

ПРИГОТОВЛЕНИЕ СИРОПОВ

СОДЕРЖАНИЕ

- Сироп «Ароматизированный»
- Сироп «Кофейный»
- Сироп «Инвертный»
- Сироп «Тираж»
- Органолептические признаки плотности сиропов

СИРОП «АРОМАТИЗИРОВАННЫЙ»

- это сахарный раствор, уваренный до $W-50-54\%$ с добавлением ароматических веществ.
- Применяют для пропитки бисквитных изделий, «Ромовой баба».
- Делятся на две группы: простые и крепленые.



УНИФИЦИРОВАННАЯ РЕЦЕПТУРА НА СИРОП «АРОМАТИЗИРОВАННЫЙ»

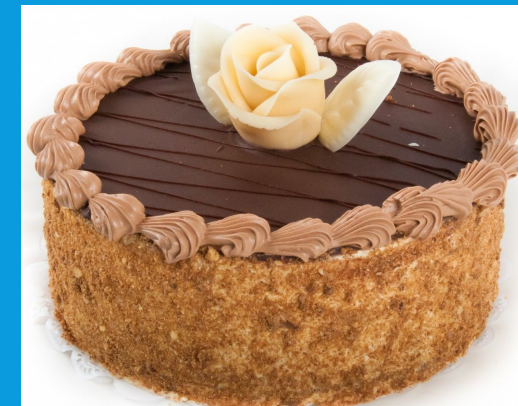
Сырье	Количество, кг	
	Летом (1:1)	Зимой (1,1:1)
Сахарный песок	554,0	490,0
Коньяк / крепленое десертное вино	52,0	46,0
Ромовая эссенция	2,0	1,8
Итого	608,0	537,8
Вода	554,0	539,0
Выход	1000,0	1000,0
Влажность	48 %	54%

ПРИГОТОВЛЕНИЕ СИРОПА

- В ёмкость выливают расчетное количество воды
- Высыпают сахарный песок- перемешивают
- Доводят до кипения. Варят 1-2 минуты
- Снимают пену
- Процеживают через сито с диаметром ячеек 1-1,5 мм
- Охлаждают до 20 С (не выше 40 С)
- Закладывают ароматизаторы
- Сироп должен быть вязким, прозрачным, с приятным ароматом. Плотность сиропа 1,25 (летом) и 1,22 (зимой)

СИРОП «КОФЕЙНЫЙ»

- Цвет кофейный
- Запах кофе
- W- 50 %
- Применяют для пропитки отдельных видов тортов и пирожных (Тирамиссу, Кофейный, Мокко)



УНИФИЦИРОВАННАЯ РЕЦЕПТУРА НА СИРОП «КОФЕЙНЫЙ»

Сырьё	Количество, кг
Сахарный песок	527,0
Кофе	14,0
Коньяк	30,0
Итого	571.0
Вода	527,0
Выход	1000,0
Влажность	50 %

ПРИГОТОВЛЕНИЕ СИРОПА «КОФЕЙНЫЙ»

- Готовим кофейную вытяжку:
- Берут 4 часть воды –доводим до кипения и делим на 3 части.
- В 1 часть вносим кофе- кипятим 2-3 минуты, затем процеживаем.
- В оставшуюся кофейную гущу наливаем 2 часть воды –кипятим 2-3 минуты, процеживаем.
- Далее аналогично...
- Вытяжки соединяем, вносим сахарный песок и оставшуюся воду- варим 1-2 минуты (после закипания)
- Процеживаем и охлаждаем до температуры 20 С (не выше 40 С)
- Вносим коньяк- перемешиваем.
- Отдаем в производство

СИРОП «ИНВЕРТНЫЙ»

- это сахарный раствор, уваренный с лимонной или молочной кислотой до $W - 30\%$.
- Применяют в производстве сахарных помад, желе, марципана; мучных кондитерских изделий : пряников, коврижек, печенья – для придания колера и сохранения свежести.
- Как заменитель патоки- как антикристаллизатор.
- **Процесс инверсии** – это расщепление сахарозы на фруктозу и глюкозу при нагревании водного раствора сахара с кислотой.
- Хранение сиропа при температуре 16-20 С в течение месяца и более в металлической посуде.



УНИФИЦИРОВАННАЯ РЕЦЕПТУРА НА СИРОП «ИНВЕРТНЫЙ»

Сырьё	Количество, кг
Сахарный песок	700, 0
Лимонная кислота	21, 0
Итого	721, 0
Вода (44-45 % к количеству сахара)	308,0
Выход	1000,0
Влажность	30 %

ПРИГОТОВЛЕНИЕ СИРОПА «ИНВЕРТНЫЙ»

- В ёмкость выливаем расчетное количество воды
- Высыпаем сахарный песок-размешиваем, доводим до кипения
- Закладываем лимонную кислоту - увариваем 25-30 минут до температуры 107-108 С (проба на среднюю нитку)
- Процеживаем
- Охлаждаем до температуры 80-90 С
- Нейтрализуем раствором двууглекислой соды 10% (в случае кислого вкуса) на 100 кг сахара -420 гр – при этом наблюдается бурное пенообразование!!!
- Отдаем в производство

СИРОП «ТИРАЖ»

- Это сахарный раствор, уваренный до температуры 108-110 С
- Применяют для отделки пряников, коврижек, обливания фруктов.



УНИФИЦИРОВАННАЯ РЕЦЕПТУРА НА СИРОП «ТИРАЖ»

Сырьё	Количество, кг
Сахарный песок	800,0
Эссенция фруктовая	1,0
Итого	801,0
Вода	300,0
Выход	1000,0
Влажность	22 %

ПРИГОТОВЛЕНИЕ СИРОПА «ТИРАЖ»

- В ёмкость выливаем расчетное количество воды (37 % к весу сахара)
- Высыпаем сахарный песок-перемешиваем
- Доводим до кипения
- Снимаем пену
- Увариваем до пробы на тонкую нитку (105 С), среднюю (107-108 С) или толстую нитку (109-110 С) – в зависимости от назначения сиропа
- Охлаждаем до температуры 80 С
- Добавляем эссенцию
- Используем в горячем виде!!!

Органолептические признаки плотности сиропа	Содержание сахара в сиропе. %	Температура кипения в открытой посуде, С	Относительная плотность при 20 с
Подслащенная вода	10	100,1	1,038
	20	100,3	1,081
Сладкая вода	30	100,6	1,127
	40	101,0	1,177
Клейкая капля	50	101,8	1,230
	60	103,0	1,287
	65	103,9	1,317
Нитка тонкая	70	105,5	1,349
Нитка средняя	75	107,0	1,381
Нитка толстая	80	109,4	1,412
Шарик мягкий	85	113,0	1,445
Шарик средний	90	119,6	1,480
Шарик твердый	95	127,0	-
Карамель	98	165,0	-
Жженка	100	200,0	-

ДОМАШНЕЕ ЗАДАНИЕ

- 1. Конспекты в тетради
- 2. Рассчитать рабочую рецептуру на сироп «Ароматизированный» на 20 кг сиропа
- 3. Рассчитать рабочую рецептуру на сироп «Инвертный» на 12 кг сахарного песка
- 4. Рассчитать рабочую рецептуру на сироп «Тираж» на 15 кг сиропа
- 5. Рассчитать рабочую рецептуру на сироп «Кофейный» на 4 кг кофе
- 6. Таблицу определения плотности перенести в тетрадь.
- 7. Сварить сироп , определить плотность по таблице – фото отчет!!!!