

Сиропы. Помада. Кандир.
Фруктово-ягодные
полуфабрикаты.



Сахарные сиропы приготавливают, растворяя сахар в воде с последующим увариванием сахарного раствора до определенной плотности.



Кандир для сахарных фигур. Состав: сахар-рафинад – 745 г, сахарная пудра – 74, вода – 224 г. Выход – 1000 г.



Грильяж - это карамельная масса,
в которую добавлены измельченные
орехи



**Украшения фруктами,
цукатами.** Свежие фрукты и ягоды
применяют при приготовлении
сезонных тортов и пирожных



Карамельная масса. Карамельная масса представляет собой стекловидное аморфное вещество, образованное в результате уваривания сахарного сиропа с добавлением антикристаллизатора



*Помада
шоколадная*



*Помада
молочная*



*Помада
сливочная*



Кофейный сироп. Состав: сахар – 500 г, кофе натуральный жареный молотый – 13, коньяк – 28,5, эссенция ромовая – 1, вода – 500 г.
Выход – 1000 г

