



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АЛКОГОЛЯ В КОНДИТЕРСКОМ ДЕЛЕ

ПОСТНИКОВ ДАНИИЛ 441



ДВА ВИДА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ АЛКОГОЛЯ

Фламбирование

Добавление в блюдо

ДОБАВЛЕНИЕ В БЛЮДО



- Крепкий алкоголь не добавляют к мягкой дрожжевой выпечке, поскольку спирт ухудшает ее свойства.
- Водка дает хрусткость изделию
- Хорошие коньяки добавляют в крем, ими пропитывают коржи для тортов
- Ликеры можно использовать с аналогичной начинкой — кокосовые, ягодные и пр.
- Поклонники чистого алкогольного вкуса готовят желе из шампанского или пива.
- Пенные напитки хороши для блинов, кляра для фруктов или хлеба.
- Очень вкусны в выпечке вымоченные в коньяке сухофрукты.



ФЛАМБИРОВАНИЕ

- **Фламбирование** — это процесс, поджигания почти готового блюда. Стремительное выгорание алкоголя придает еде легкий и приятный аромат. Спирт быстро испаряется, и благодаря этому усиливается аромат. Многие, зависят и от того, что поливаете коньяком. Сахарная пудра превращается в корочку. Один из самых известных десертов фломбе – французские блинчики Креп-Сюзет.

ВИДЫ ИСПОЛЬЗУЕМОГО АЛКОГОЛЯ



- коньяка;
- рома;
- водки;
- ликера (сливовый или вишневый);
- виски.

БЕЗОПАСНОСТЬ ДЛЯ ДЕТЕЙ И БЕРЕМЕННЫХ



Можно:

В рмовых бабах, тортах
и везде где алкоголь
является пропиткой

Нельзя:

Алкоголь является начинкой:
конфеты и т п

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ГЛАЗУРИ

- Глазурь на основе алкоголя получается с ярко выраженным вкусом, присущим используемому виду алкоголя. Если вы используете ликёр и наливки с ярким цветом и ароматом (из черники, вишни, мяты), то глазурь может приобрести дополнительный оттенок (фиолетовый, розовый, зеленоватый). Стоит отметить, что сахарная глазурь на основе алкогольных напитков очень быстро высыхает. Это нужно учитывать, если вы наносите с её помощью надписи и узоры (например, на пряники).