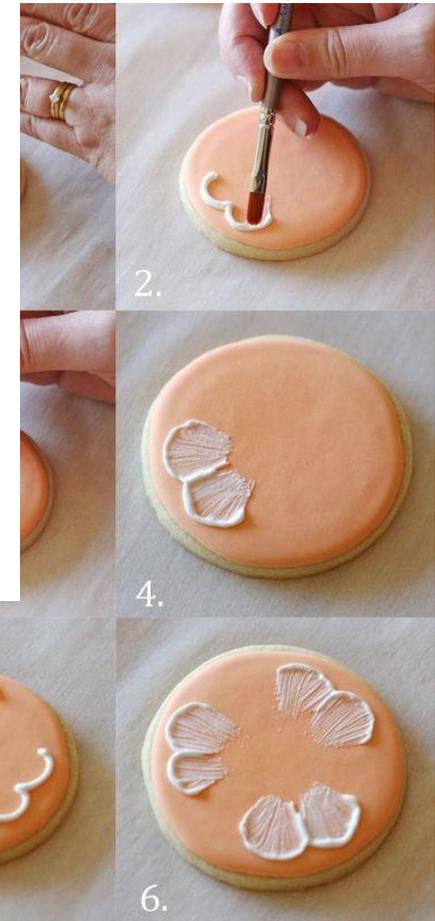
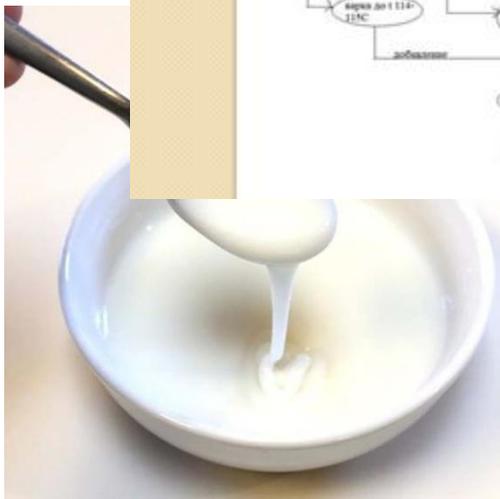




Рисунок 1 «Технологическая схема глазури сахарной»

Рисунок 2 «Технологическая схема глазури заварной»

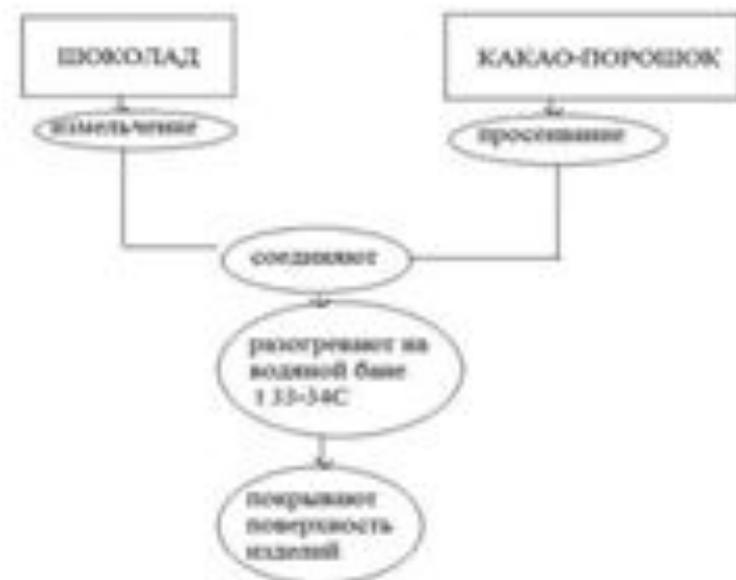
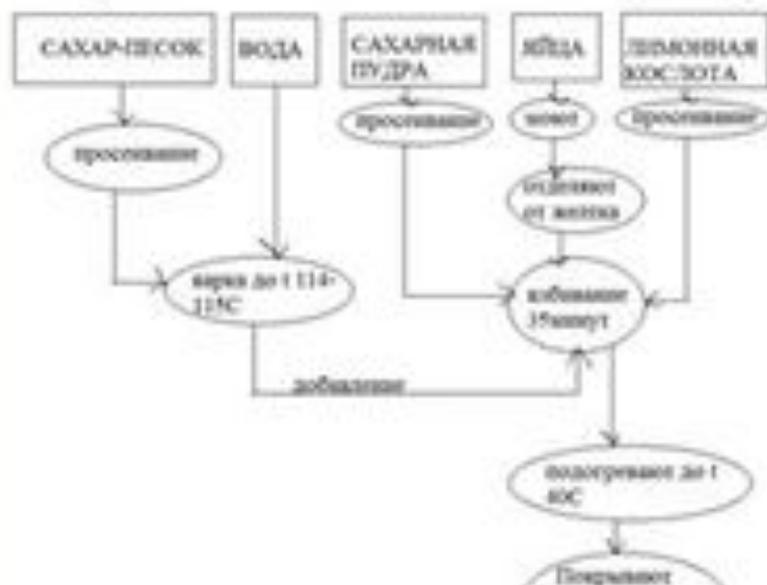


Рисунок 3 «Технологическая схема глазури шоколадной»

Глазурь заварная для украшения изделий.

Сахар-песок 547, сахарная пудра 315, яичные белки 170, лимонная кислота 0,1, вода 248.
Выход 1000.

Сахар с водой доводят до кипения, снимают пену и уваривают до 114–115°C (проба на «шарик слабый»). Одновременно взбивают яичные белки до устойчивой пены и до увеличения объема в 5-6 раз. Не прекращая взбивания, постепенно вливают горячий сахарный сироп тонкой струей, частями добавляют сахарную пудру и разведенную лимонную кислоту. Общая продолжительность взбивания 35 мин. Готовность глазури определяют по рисунку на поверхности: рисунок не должен заплывать.

Украшения из заварной глазури менее блестящие, чем из сырцово́й, но более устойчивы при хранении изделий.

Шоколадная глазурь (кувертур). Шоколадную глазурь используют для глазирования поверхности тортов. Для этого шоколад измельчают, соединяют с какао-маслом в соотношении 4:1, разогревают на водяной бане до 33-34°C и глазируют поверхность изделий.

