

# ТЕХНОЛОГИЯ ВОЗДУШНОГО И БЕЛКОВО-МИНДАЛЬНОГО ПОЛУФАБРИКАТОВ И ИЗДЕЛИЙ ИЗ НИХ

## Урок № 63 -64

### ПЛАН

- 1. Характеристика и ассортимент воздушных изделий*
- 2. Основное и дополнительное сырье, его подготовка*
- 3. Технология воздушного полуфабриката*
- 4. Технология миндального полуфабриката*
- 5. Технохимический контроль и требования к качеству*

# ТЕХНОЛОГИЯ ВОЗДУШНОГО И БЕЛКОВО-МИНДАЛЬНОГО ПОЛУФАБРИКАТОВ И ИЗДЕЛИЙ ИЗ НИХ

## ПЛАН

- 1. Характеристика и ассортимент воздушных изделий*
- 2. Основное и дополнительное сырье, его подготовка*
- 3. Технология воздушного полуфабриката*
- 4. Технология миндального полуфабриката*
- 5. Технохимический контроль и требования к качеству*









# ТЕХНОЛОГИЯ ВОЗДУШНОГО И МИНДАЛЬНО-ОРЕХОВОГО ПОЛУФАБРИКАТОВ и изделий из них

## ПЛАН

- 1. Характеристика и ассортимент воздушных изделий*
- 2. Основное и дополнительное сырье, его подготовка*
- 3. Технология воздушного полуфабриката*
- 4. Технология миндального полуфабриката*
- 5. Технохимический контроль и требования к качеству*





# Яйца



## Обработка яиц

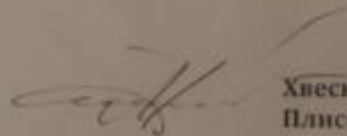
- 1 секция ванны – замачивание в теплой воде в течение 5 – 10 минут
- 2 секция ванны – обработка в 1% растворе кальцинированной соды ( 100 г кальцинированной соды на 10 л воды) с температурой 40-45 °С в течение 5 – 10 минут;
- 3 секция ванны – дезинфекция 0,004% раствором «Акватабс 8,68» (1/4 таблетки на 30 л воды) в течение 5 минут;
- 4 секция ванны – ополаскивание проточной водой в течение 5 минут.

После обработки яиц, перед их разбивкой, работники должны вымыть руки с мылом, вытереть насухо, после чего продезинфицировать раствором АХД-2000 или Септоцид в течение 30 секунд.

### Основание:

- СанПиН 42-123-5777-91 «Санитарные правила для предприятий общественного питания , включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженое» ;
- письмо Главного государственного санитарного врача Донецкой Области от 11.04.05 г. № 212/12 «О дезинфекции яиц на предприятиях по производству кондитерских изделий, предприятиях общественного питания»

Врачи по общей гигиене



Хвесьюк Г.А.  
Плисенко В.Н.

Мука пшеничная

Просеивание и взвешивание



ДРОЖЖИ

ИРЕКС

PFAHNL  
www.pfahnl.at

PFAHNL  
www.pfahnl.at

PFAHNL  
www.pfahnl.at

PFAHNL  
www.pfahnl.at

ИРЕКС

PFAHNL  
www.pfahnl.at

ИРЕКС

PFAHNL  
www.pfahnl.at

PFAHNL  
www.pfahnl.at

PFAHNL  
www.pfahnl.at

OTHELLO P...

БРОД



ДРОЖЖИ

ИРЕКС

PFAHNL  
www.pfahnl.at

PFAHNL  
www.pfahnl.at

ИРЕКС

PFAHNL  
www.pfahnl.at

OTHELLO P...

ПШЕНИЧНА





# Ореховое сырье

Очищение от примесей

Удаление оболочек ядра

Подсушивание

Измельчение







# Подготовка миндаля

1. Ядра помещают в кипящую воду на 30 -60 секунд
2. Промывают холодной водой
3. Подсушивают при температуре 50-70 С





## Сахар песок

1. Просеивание
2. Магнитоочистка

## Сахарный сироп

1. Сахар просеивают
2. Растворяют в воде
3. Процеживают через сито

# Дополнительное сырье

Стабилизаторы пены

Красители

Ароматизаторы

Коньяк

Ликер



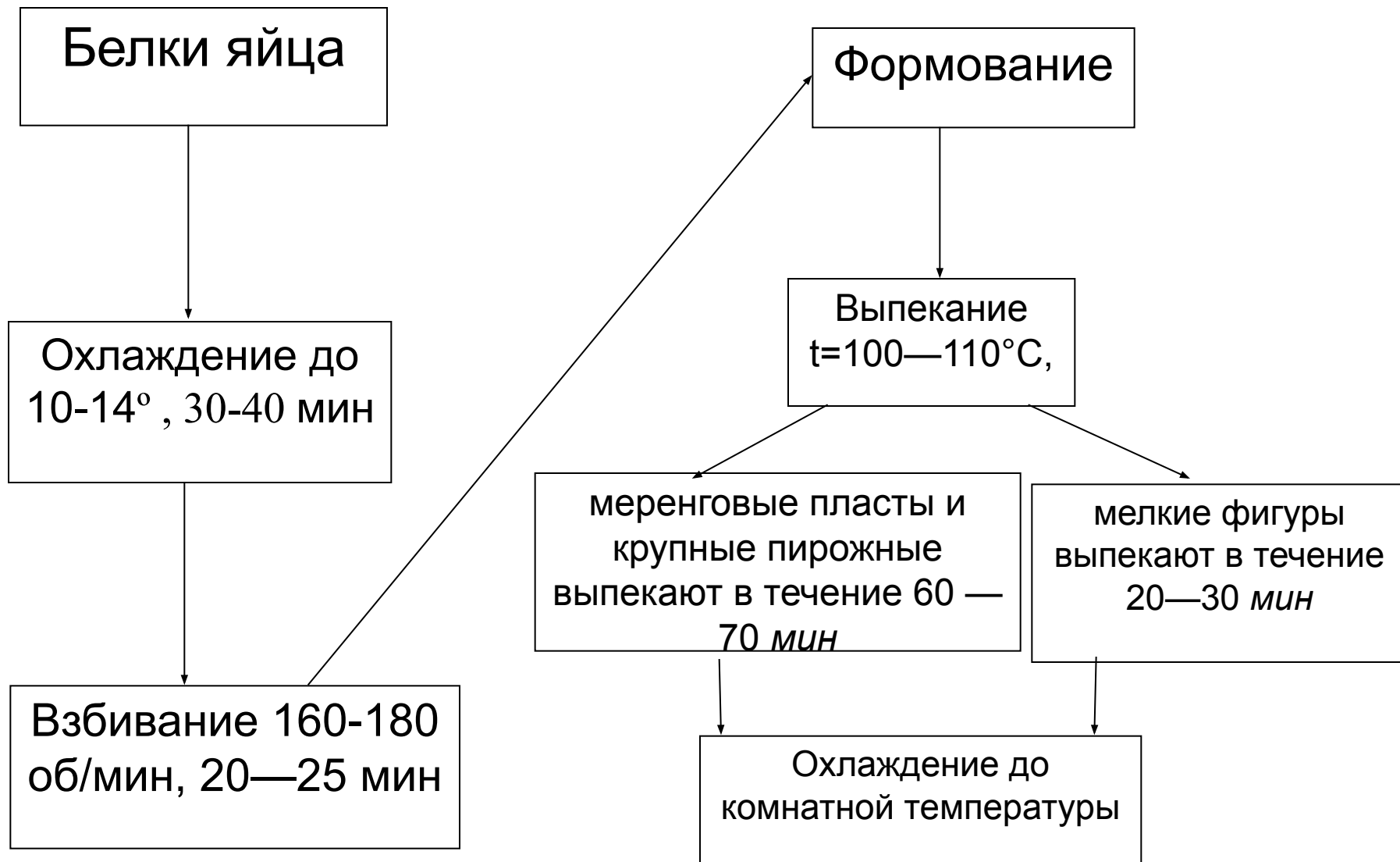
# ТЕХНОЛОГИЯ ВОЗДУШНОГО И МИНДАЛЬНО-ОРЕХОВОГО ПОЛУФАБРИКАТОВ и изделий из них

## ПЛАН

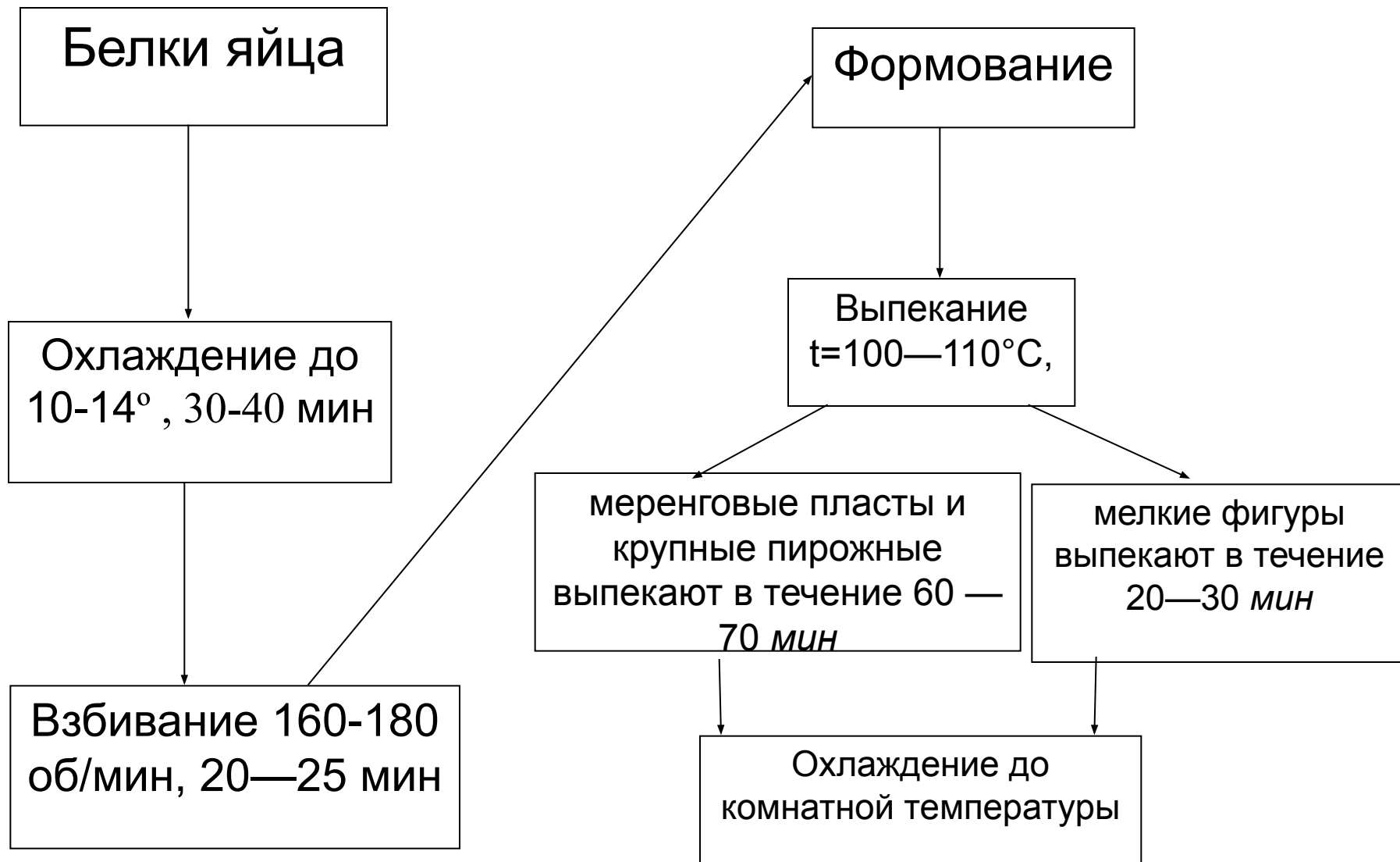
- 1. Характеристика и ассортимент воздушных изделий*
- 2. Основное и дополнительное сырье, его подготовка*
- 3. Технология воздушного полуфабриката*
- 4. Технология миндального полуфабриката*
- 5. Технохимический контроль и требования к качеству*



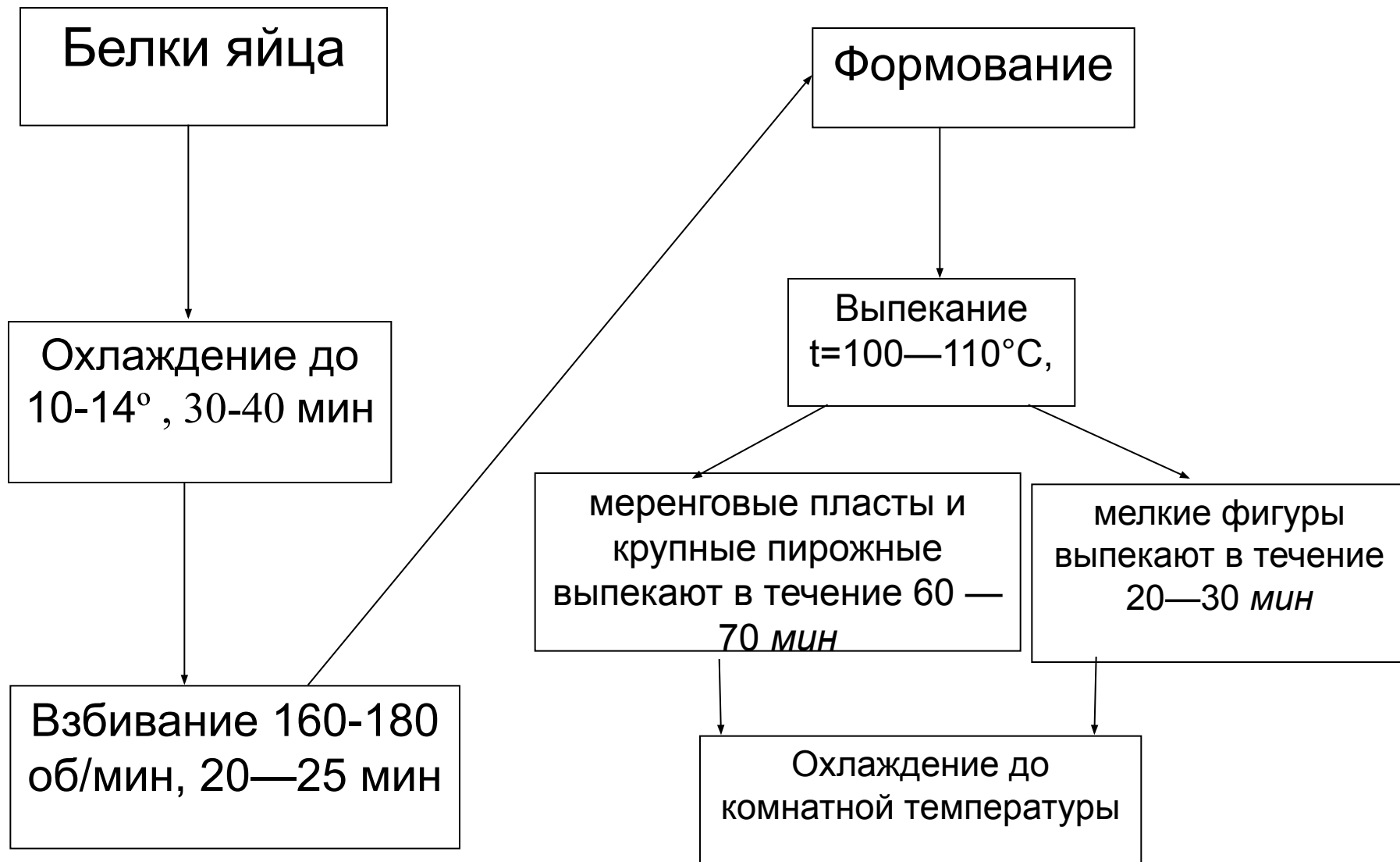
# Основные стадии производства воздушного полуфабриката



# Основные стадии производства воздушного полуфабриката



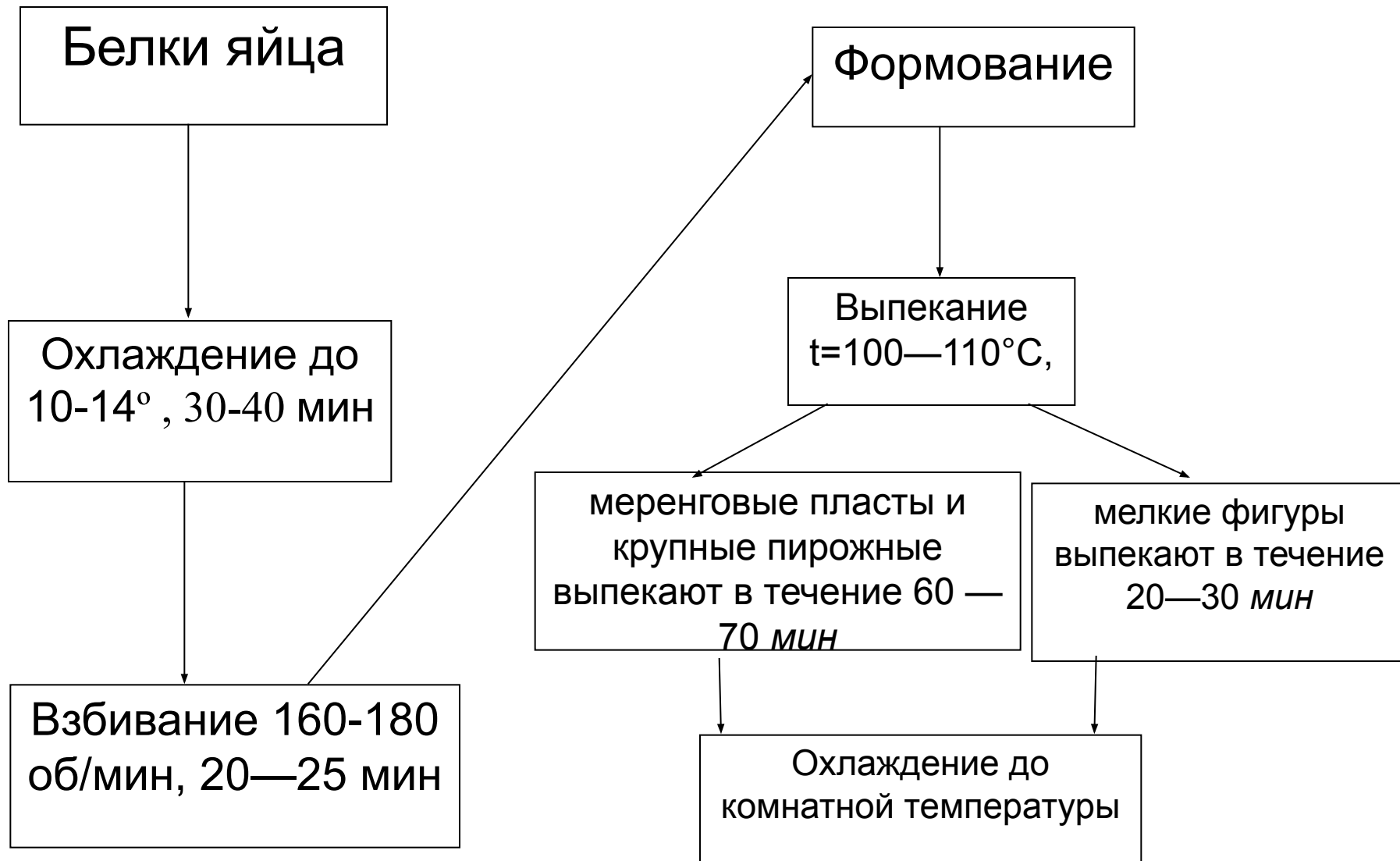
# Основные стадии производства воздушного полуфабриката

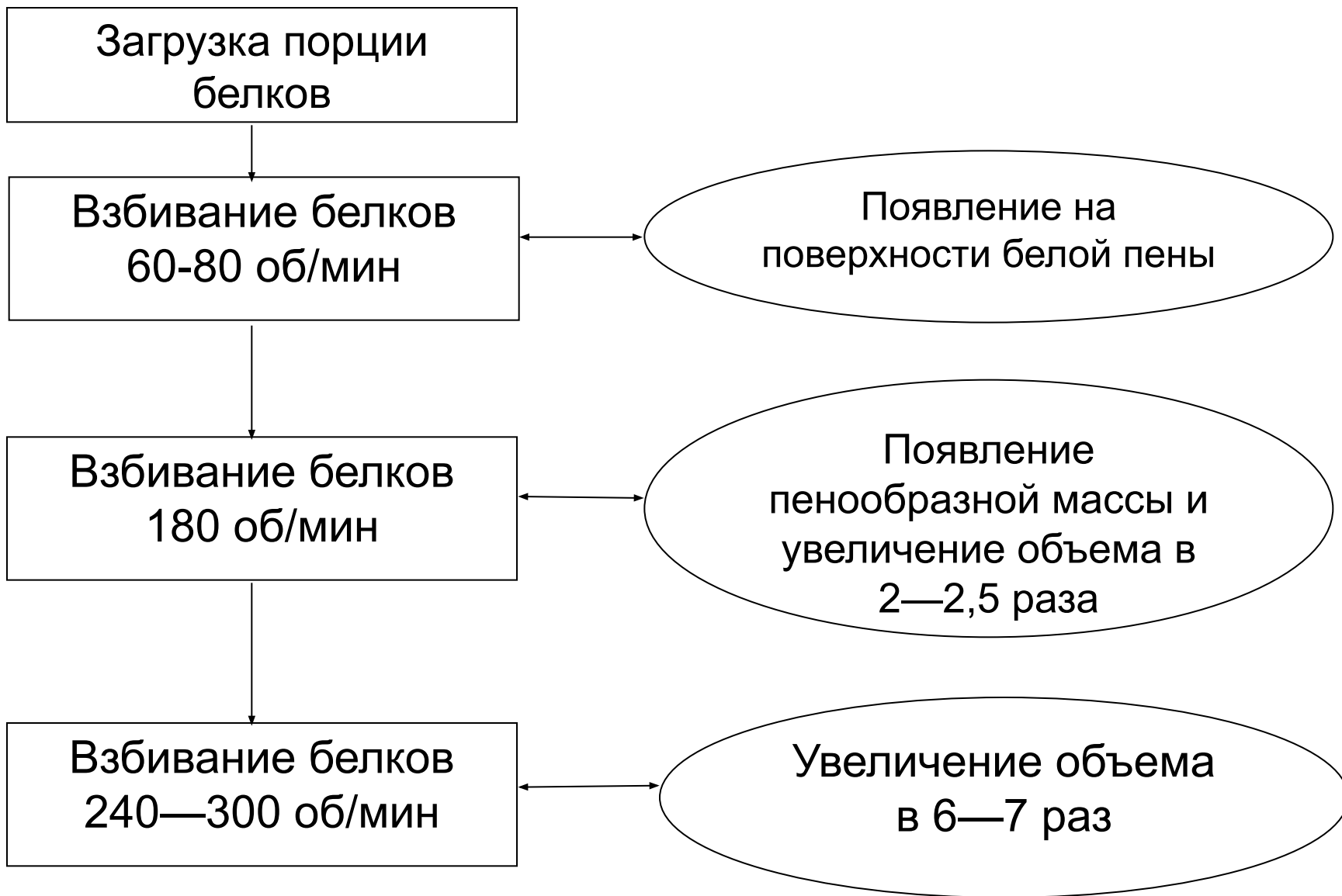


# Охлаждение белков

Процеженные белки  
охлаждают при температуре  
+2...+6 С

# Основные стадии производства воздушного полуфабриката



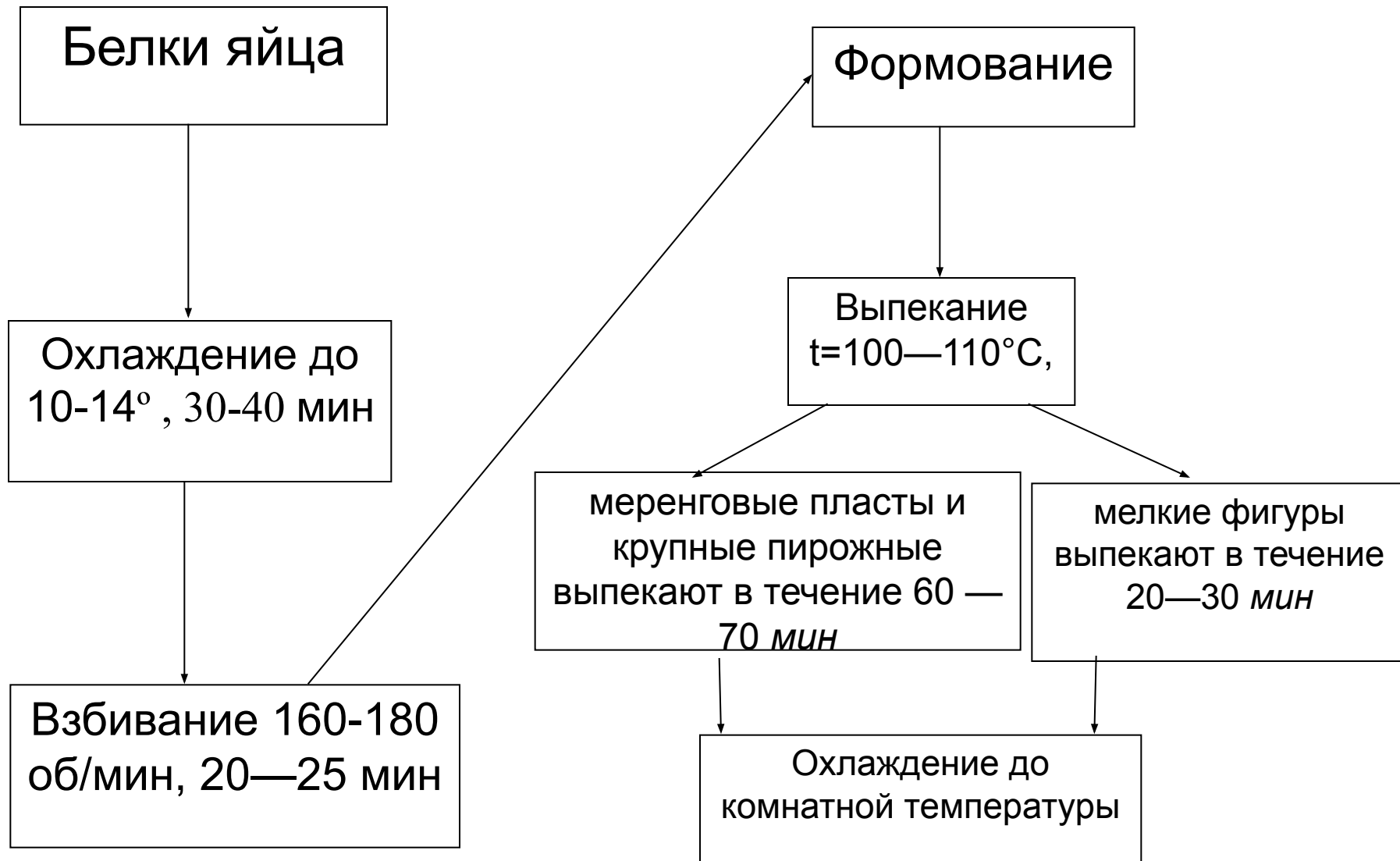








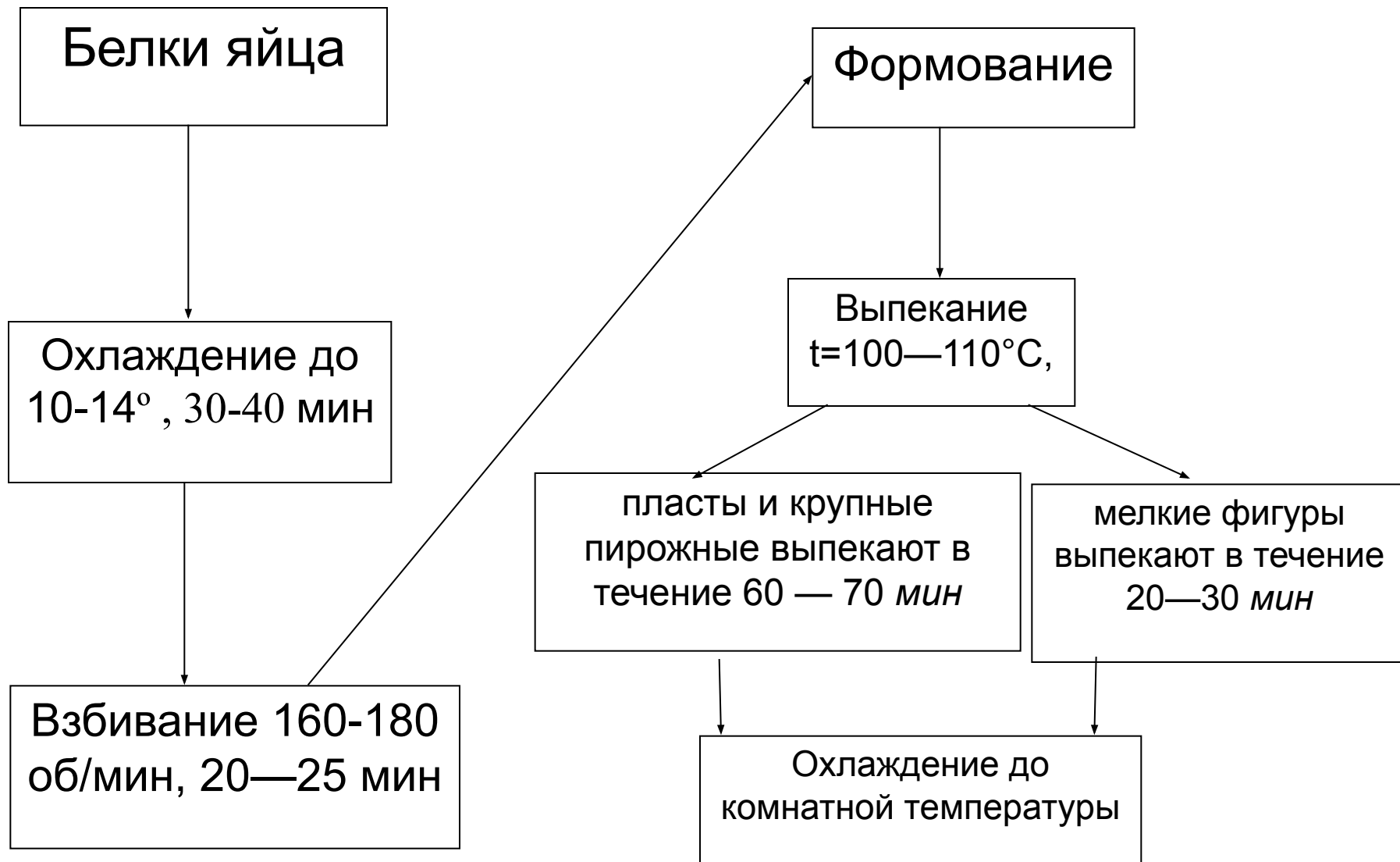
# Основные стадии производства воздушного полуфабриката







# Основные стадии производства воздушного полуфабриката



MIWE GR

1

31°	30°
13 21	
59°	79°

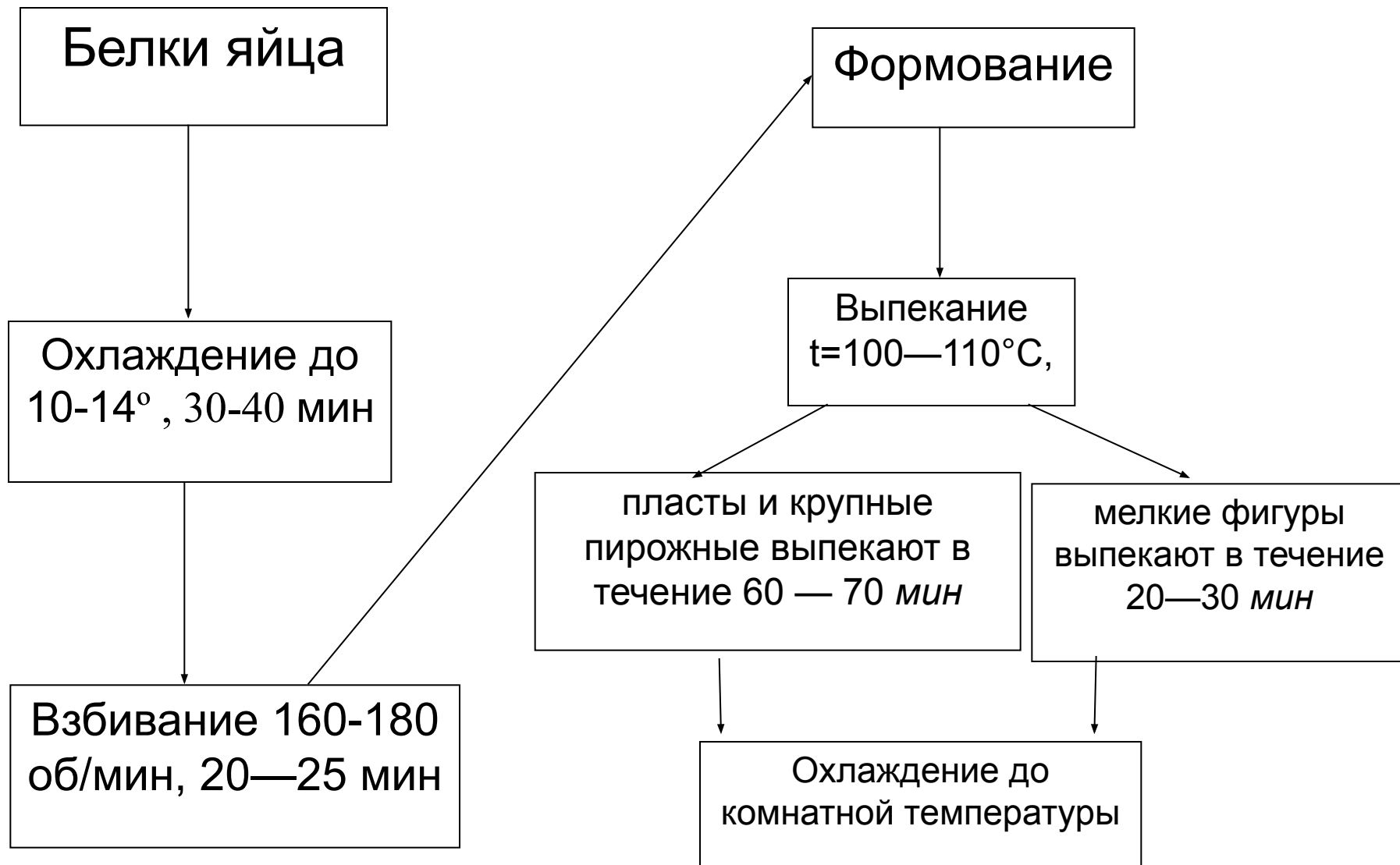
MIWE 5004





MIWE

# Основные стадии производства воздушного полуфабриката



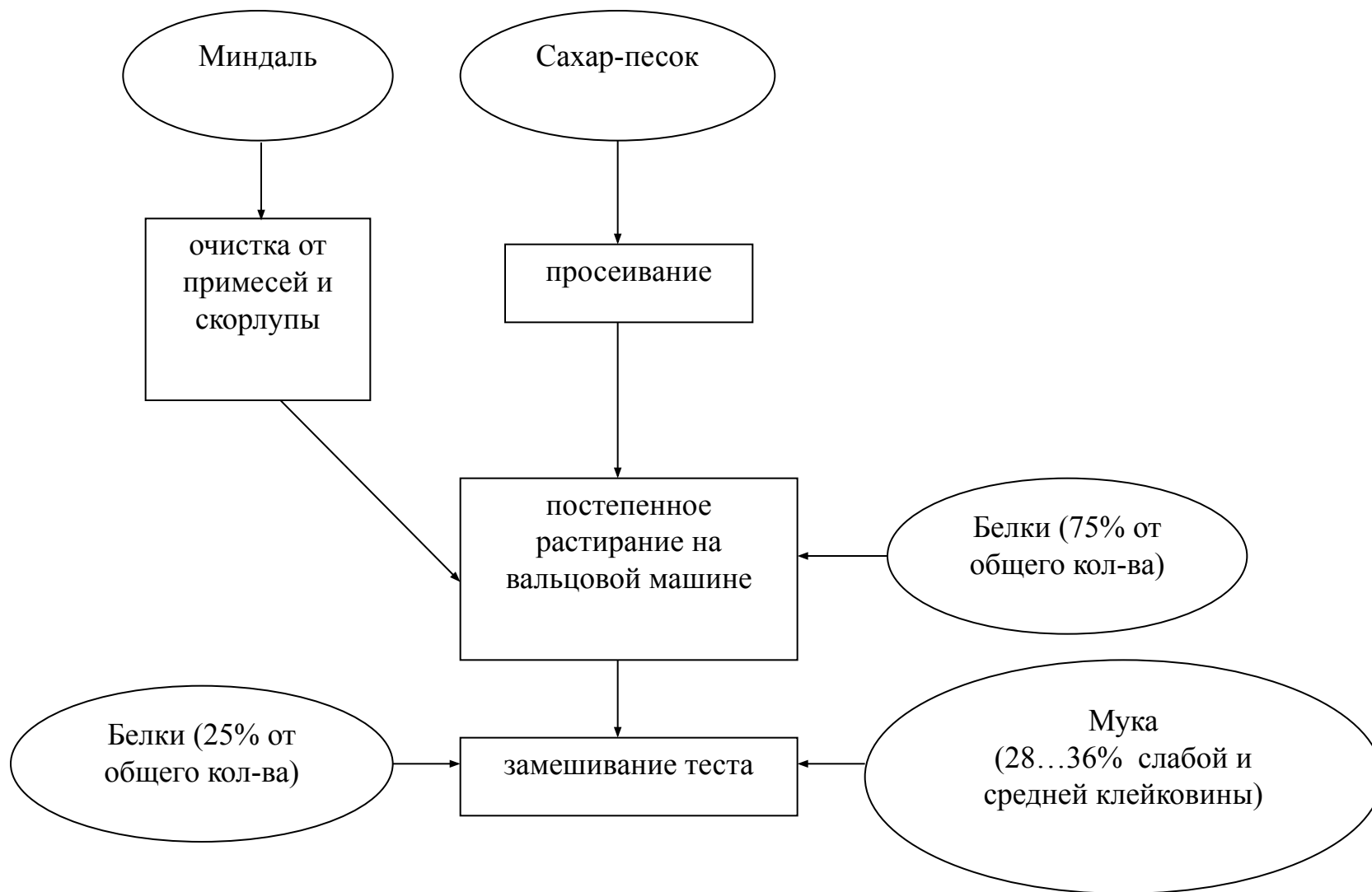




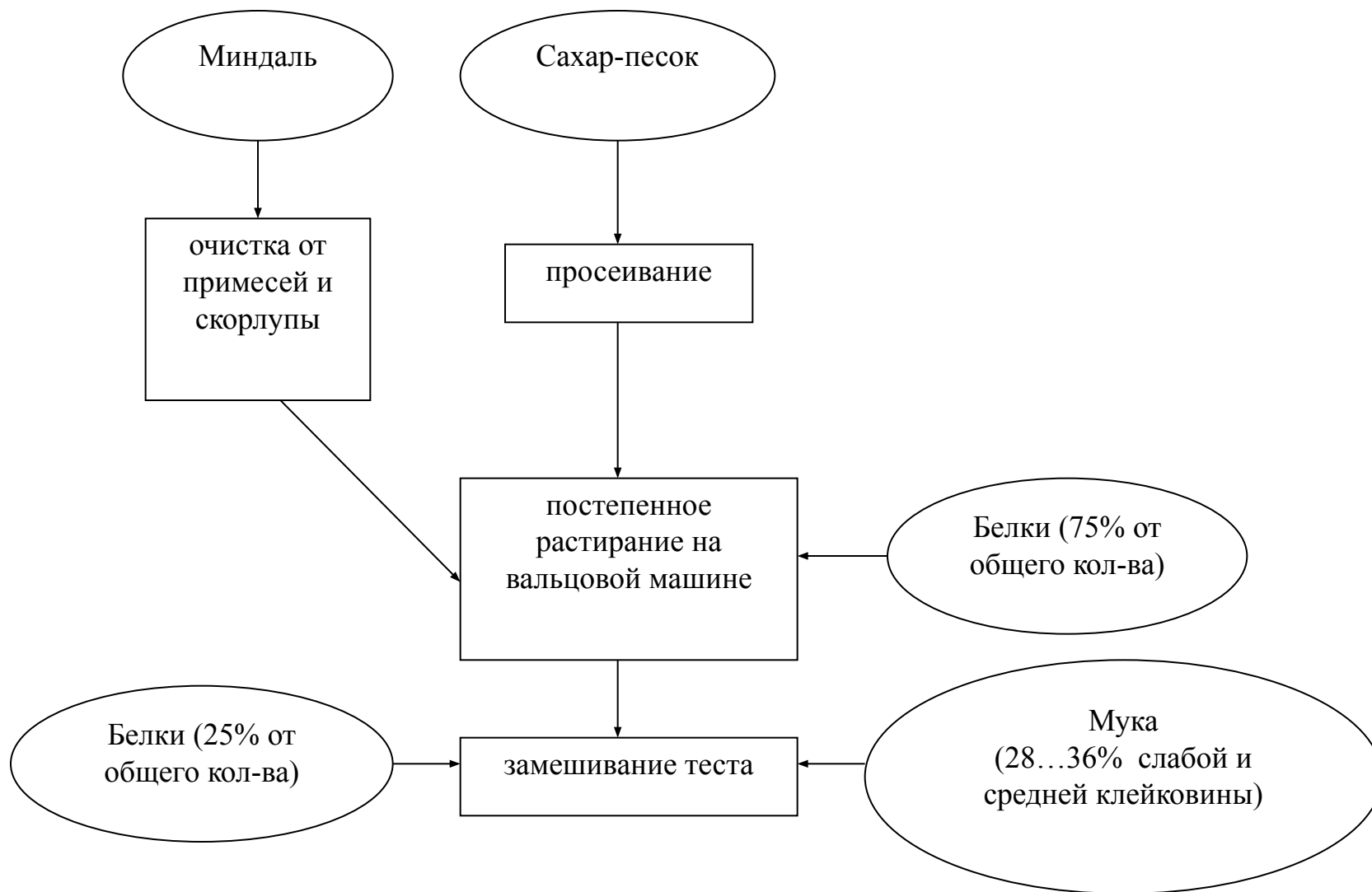




# Технологическая схема миндально-воздушного полуфабриката

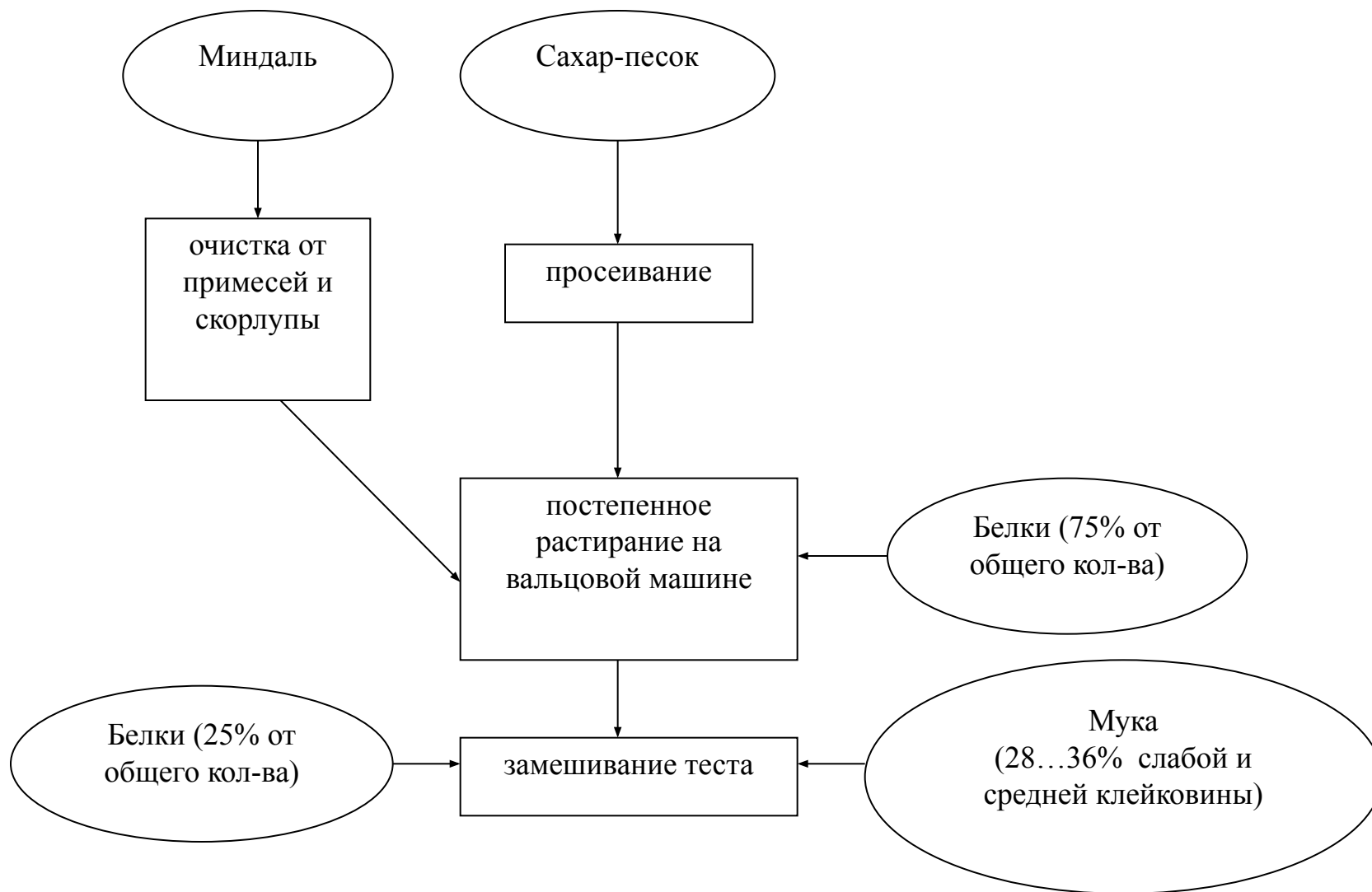


# Технологическая схема миндально-воздушного полуфабриката





# Технологическая схема миндально-воздушного полуфабриката



# Отделочные полуфабрикаты для изделий

1. Крем “Шарлотт”
2. Крем “Шарлотт” шоколадный
3. Сливочный крем
4. Крошка полуфабриката белково-миндального
5. Шоколадная глазурь
6. Крем “Гляссе”
7. Различные джемы