

**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

