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 воздушкого 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 воздушкого полуфабриката

4. Технология миндального полуфабриката

5. Технохимический контроль и требования к качеству

ТЕХНОЛОГИЯ ВОЗДУШНОГО И МИНДАЛЬНО-ОРЕХОВОГО ПОЛУФАБРИКАТОВ и изделий из них

ПЛАН

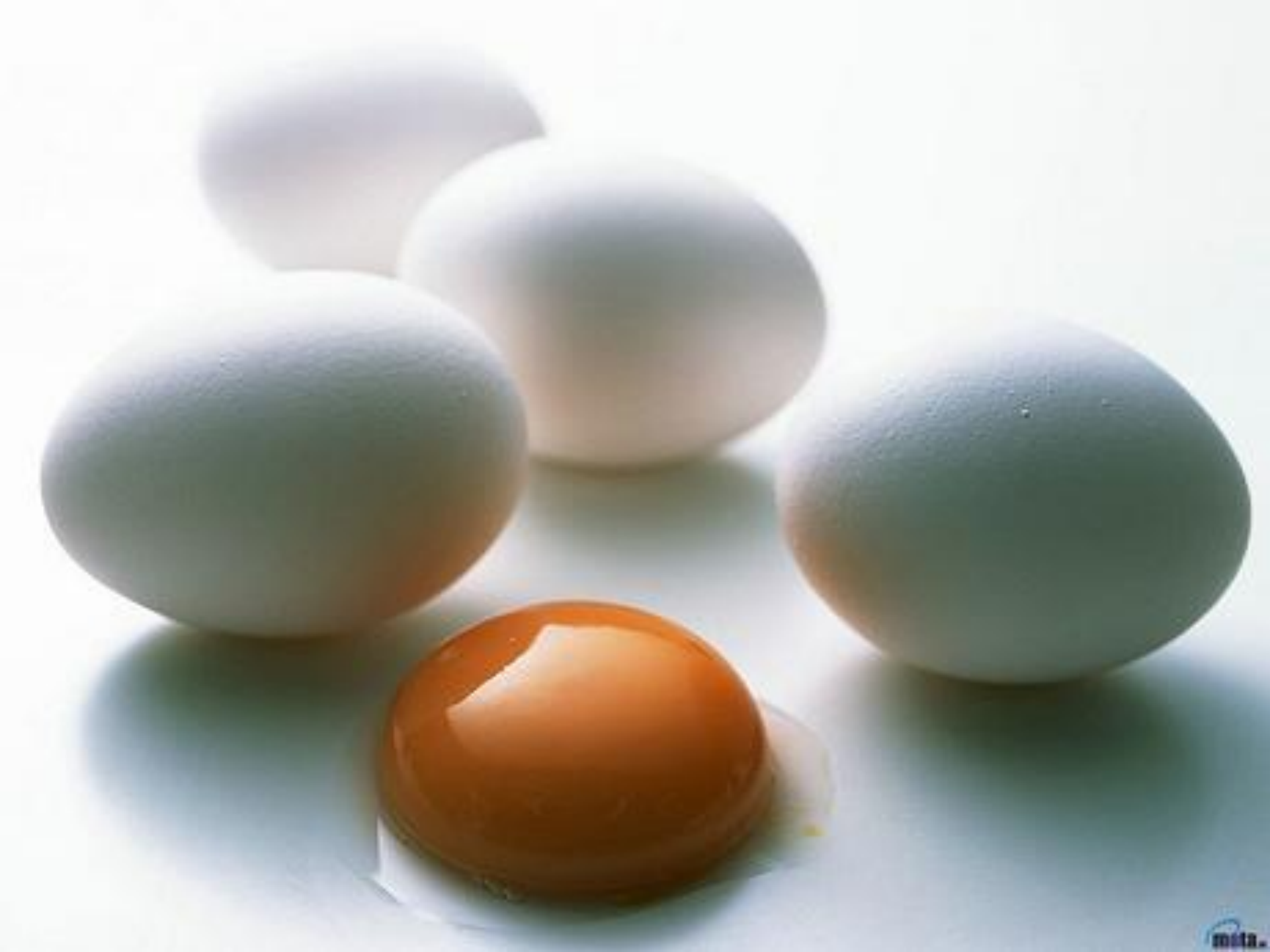
1. Характеристика и ассортимент воздушных изделий

2. Основное и дополнительное сырье, его подготовка

3. Технология воздушкого 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 ^{0}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 продезинфецировать 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
OTHELLO

ДРОЖЖИ
ИРЕКС
PFAHNL
www.pfahnl.at
OTHELLO

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

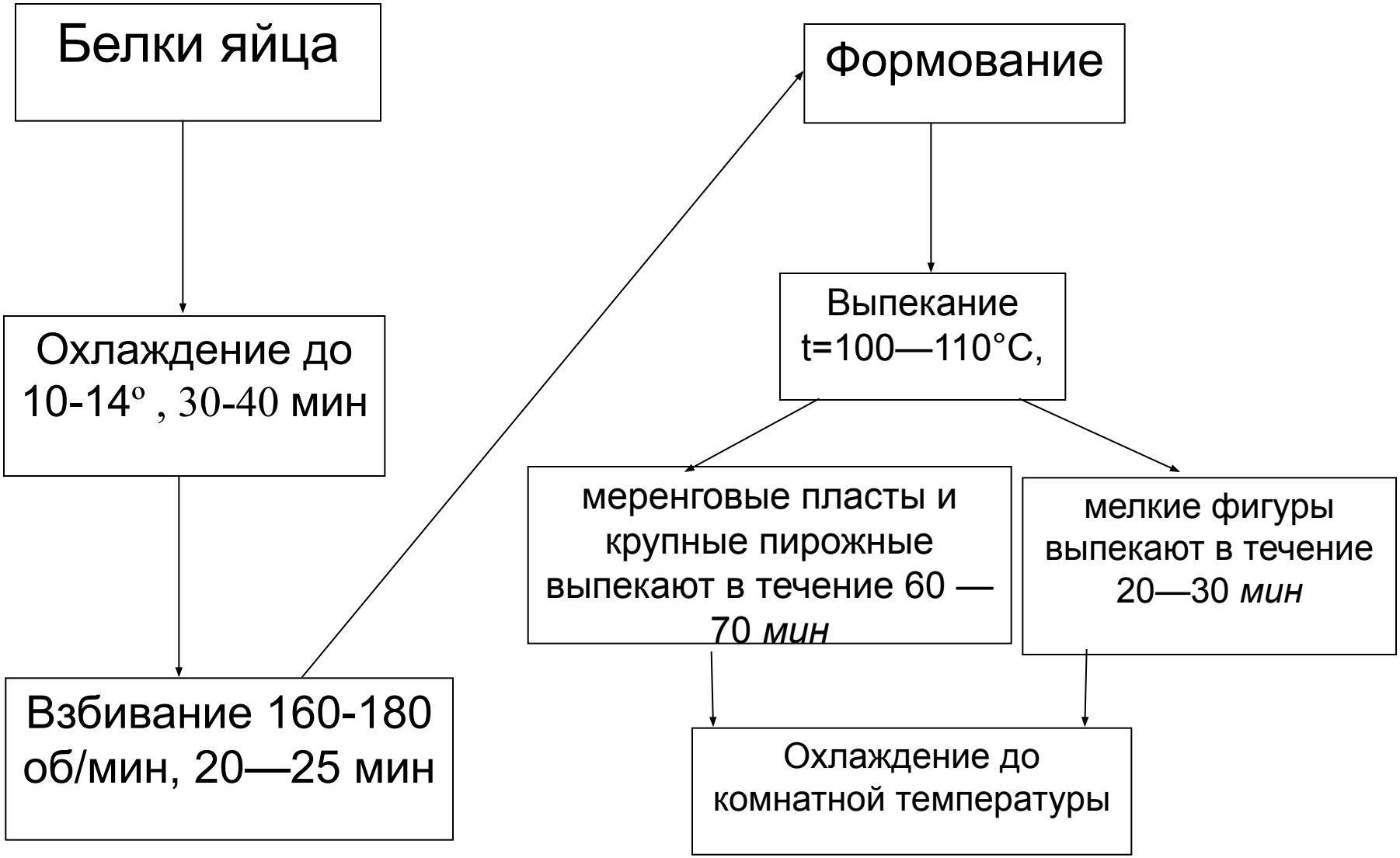
2. Основное и дополнительное сырье, его подготовка

3. Технология воздушкого полуфабриката

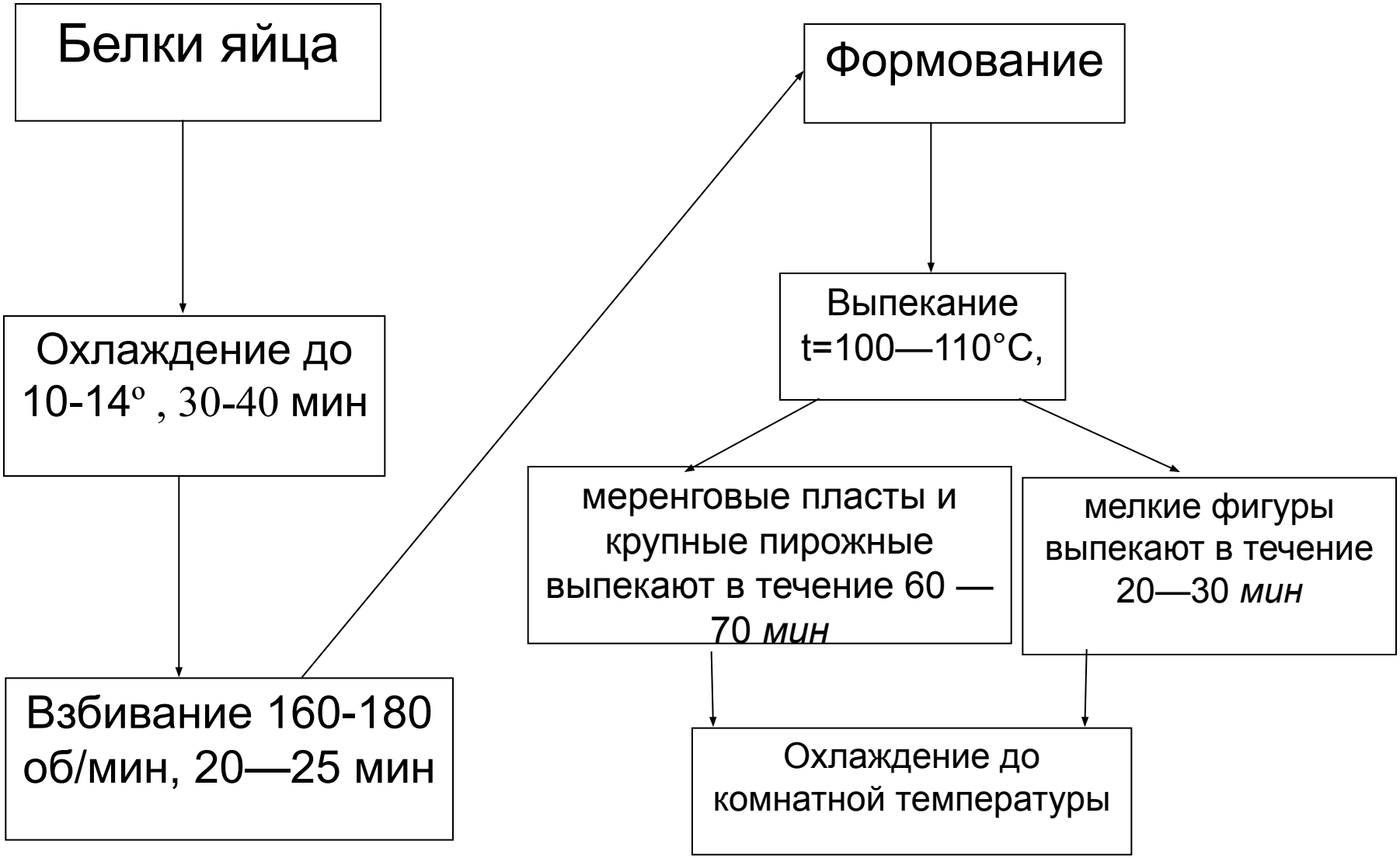
4. Технология миндального полуфабриката

5. Технохимический контроль и требования к качеству

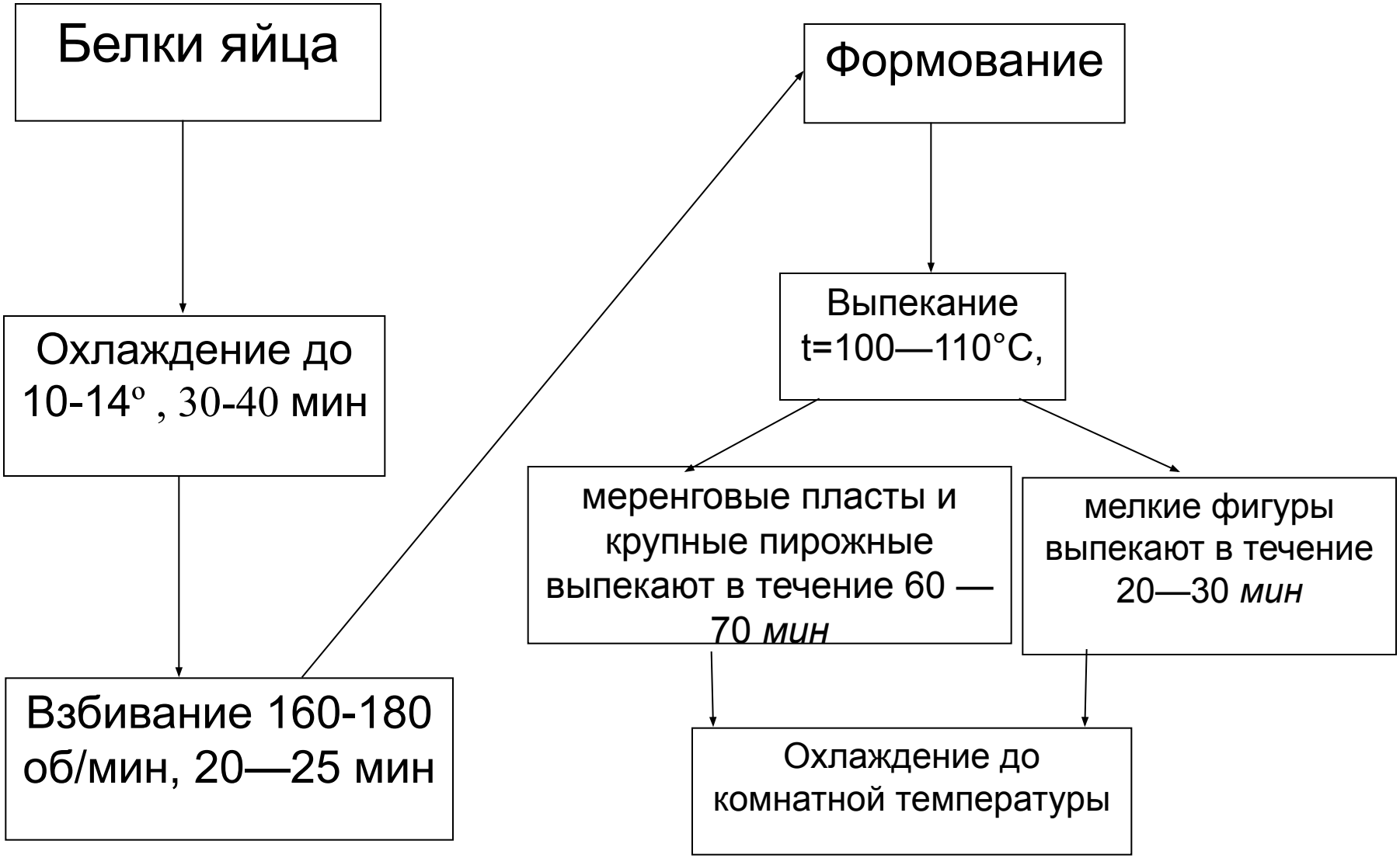
Основные стадии производства воздушного полуфабриката



Основные стадии производства воздушного полуфабриката



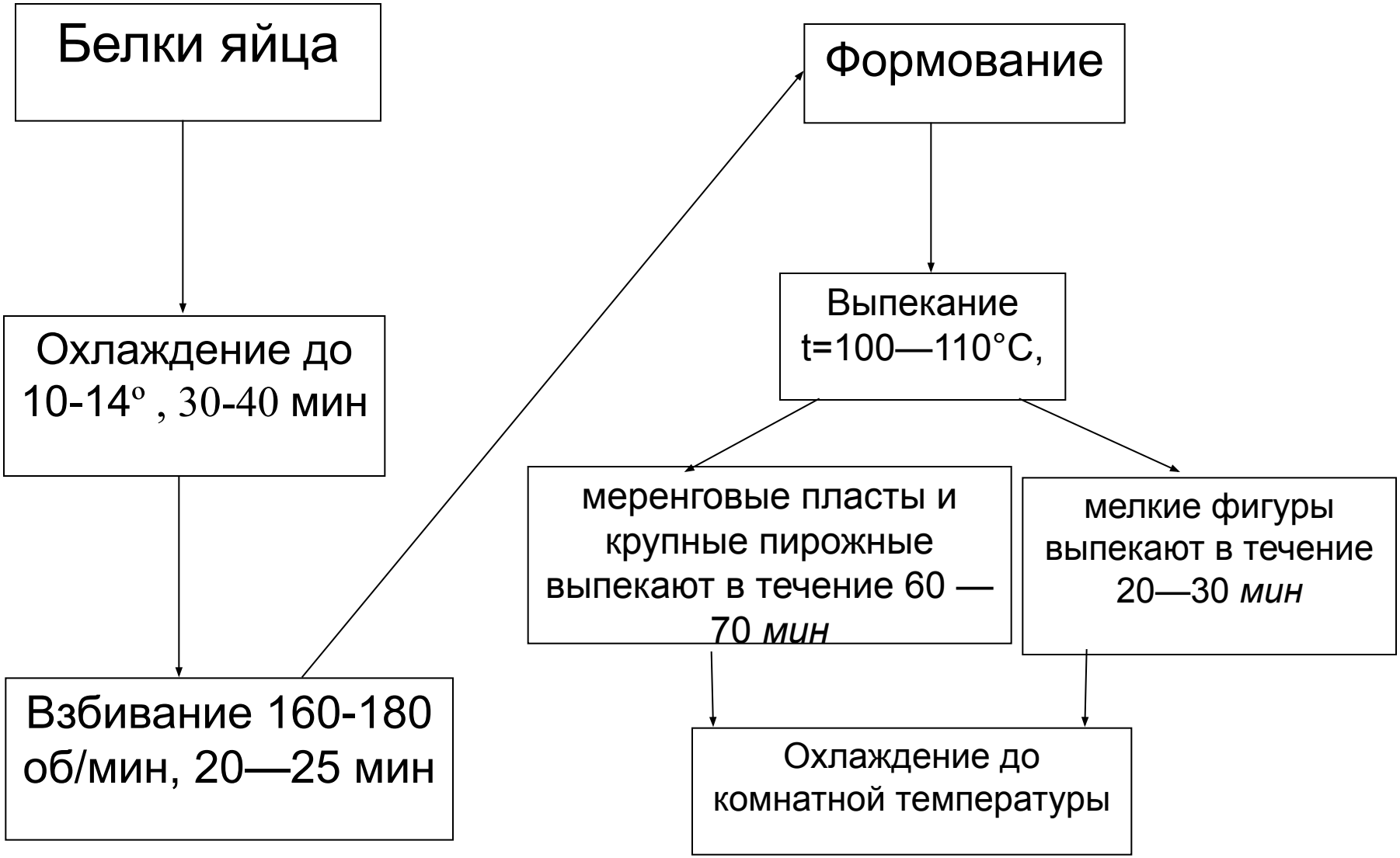
Основные стадии производства воздушного полуфабриката

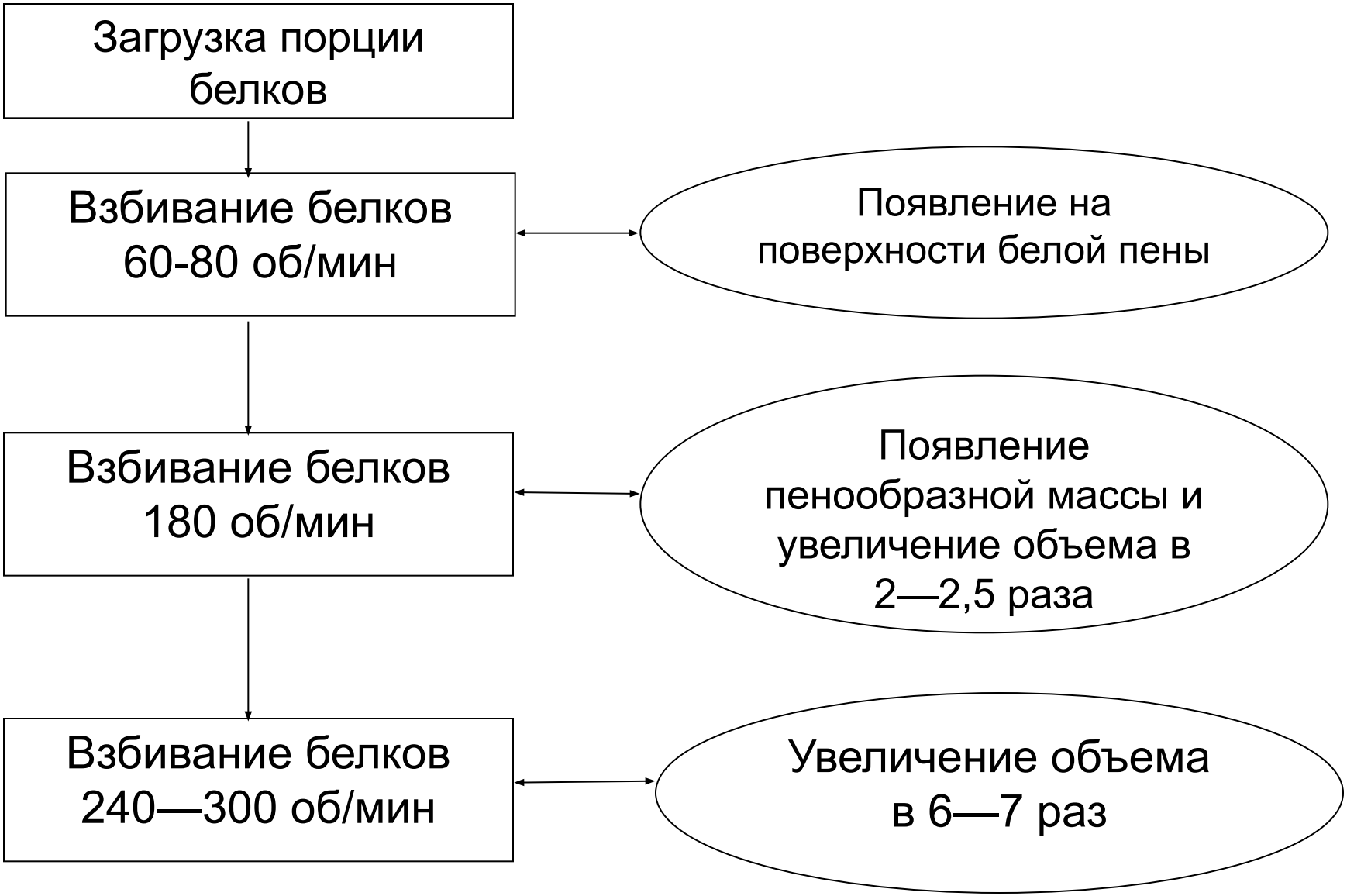


Охлаждение белков

Процеженные белки охлаждают при температуре +2…+6 С

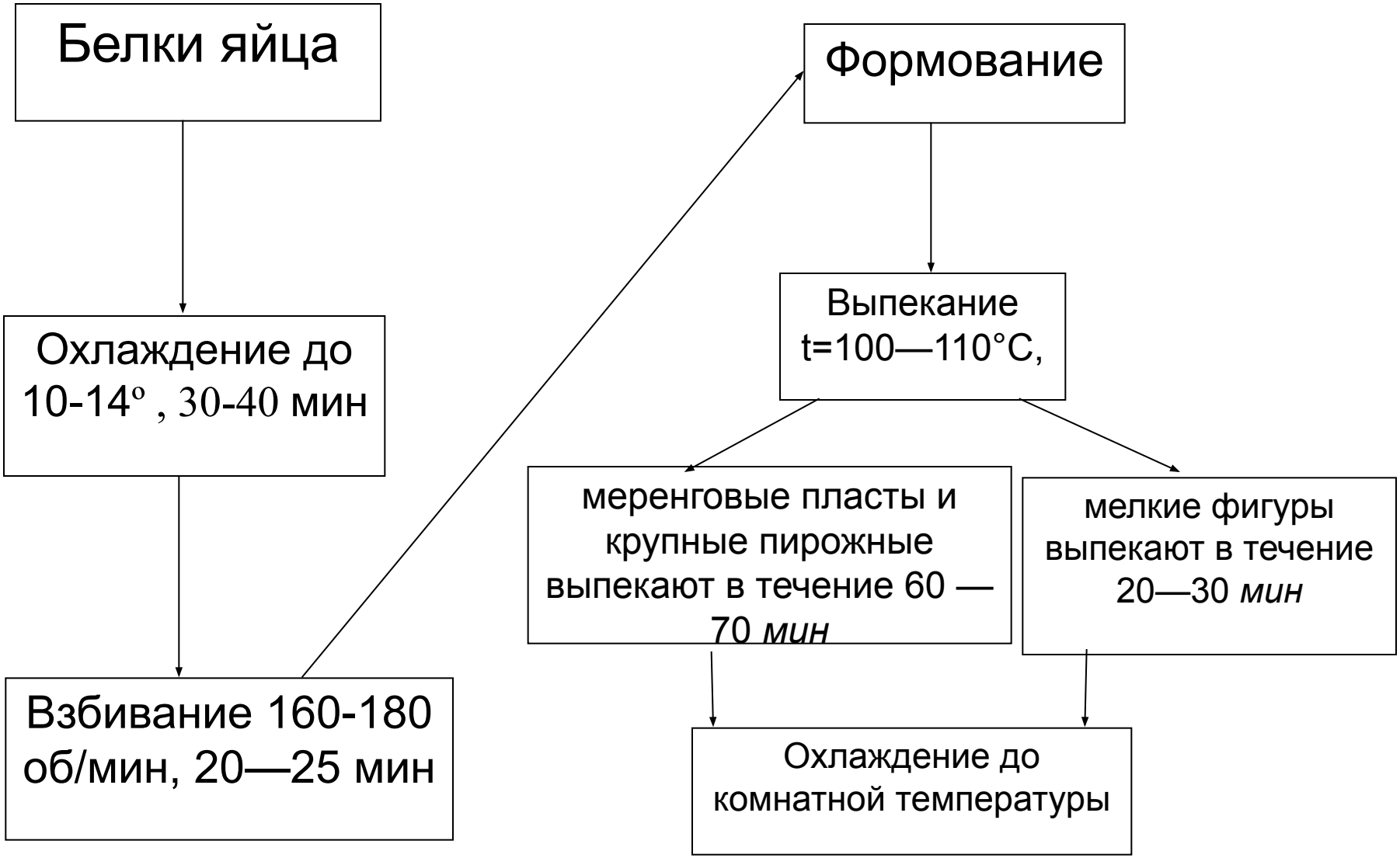
Основные стадии производства воздушного полуфабриката



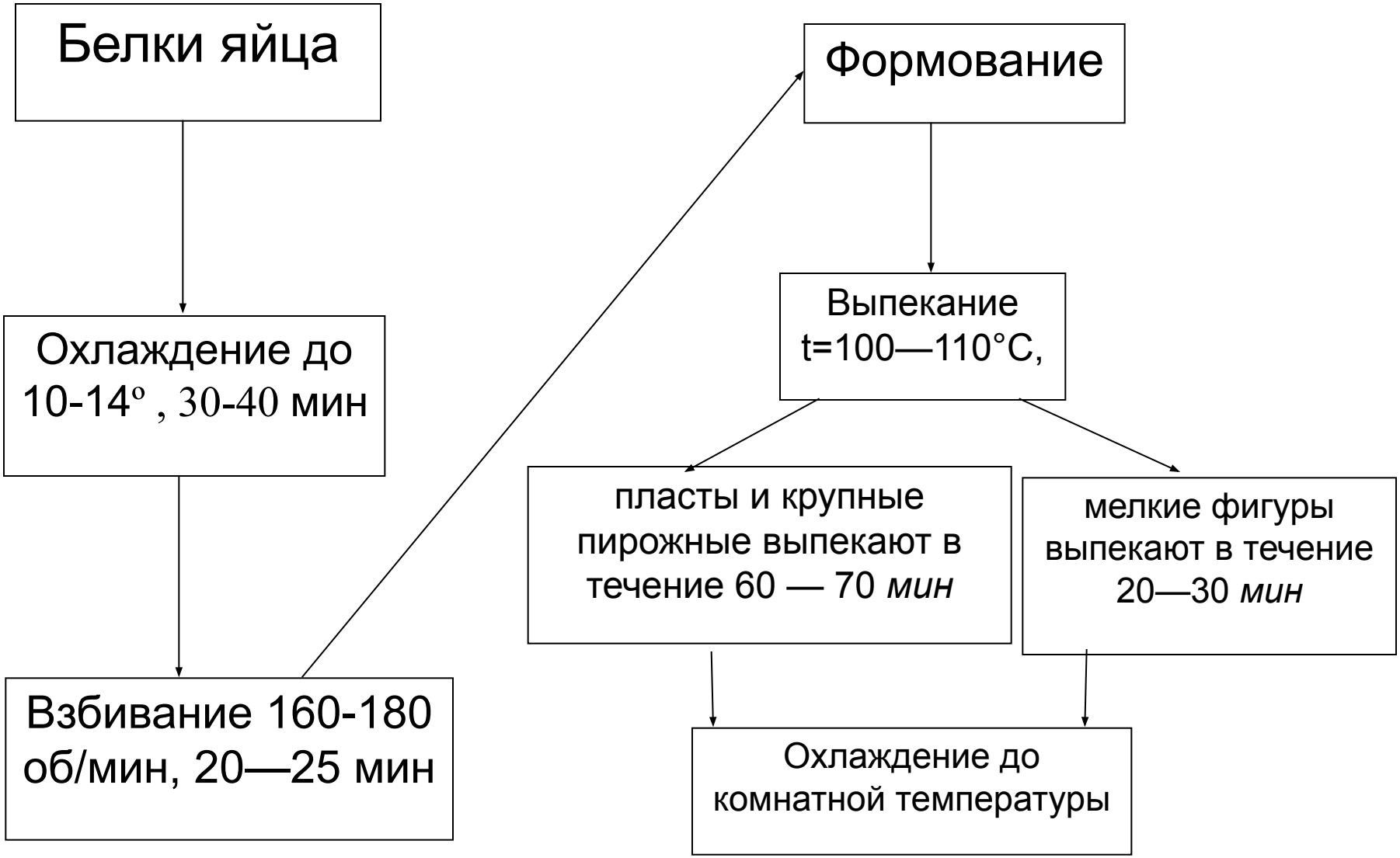

Загрузка порции белков
Взбивание белков 60-80 об/мин
Появление на поверхности белой пены
Взбивание белков 180 об/мин
Появление пенообразной массы и увеличение объема в 2—2,5 раза
Взбивание белков 240—300 об/мин
Увеличение объема в 6—7 раз

Diosna

Основные стадии производства воздушного полуфабриката



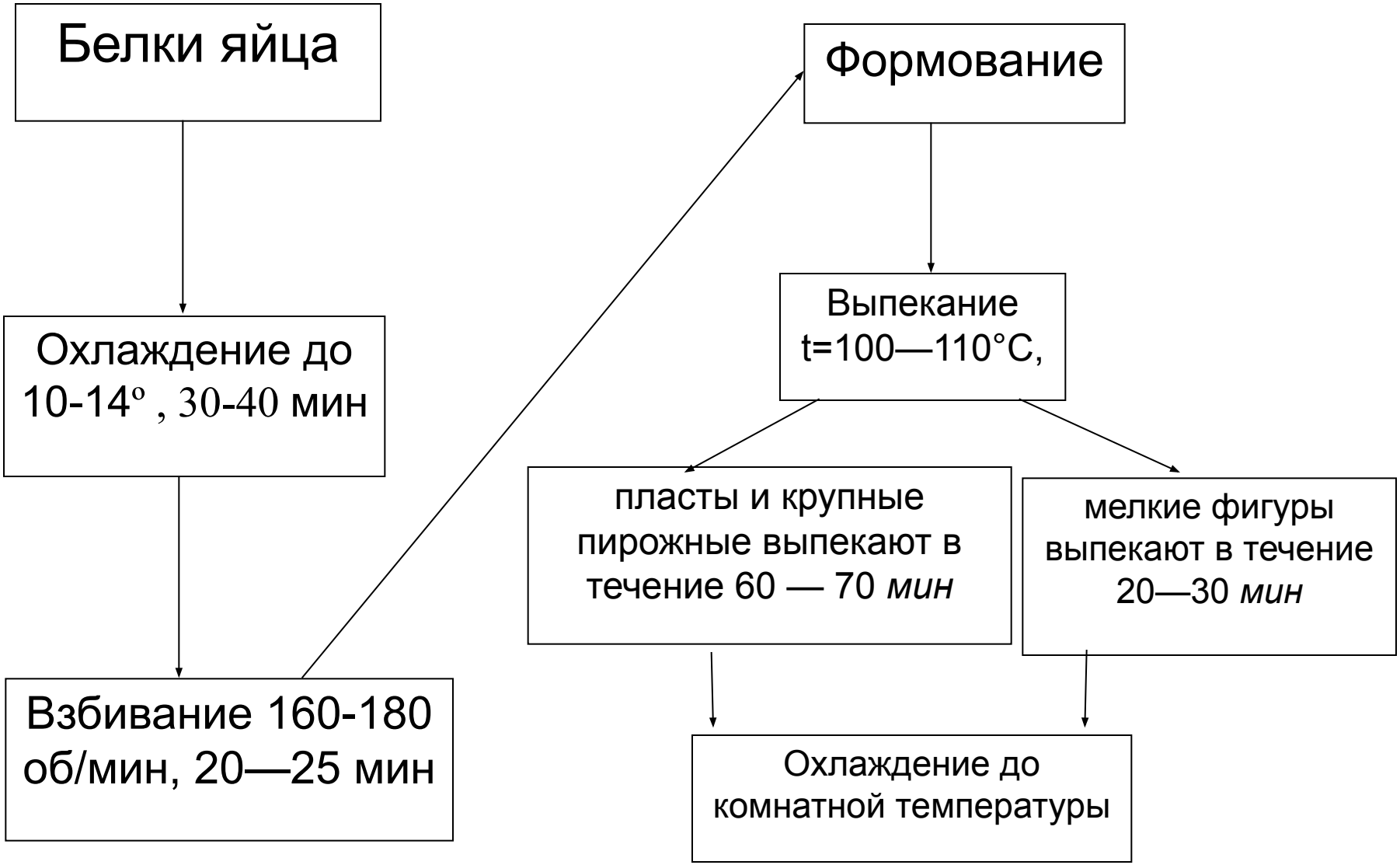
Основные стадии производства воздушного полуфабриката



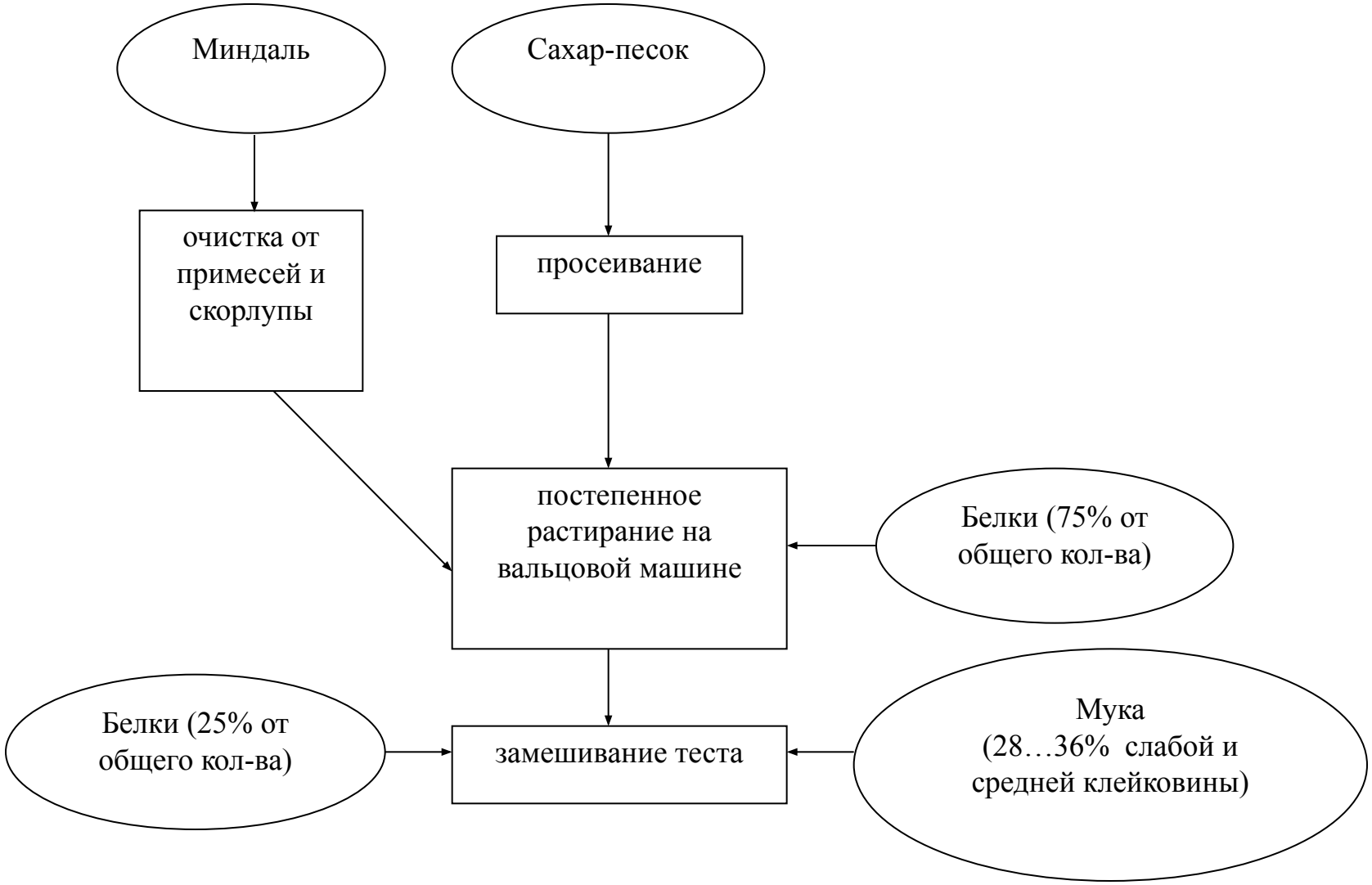
MIWE GR

MIWE

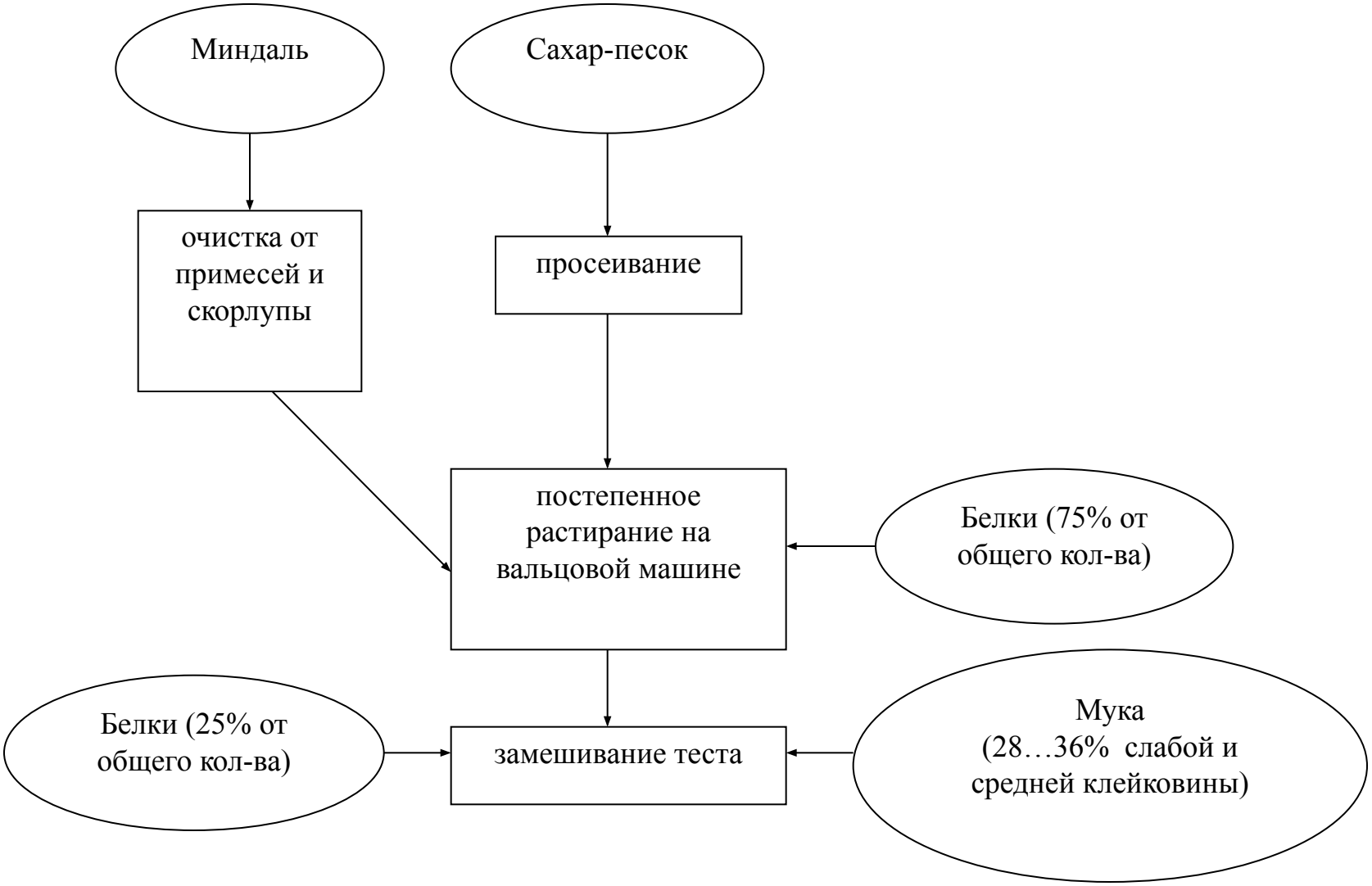
Основные стадии производства воздушного полуфабриката



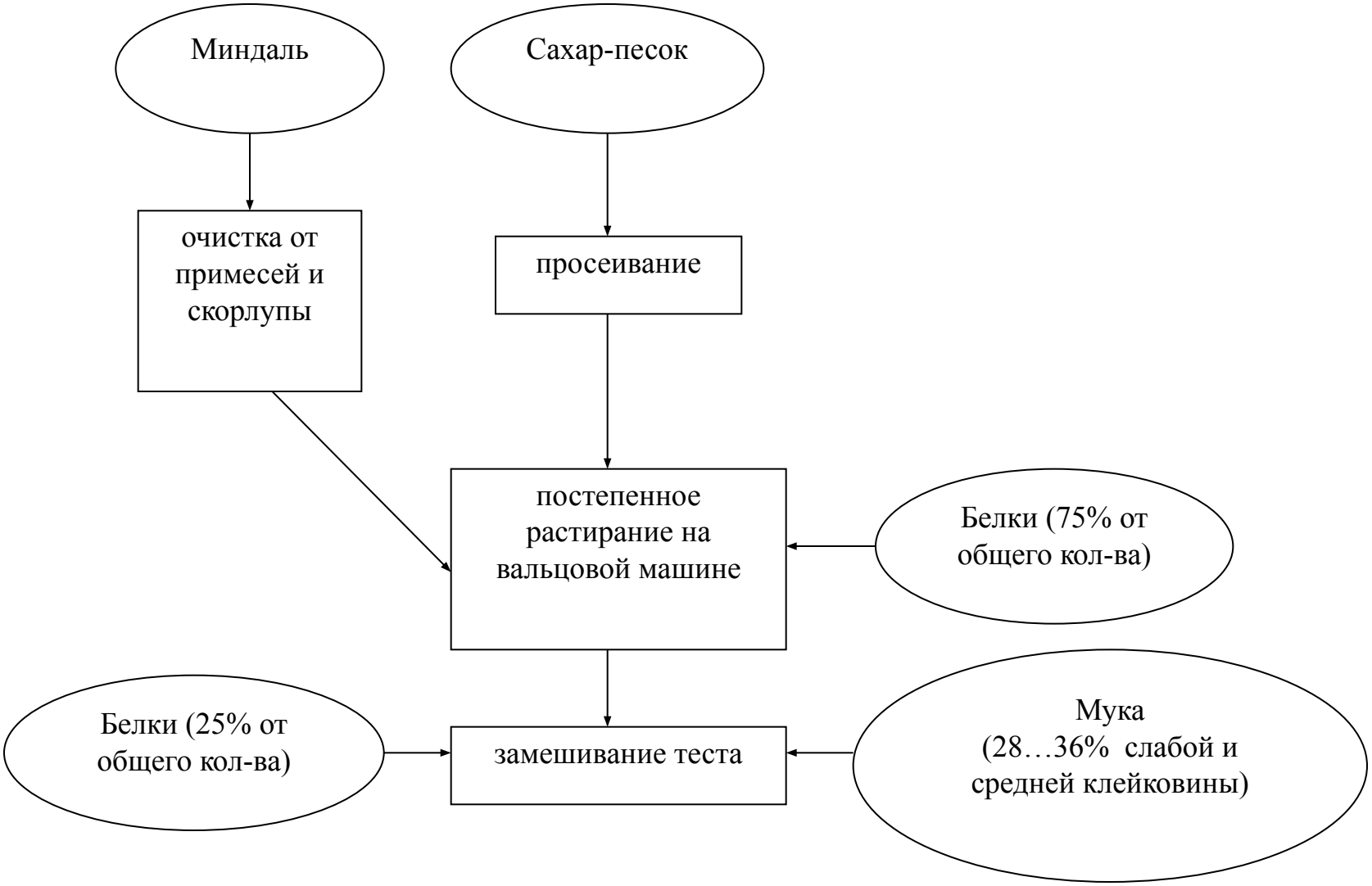
Технологическая схема миндально-воздушного полуфабриката



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