



Приготовление желе



Характеристика

- В неостывшем виде: жидкий сироп, вязкий (за счет патоки)

Применяется для отделки поверхностей тортов и пирожных, а также для пропитки, покрытия поверхности фруктов.

- В остывшем виде: блестящая, полупрозрачная, студнеобразная масса, легко разрезаемая и сохраняющая форму. W- 50 %

Применяется для оформления фигурных и массовых тортов и пирожных, для начинки рулетов.

- Желе готовят на агаре и желатине
- Желе приготовленное на желатине хранят при пониженных температурах, а при использовании агара это не требуется.



Унифицированная рецептура желе

Сырьё	Количество, кг
Сахарный песок	414,0
Патока	103,0
Эссенция фруктовая	2,0
Агар	10,0
Краситель	2,0
Итого	531,0
Вода (120 % к количеству сахара)	496,0
Выход	1000,0
Влажность	50 %

Приготовление желе

- Агар замачивают в холодной воде – набухает создается плотная желеобразующая масса
- Воды берут 12-15 % от общего количества по рецептуре
- После отливки желе охлаждают до T 18-20 C и вырезают фигурки



Приготовление желе на желатине

- Желатина берут в 4 раза больше агара
- Вода с t 20-25 С для замачивания
- Количество воды 12-15 частей на 1 часть желатина
- Подготовленный желатин вливают в сахаро-паточный сироп при t 50-60 С
- Застывает желе при t 30-50 С



Виды и причины брака желе

Вид брака	Причина
Желе незастывающее	Излишнее количество кислоты Излишнее количество патоки Недостаточное количество или плохое качество агара/желатина
Желе матовое, без глянца	Недостаточное количество патоки



Домашнее задание

- 1. Рассчитать рабочую рецептуру на 0,01 кг агара
- 2. Приготовить желе на агаре и желатине - фото отчет
- 3. В тетради записать сравнительную таблицу органолептические показатели желе на агаре и желатине.