

# 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

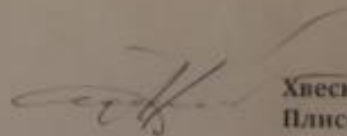
- 1 секция ванны – замачивание в теплой воде в течение 5 – 10 минут
- 2 секция ванны – обработка в 1% растворе кальцинированной соды ( 100 г кальцинированной соды на 10 л воды) с температурой 40-45 °С в течение 5 – 10 минут;
- 3 секция ванны – дезинфекция 0,004% раствором «Аква tabs 8,68» (1/4 таблетки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



Хвесюк 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











# 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





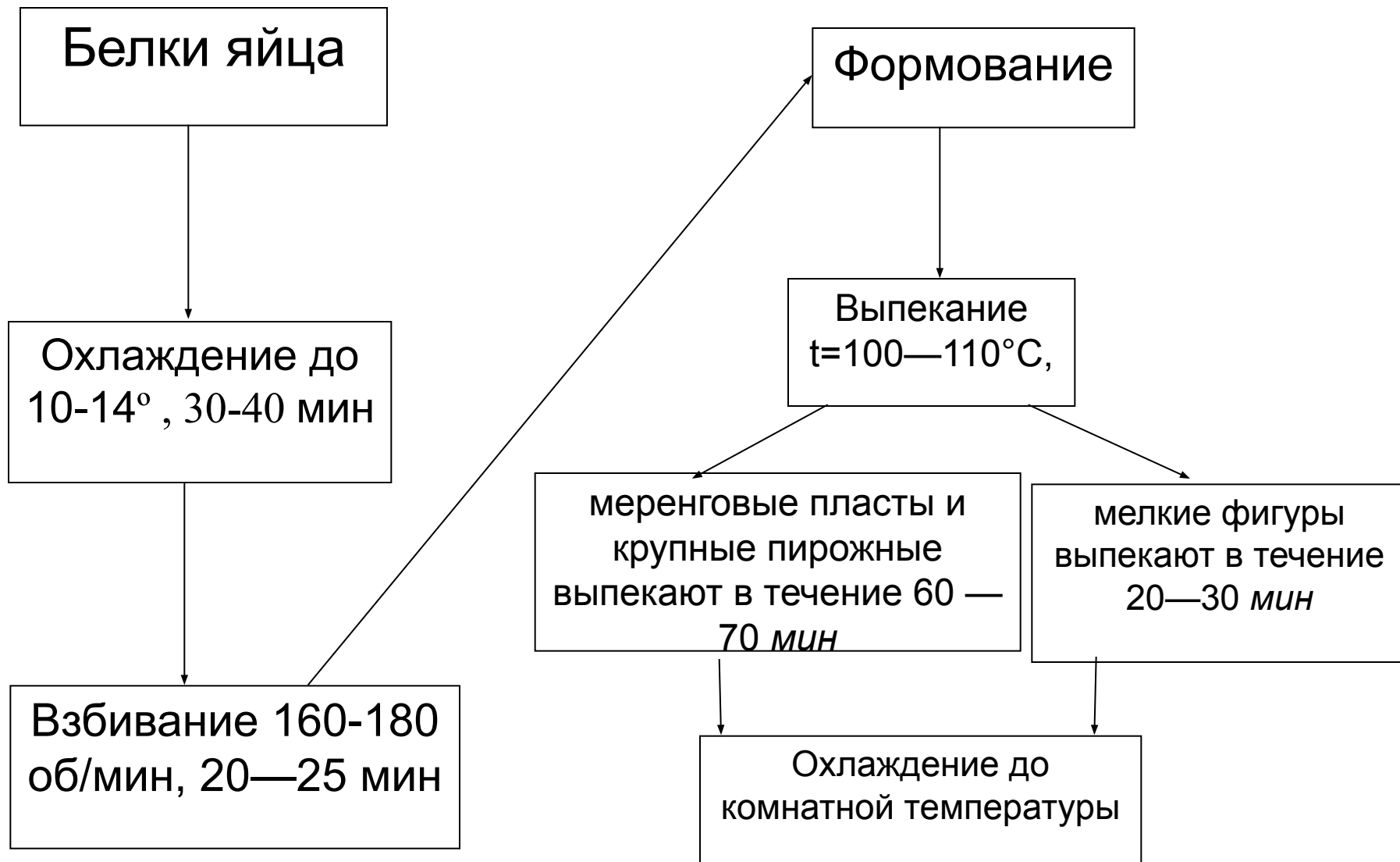
# ТЕХНОЛОГИЯ ВОЗДУШНОГО И МИНДАЛЬНО-ОРЕХОВОГО ПОЛУФАБРИКАТОВ и изделий из них

## ПЛАН

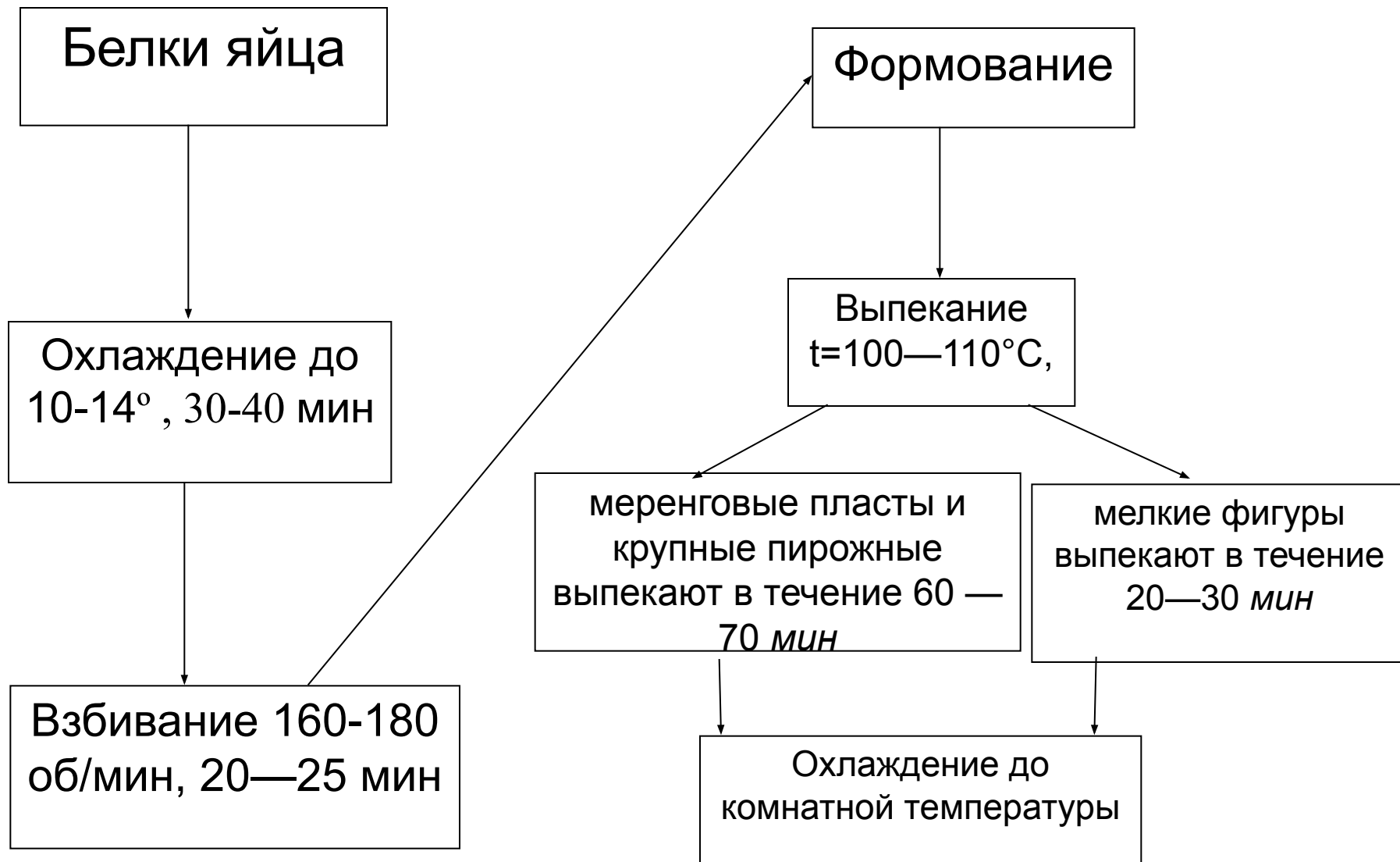
- 1. Характеристика и ассортимент воздушных изделий*
- 2. Основное и дополнительное сырье, его подготовка*
- 3. Технология воздушного полуфабриката*
- 4. Технология миндального полуфабриката*
- 5. Технохимический контроль и требования к качеству*



# Основные стадии производства воздушного полуфабриката

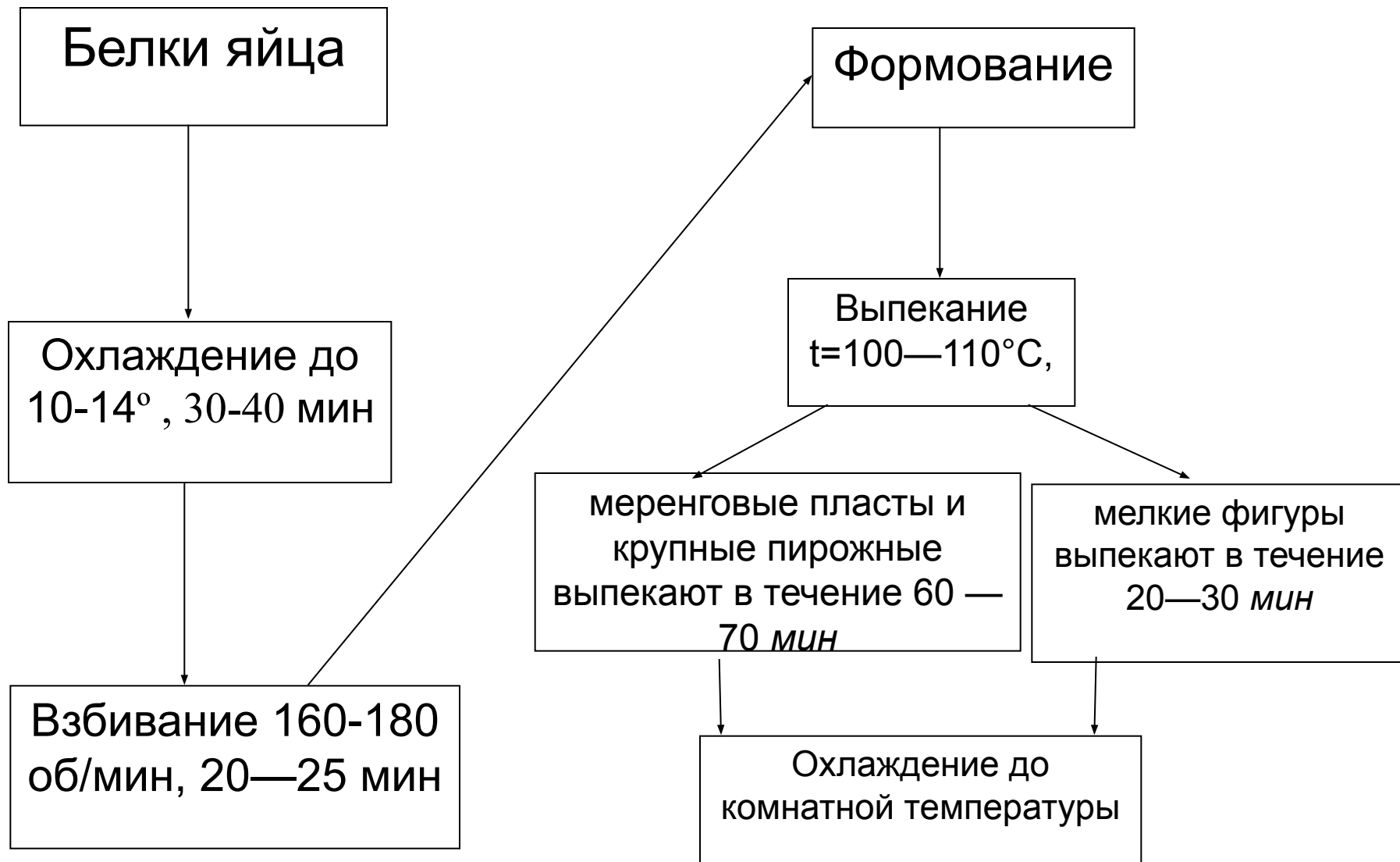


# Основные стадии производства воздушного полуфабриката





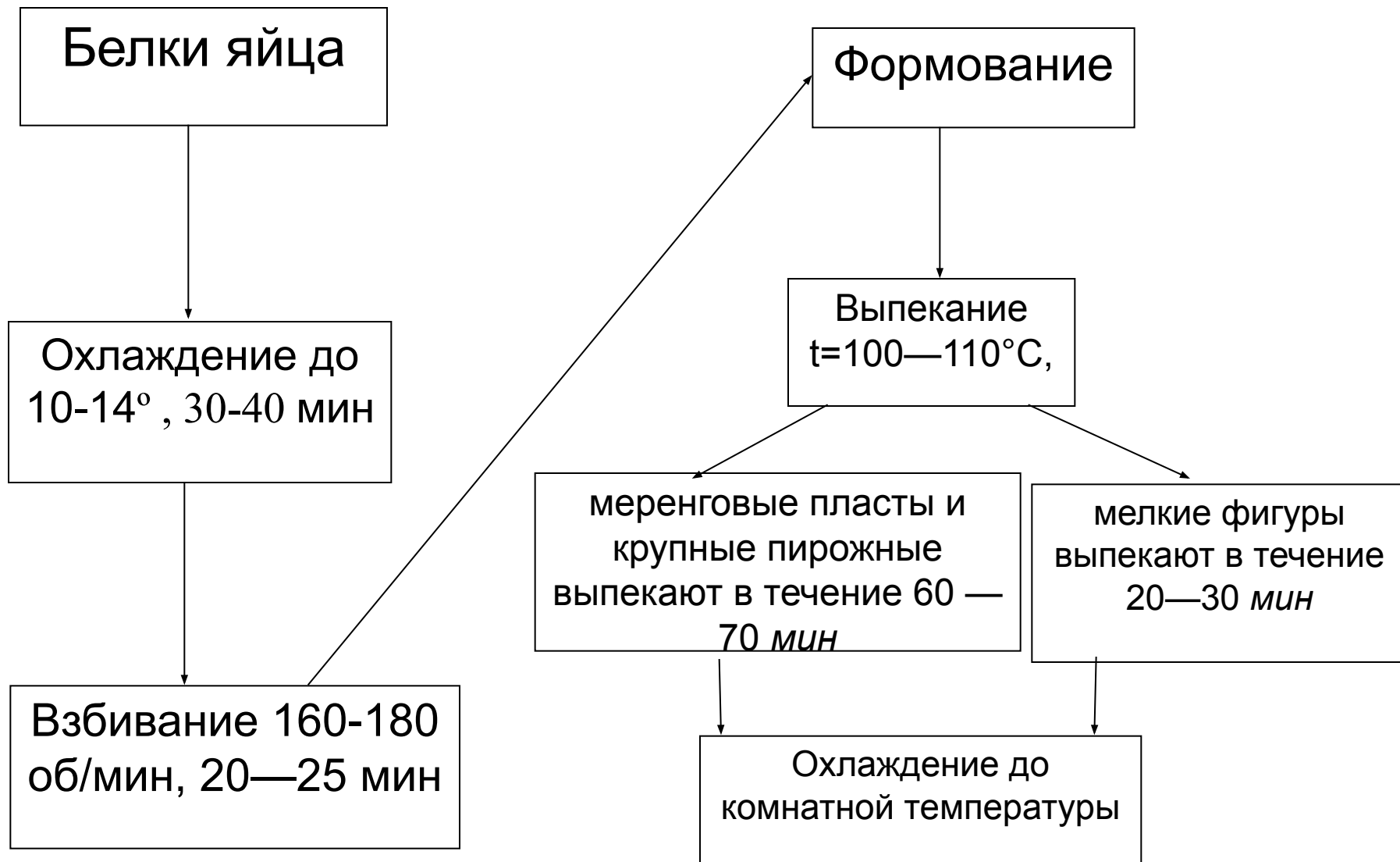
# Основные стадии производства воздушного полуфабриката



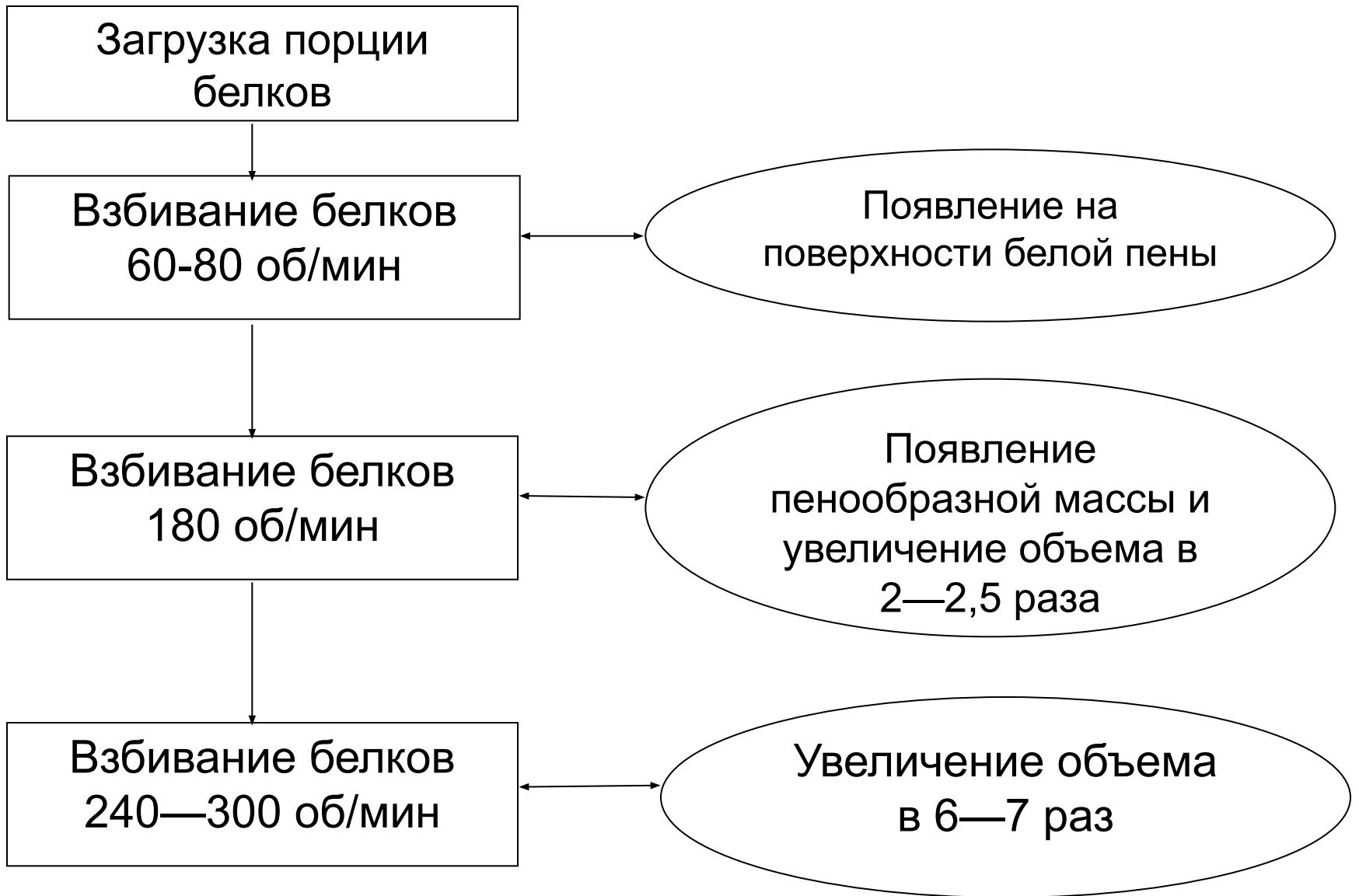
# Охлаждение белков

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

# Основные стадии производства воздушного полуфабриката





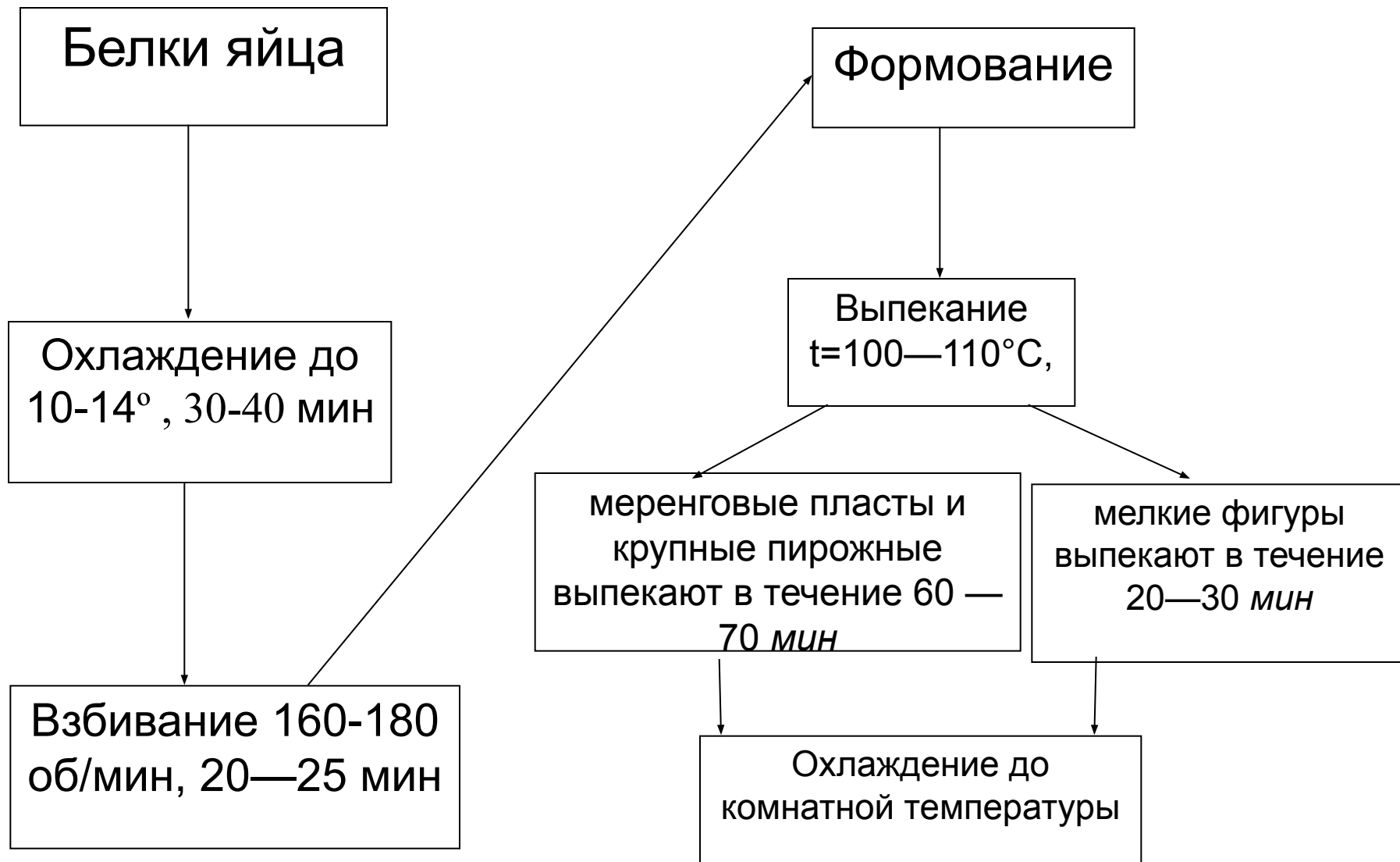








# Основные стадии производства воздушного полуфабриката



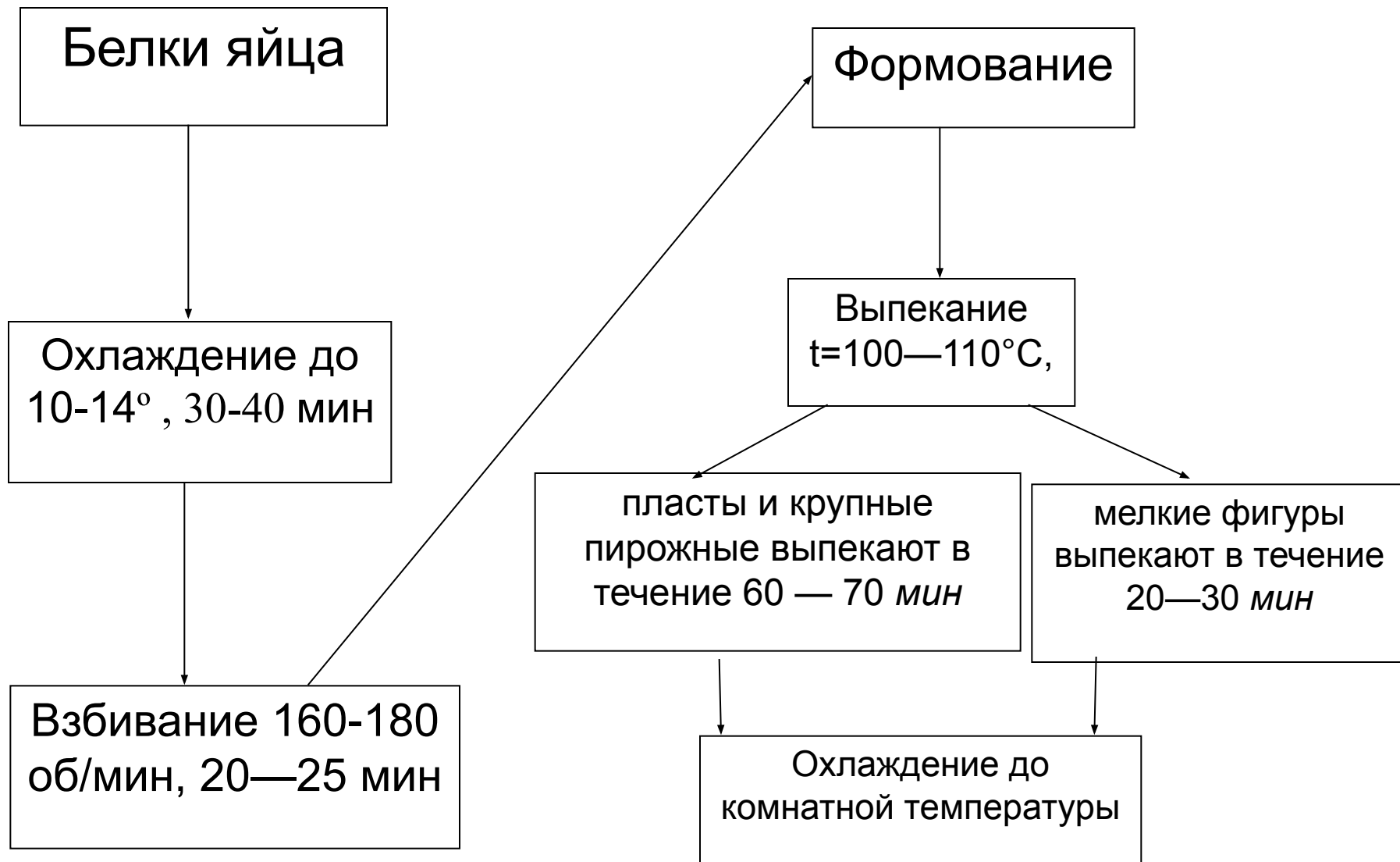








# Основные стадии производства воздушного полуфабриката



MIWE GR

1

31° 30"  
13 2 1  
59° 79°  
MIWE 500



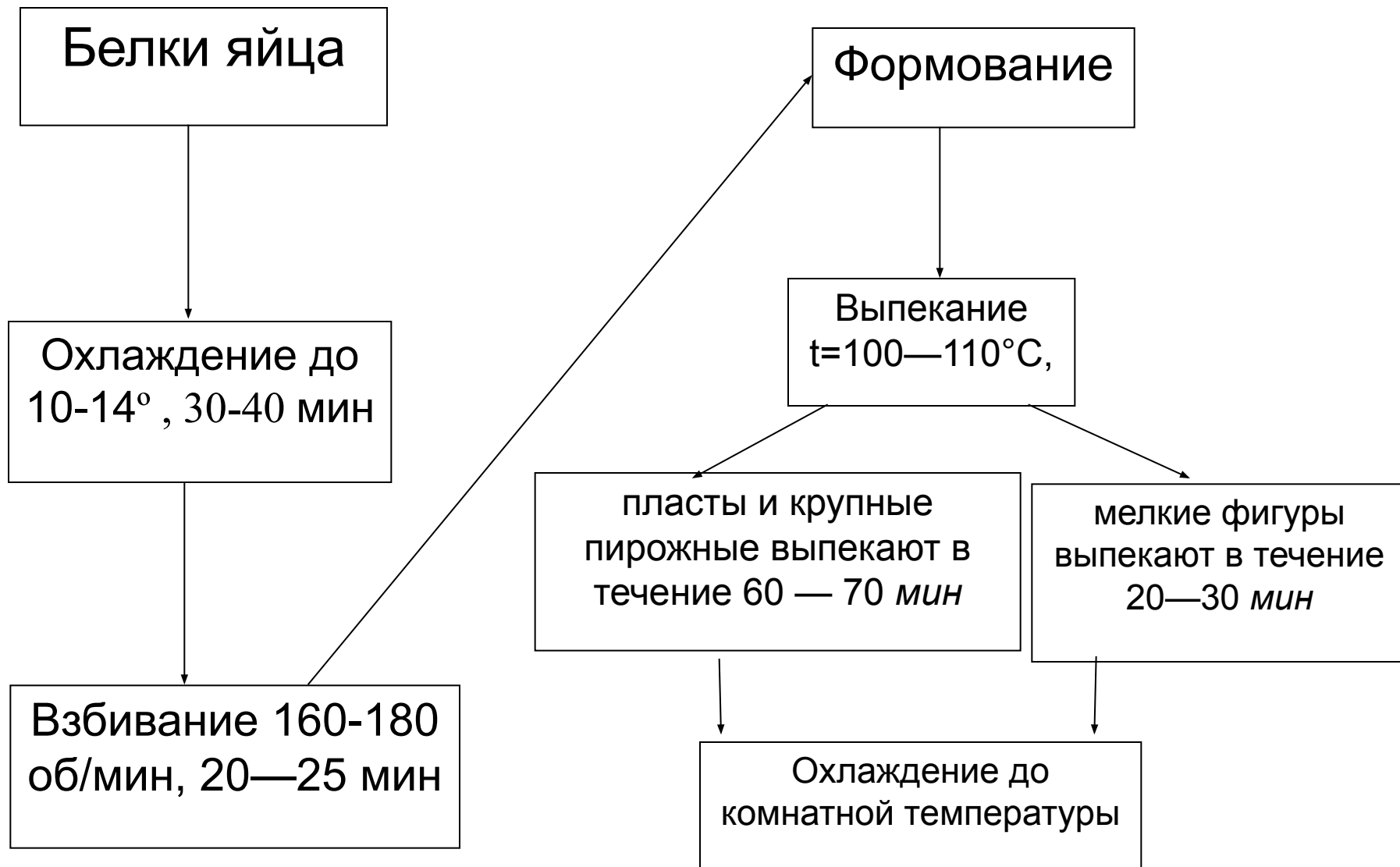




MIWE



# Основные стадии производства воздушного полуфабриката



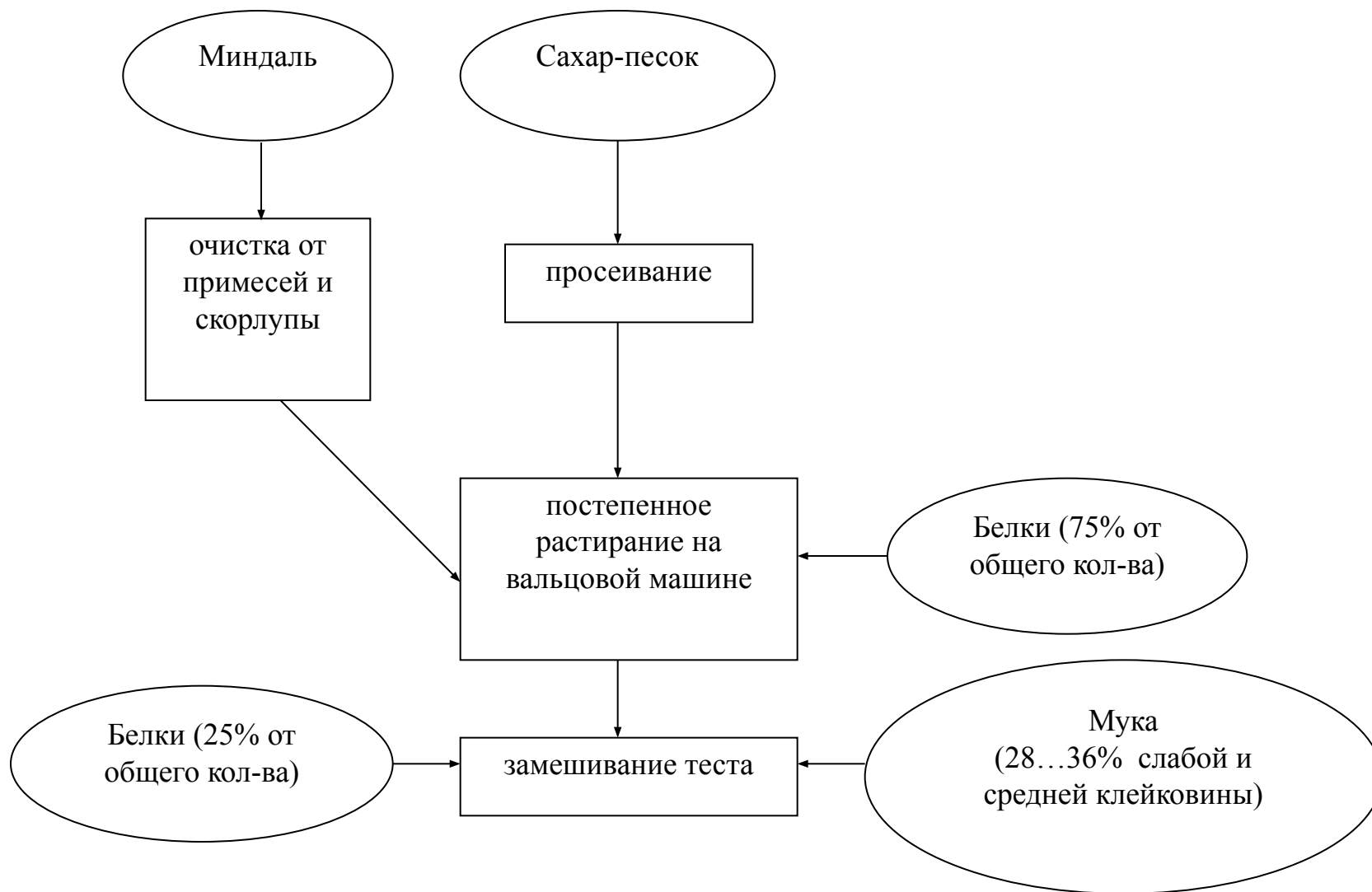




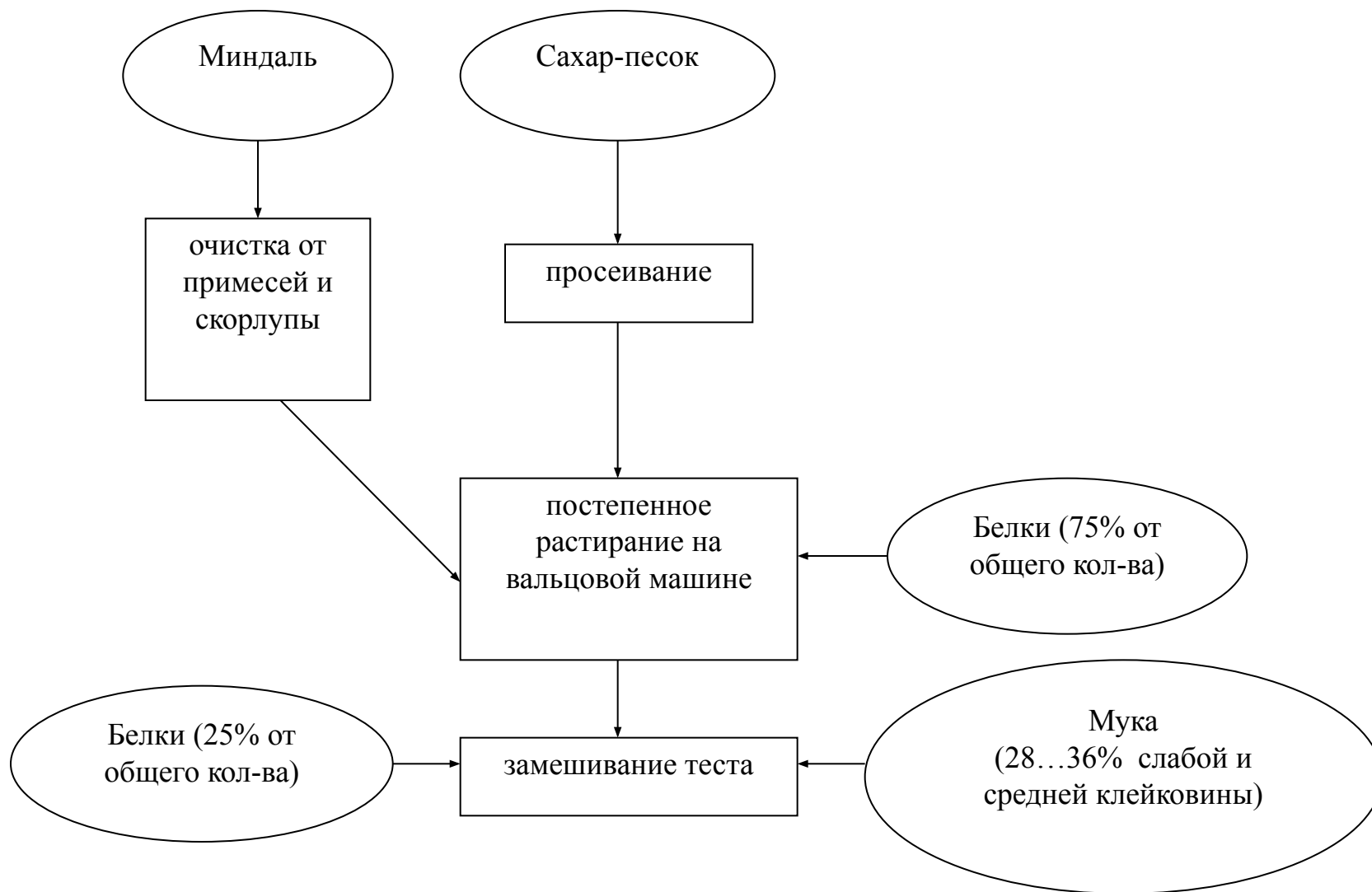




# Технологическая схема миндально-воздушного полуфабриката



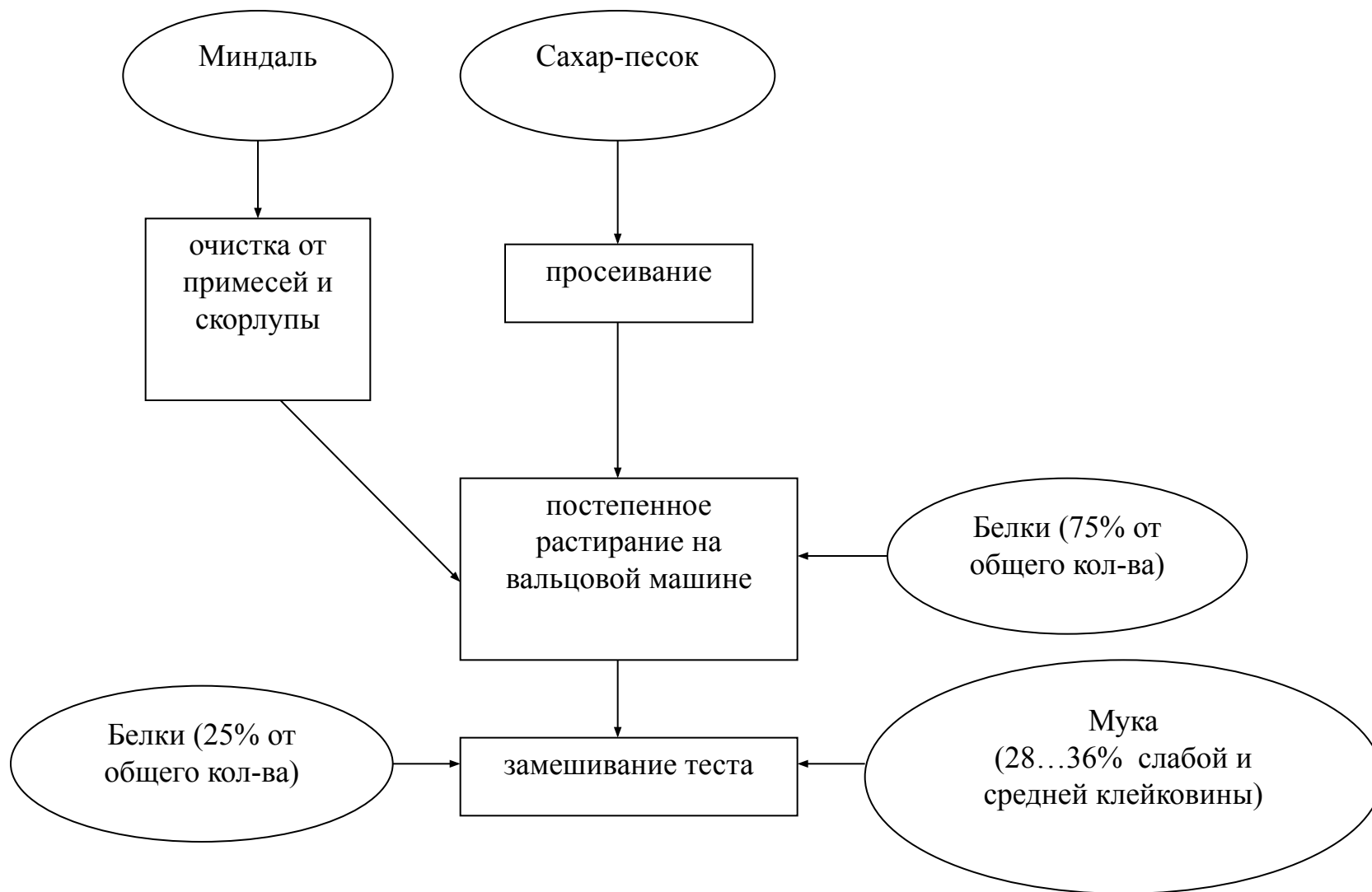
# Технологическая схема миндально-воздушного полуфабриката







# 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