

# Тема «Виды отделочных полуфабрикатов»

Для приготовления и оформления кондитерских изделий используют различные виды (простые, основные и сложные) отделочных полуфабрикатов.

Отделочный полуфабрикат — кондитерский полуфабрикат, который используется для отделки и (или) прослаивания, и (или) наполнения хлебобулочного, кондитерского изделия или готового полуфабриката.

Отделочные полуфабрикаты предназначены для художественной отделки мучных кондитерских изделий, придания изделиям аромата, определенного вкуса, характерного только для определенного вида изделий.

Отделочные полуфабрикаты — это сироп, помада, желе, крем, посыпки, глазурь, мастика, марципан, карамель и др.

# Отделочные полуфабрикаты



Крема  
Желе  
Цукаты  
Фрукты  
Помада  
Глазурь  
Мастика  
Марципан  
Карамель  
Различные  
посыпки  
Шоколад





# Сахаристые полуфабрикаты

К сахаристым полуфабрикатам **относятся:**

- различные сиропы
- жженка
- помадки
- сахарные мастики
- карамельная масса
- марципаны
- глазури
- грильяж



## **По основному отделочному полуфабрикату**

**Основным считается отделочный полуфабрикат, доля которого при приготовлении пирожного наибольшая.**

**Кремовые**

**Фруктово-желейные**

**Глазированные**

# Сиропы

Сиропы используют в приготовлении некоторых сложных мучных кондитерских изделий для улучшения вкусовых качеств. Приготавливают сиропы с различным содержанием сахара: сироп для пропитки, сироп для глазирования, сироп для приготовления помады.

Сироп — это смесь сахара с водой при содержании сахара в нем не менее 50 %. Приготовление сахарных сиропов заключается в растворении сахара в воде и уваривании сахарного раствора до определенной плотности, т. е. до определенного содержания в нем сухого вещества — сахара. Для более быстрого растворения сахара можно использовать горячую воду.



# Помада

Помада применяется для глазирования поверхности изделий. Поверхность, покрытая помадой, становится блестящей, гладкой с разными цветовыми оттенками.

Процесс приготовления помады состоит в получении массы мелкокристаллической структуры. Достигается это путем уваривания сахаропаточного или сахароинвертного сиропа до определенной концентрации с последующим охлаждением и взбиванием, в процессе которого происходит кристаллизация большей части сахарозы в микроскопические кристаллы. Чем больше добавлено патоки, тем мельче получаются кристаллы, при этом весь процесс кристаллизации замедляется. Избыток патоки в помаде делает ее нестойкой, на изделиях она «потечет».

Изготовленная помада теряет влагу при невысокой относительной влажности окружающего воздуха. Чем больше в помаде патоки, тем медленнее она теряет влагу и дольше сохраняет свежесть.

# Желе

Желе представляет собой сахарный сироп с добавлением желирующих веществ: агара или желатина. Если агар заменен желатином, дозировка его увеличивается в 3–5 раз. От желатина желе приобретает специфический вкус. Поэтому в приготовлении желе лучше использовать желатин листовой, который имеет высокую степень очистки. Желе используют в застывшем и не застывшем виде. Не застывшее желе используют для глазирования поверхности пирогов, тортов и пирожных. После застывания оно придает изделиям красивый блеск и приятный вкус. Застывшее желе используют для украшения изделий в виде различных фигурок и кусочков. При приготовлении желе для отделки сироп в горячем виде разливают в емкости высотой 10–30 мм и охлаждают.



# Глазурь

Для отделки изделий могут применяться различные белковые глазури.

Глазурь сырцовая для глазирования поверхности. Яичные белки соединяют с водой (температура 35–40 °С). Воду берут в количестве 15 % к массе сахарной пудры.

Добавляют третью часть сахарной пудры и перемешивают лопаткой или взбивают на медленном ходу. Затем при перемешивании добавляют еще третью часть сахарной пудры и массу подогревают до температуры 40–45 °С, после чего вносят остальную часть сахарной пудры и перемешивают до получения массы, напоминающей по консистенции густую сметану.

Сырцовая глазурь на поверхности изделий образует гладкую, стойкую, блестящую, тонкую, сухую корочку. Глазурь может быть окрашена в разные цвета. Используют глазурь так же, как и сахарную помаду: выливают на поверхность и разравнивают ножом, окунают изделия в глазурь или наносят с помощью кисточки.

Добавив в маленькие порции глазури воду и краситель, получают глазурную краску. С помощью кисточки этой краской делают разнообразные рисунки на глазированной поверхности, пользуясь трафаретами или без них.

Глазурь сырцовая для украшения изделий. Яичные белки выливают в чистый котел без следов жира, постепенно добавляют сахарную пудру и перемешивают на медленном ходу до получения однородной массы. В конце добавляют раствор лимонной кислоты (лимонный сок) и, если нужно, краситель.



Сырцовая глазурь используется для украшения тортов, пирожных, а также для изготовления декоративных ажурных украшений с помощью бумажного корнетика или кондитерского мешка с различными насадками.

Глазурь заварная для украшения изделий. Сахарный песок соединяют с водой и уваривают до пробы на слабый шарик (температура 115 °С). Сахарный сироп постепенно вливают во взбитые белки, затем добавляют частями сахарную пудру, кислоту и, если нужно, краситель. Готовность глазури определяют по рисунку: след, образовавшийся при проведении по поверхности глазури лопаткой, не заплывает.

Украшения из заварной глазури не обладают таким блеском, как из сырцовой глазури. Кроме того, заварная глазурь темнее, что объясняется наличием в ней уваренного сахара, но зато украшения из этой глазури более стойки при хранении, на них, в частности, меньше действует повышенная влажность воздуха. Заварную глазурь используют для тех же целей, что и сырцовую.

Шоколадная глазурь. Шоколад соединяют с какао-маслом в соотношении 4:1 и растапливают при температуре 33–45 °С до стекания с лопатки. Этот процесс называется темперированием (темперинг). Глазирование производят при температуре 30–31 °С.

# Характеристика ассортимента сахаристых полуфабрикатов

*Сахаристые полуфабрикаты:*

- 1 Помадка
- 2 Сахарная глазурь
- 3 Инвертный сахар
- 4 Сахарная мастика
- 5 Сироп для пропитки
- 6 Марципан

**Помадка** – пластичная мелкопористая масса, которая получается увариванием сахарного сиропа с патокой или инвертным сиропом, при последующем быстром охлаждении.

*Технология:*

- Приготовление сахарного сиропа (3:1), уваривание его до  $t=108$  С,
- Добавление горячей патоки (50 С),
- Уваривание до  $t=115 - 117$  С.
- Полученную массу выливают на мраморную поверхность стола и охлаждают до 35-40 С.
- Собирают с поверхности и взбивают.



*Сахарная глазурь* – используется для внешней отделки поверхности пряников и кексов. Получается при варке сахара с водой (2:1) 20-25 мин.

*Инвертный сироп* – используется для придания изделиям золотисто-коричневого цвета

*Сахарная мастика* – пластичная масса для приготовления объемных украшений. Готовится путем смешивания водного раствора желатина с сахарной пудрой, патокой.

*Сироп для пропитки* – сахарный сироп (1:1) уваривают, охлаждают, добавляют коньяк, вино, эссенцию.

*Марципан* – вязко-пластичная масса, которая готовится из миндаля, сахара, патоки.

*Тиражный сироп* - используется для глазирования пряничных изделий и фруктов и ягод для украшения тортов и пирожных.

*Технология приготовления*

- уваривают до 110\*С (проба на толстую нитку);
- Охлаждают до 80\*С
- Ароматизируют эссенцией
- Используют в горячем виде

*Инвертный сироп* – добавляют в пряничное тесто, чтобы изделия дольше не черствели; заменяют патоку при приготовлении помады

*Технология приготовления*

- Доводят до кипения и добавляют лимонную кислоту;
- Уваривают 20-30 минут.

Он слаще обычного сиропа, так как под действием температуры и кислот происходит инверсия- разложение сахара на глюкозу.



### 56. Сироп для промочки (95)

Наименование сырья	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на 10 кг полуфабриката, г	
		в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	5131,0	5123,3
Эссенция ромовая	0,00	19,2	0,0
Коньяк или вино десертное	0,00	479,5	0,0
Итого	-	5629,7	5123,3
Выход	50,00	10000,0	5000,0
Влажность 50,00 +/- 4,0%			

Сахар-песок и воду в соотношении 1:1,1 кипятят при постоянном помешивании, снимая появляющуюся во время кипения пену. Сироп уваривают до плотности 1,22-1,25 (сироп средний), охлаждают до 20 °С, процеживают и добавляют ромовую эссенцию и коньяк или десертное вино.

Характеристика полуфабриката. Прозрачный вязкий сироп с запахом эссенции, вина или коньяка.

### 57. Сироп для промочки (крепленный)-(96)

Наименование сырья	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на 10 кг полуфабриката, г	
		в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	5131,0	5123,3
Эссенция ромовая	0,00	19,2	0,0
Коньяк или вино десертное	0,00	479,5	0,0
Коньяк	0,00	563,0	0,0
Итого	-	6192,7	5123,3
Выход	50,00	10000,0	5000,0
Влажность 50,00 +/- 4,0%			

Готовят, как сироп для промочки N 56.

# Кофейный сироп

## Ингредиенты:

1 чашка сахара

3/4 чашки молотого кофе

## Способ приготовления:

Первым делом необходимо приготовить крепкий кофе, для этого берём 3/4 чашки молотого кофе, заливаем его 200 мл. воды (один стакан) и ставим на нагрев, после закипания убавляем нагрев и варим ещё 2-3 минуты. После обязательно процеживаем.

Берём одну чашку сахара, высыпаем её в кастрюлю и ставим на нагрев. Кастрюлю лучше всего использовать с толстым дном, чтобы нагрев происходил равномерно.

Через некоторое время сахар начнёт карамелизоваться, одновременно с этим меняя цвет, как только весь сахар станет одного цвета, даём постоять ещё 20 секунд и добавляем процеженный кофе.

Убавляем нагрев и варим ещё 2-3 минуты до сиропообразного состояния. После снимаем с нагрева и даём остыть.

Такой сироп можно хранить 1 месяц в холодильнике в закрытой упаковке.



# Инвертный сироп

Сахар -  
- песок

Вода

Кислота  
лимонная

Доводят до кипения

Снимают пену

Добавляют

Уваривают до  $t\ 107-108^{\circ}\text{C}$   
(средняя нить)

Охлаждают до  $t\ 80-90^{\circ}\text{C}$



# Сироп для глазирования

Сахар перемешать с водой, довести до кипения, снять пену и уваривать сироп до пробы на толстую нитку. Затем охладить его (до 80°), добавить сок из цедры от 1/2 лимона или 1/2 апельсина, или 1 мандарина, или 2—3 г ванильного сахара, или 1/2 ложки коньяка или ликера.

Горячий сироп наносить на крупные изделия кисточкой. Мелкие изделия — пряники и печенье — поместить в кастрюлю, залить горячим сиропом из расчета 5—6 ст. ложек на 1 кг изделий и затем перемешивать ложкой или лопаточкой (можно также закрыть кастрюлю крышкой и встряхивать ее) до тех пор, пока все изделия равномерно не покроются сиропом.

После этого выложить их на противень, разъединить и поставить в теплое сухое место. Через 1—2 ч сахарный сироп на поверхности изделий подсохнет.

Для ускорения подсушки можно поместить противень с изделиями на несколько секунд в нежаркую духовку.

Если сваренный сироп очень густой, то поверхность мучных изделий получится матовой с толстым слоем сахара; если сироп слишком жидкий, то он будет стекать с поверхности изделий и не подсохнет.



# Приготовление жженки



# ПРОБЫ САХАРНОГО СИРОПА

Сахарный сироп имеет несколько стадий крепости, определяемых пробами:

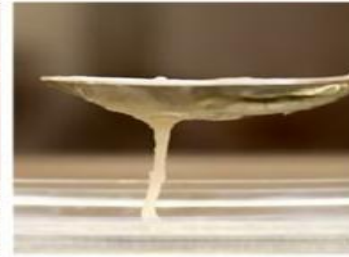




## ПРОБЫ СИРОПА



**ТОНКАЯ  
НИТЬ**



**ТОЛСТАЯ  
НИТЬ**



**ШАРИК  
СЛАБЫЙ,  
СРЕДНИЙ,  
КРЕПКИЙ**

**Средний шарик** - проба сиропа, образующего в холодной воде мягкий шарик (содержание сахара в сиропе 90%).

**Твердый шарик** — проба, при которой шарик сахарного сиропа становится твердым (содержание сахара в сиропе 95%).



# Помада основная

Всыпать сахар в кастрюлю, залить горячей водой и перемешать до полного растворения. Смыть мокрой кисточкой или марлей налипший на внутренние края кастрюли сахар, поставить на сильный огонь и варить, не помешивая. Как только сироп начнет закипать, снять ложкой образовавшуюся на поверхности пену, снова смыть с краев кастрюли брызги сахарного сиропа, накрыть ее плотно крышкой и варить сироп до пробы на мягкий шарик.

Перед концом варки добавить в сироп раствор лимонной кислоты из расчета 5 капель раствора на каждые 100 г взятого сахара или 1/2 чайной ложки 3%-ного уксуса.

При добавлении в сироп большего количества кислоты помада плохо взбивается и не затвердевает на изделиях, а помада с малым количеством кислоты быстро кристаллизуется и дает глазурь без блеска.

Вместо кислоты можно употребить карамельную патоку из расчета 1 чайная ложка патоки на каждые 100 г сахара.

После варки сбрызнуть поверхность сиропа водой и как можно быстрее охладить его. Для этого поместить кастрюлю с сиропом в холодную воду или на лед. Можно также положить на поверхность сиропа кусочки чистого пищевого льда, а затем образовавшуюся от него жидкость слить.

Охлажденный сироп взбивать деревянной лопаточкой в течение 10—20 мин, пока он не побелеет и не свернется в белую мелкокристаллическую массу, которая и называется помадой. Размять помаду лопаточкой, подогреть до 45—55°, все время помешивая, и добавить ароматические вещества.

Если помада окажется слишком густой, развести ее небольшим количеством воды, если жидкой — добавить просеянную сахарную пудру.

Готовая для глазировки помада по консистенции напоминает сметану средней густоты. Если в сахарном сиропе при охлаждении появятся крупинки, образовавшиеся из кристаллов сахара, то такой сироп взбивать не надо, так как глазированные изделия получатся не гладкими, а бугристыми, некрасивыми. В такой сироп надо добавить воды в 2 раза больше нормы и снова варить.

Помада выдерживает длительное хранение, поэтому ее можно заготавливать впрок. Если ее хранят в банке или кастрюле, кладут на помаду намоченный в воде пергамент или мокрый кусочек марли, при этом на внутренних краях посуды не должно быть помады. По мере надобности извлекают нужное количество помады, разминают, подогревают при помешивании лопаткой до 45—55°, ароматизируют и используют для глазировки изделий. Помаду можно также употреблять с чаем и кофе.

В приводимых ниже рецептах дозировка добавляемых ароматизирующих и вкусовых веществ рассчитана на порцию основной помады, приготовленной из 10 ст. ложек сахара. Для этой цели сироп нужно уваривать немного плотнее, чем до пробы на мягкий шарик.



## 60. Помада шоколадная (101)

Наименование сырья	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на 10 кг полуфабриката, г	
		в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	7545,0	7533,7
Патока крахмальная	78,00	1132,0	883,0
Какао-порошок	95,00	472,0	448,4
Пудра ванильная	99,85	23,6	23,6
Эссенция	0,00	26,2	0,0
Итого	-	9198,8	8888,7
Выход	88,00	10000,0	8800,0
Влажность 12,00 +/- 1,0%			

Готовят, как помаду N 58. Перед использованием помаду разогревают до температуры 50-55 °С, добавляют какао-порошок, ванильную пудру и перемешивают до получения однородной массы.

Характеристика полуфабриката. Однородная, пластичная, глянцевая масса коричневого цвета.

## 58. Помада (99)

Наименование сырья	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на 10 кг полуфабриката, г	
		в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	7952,0	7940,1
Патока крахмальная	78,00	1193,0	930,5
Эссенция	0,00	27,6	0,0
Итого	-	9172,6	8870,6
Выход	88,00	10000,0	8800,0
Влажность 12,00 +/- 1,0%			

Сахар-песок и воду в соотношении 3:1 доводят до кипения в открытом котле при помешивании, снимая образующуюся пену. Затем закрывают котел крышкой, уваривают сироп до температуры 108 °С и добавляют подогретую до 50 °С патоку, после чего уваривают до температуры 115-117 °С (проба на слабый шарик). В конце варки добавляют эссенцию.

Горячий сироп выливают слоем 20-30 мм на стол с мраморной крышкой и охлаждают до температуры 35-45 °С в течение 40-45 мин. Охлажденный сироп взбивают на взбивальной машине в течение 15-20 мин. или вручную на столе с помощью лопатки.

Характеристика полуфабриката. Однородная, пластичная, глянцевая масса белого цвета.

## 59. Помада сахарная (100)

Наименование сырья	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на 10 кг полуфабриката, г	
		в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	8241,0	8228,6
Патока крахмальная	78,00	824,0	642,7
Итого	-	9065,0	8871,3
Выход	88,00	10000,0	8800,0
Влажность 12,00 +/- 1,0%			

Готовят, как помаду N 58.



# Мастика

Сахарную мастику используют для изготовления различных фигурок.



# Марципан сырцовый



- **Примерная рецептура.** Миндаль 351, сахарная пудра 586, патока 23, коньяк или вино десертное 93, краситель пищевой 4,5. Выход 1000 г.
- **Технология приготовления.** Миндаль очищают от кожицы, подсушивают, измельчают, соединяют с сахарной пудрой, патокой и 2-3 раза пропускают через мясорубку с мелкий решеткой. Затем ароматизируют коньяком или вином и подкрашивают.
- При слишком густой консистенции марципана добавляют патоку или холодную кипяченую воду, при жидкой - сахарную пудру.
- Сырцовый марципан нельзя хранить, так как он подвержен порче.



# Флодово-ягодные кондитерские

## В эту группу входят:

- ◆ **Мармелад:** продукт студнеобразной консистенции, полученный увариванием сахаро-паточного сиропа с плодово-ягодными пюре.
- ◆ **Пастильные изделия:** сбивные изделия пышной мелкопористой структуры, изготовленные из плодово-ягодного пюре с сахаром и пенообразователем (яичным белком)

**В зависимости от способа формования пастильные изделия подразделяются на:**

- Резные (пастила);
- Отсадные (зефир).



- ◆ **Варенье:** плоды, ягоды, овощи уваренные в сахарном пюре.
- ◆ **Джем:** изготовлен из плодов и ягод, обладающих высокой желирующей способностью.
- ◆ **Конфитюр:** готовят из любого сырья с добавлением желирующих веществ и органических кислот
- ◆ **Повидло:** получают увариванием плодового и ягодного, тыквенного пюре (или их смеси) с сахаром с добавлением пектина и пищевых кислот
- ◆ **Желе:** получают увариванием плодово-ягодных соков с сахаром.



# Карамель

- ◆ Представляет собой твердые кондитерские изделия, отформованные из карамельной массы с начинкой или без нее.

**В зависимости от способа приготовления вырабатывают карамель:**

- Леденцовая
- С начинкой



Леденцовая карамель состоит из карамельной массы без добавления начинки.

Карамель с начинкой состоит из оболочки, изготовленной из карамельной массы с начинкой.

**Начинка бывает:**

- ◆ Фруктово-ягодная
- ◆ Ликерная
- ◆ Помадная

**В зависимости от начинок карамель бывает:**

- ◆ С одной
- ◆ С двумя начинками



# Конфеты

- ◆ В отличие от карамели это мягкие кондитерские изделия, приготовленные из конфетной массы.

В зависимости от способа изготовления, отделки поверхности конфеты вырабатывают:

- ◆ Глазированные
- ◆ Неглазированные
- ◆ Шоколадные с начинкой

**Конфеты глазированные шоколадом по виду конфетного корпуса бывают:**

- Помадные
- Фруктово-желейные
- Кремовые
- Ликерные
- Сбивные
- Марципановые
- Грильяжные





Яблоки в карамели  
от  
Ингрид Хоффман







# Проверочные вопросы

1. Декорирование изделий это:

- 1) охлаждение до 200С;
- 2) нагревание до 1200С;
- 3) расстойка;
- 4) художественная отделка изделий.

2. Процесс «созревания» помады составляет ..., это необходимо для проведения процесса кристаллизации сахарозы и равномерного распределения жидкой фазы.

- 1) 24 ч;
- 2) 1 ч;
- 3) 48 ч;
- 4) 72 ч.

3. Помада, применяемая для отделки поверхности пирожных и тортов это:

- 1) продукт кристаллизации сахарозы из ее пересыщенного раствора, образующийся при быстром охлаждении в процессе взбивания;
- 2) уваренный сахарный раствор с патокой или инвертным сахаром;
- 3) пластичная масса, полученная смешиванием сахарной пудры с водным раствором желатина;
- 4) марципановая масса.

4. Марципан представляет собой ... массу, изготовленную из миндаля, сахара, патоки с добавлением различных ароматизаторов и красителей.

- 1) эластичную;
- 2) вязкопластичную;
- 3) жидкую;
- 4) твердую.



**5 Марципан – это вязкая пластичная масса, приготовленная из ..., сахара и патоки.**

- 1) какао-бобов;
- 2) миндаля;
- 3) фруктовой подварки;
- 4) яичных белков

**6 Помада – это пластичная мелкокристаллическая масса, получаемая увариванием сахарного сиропа с ... или инвертным сахаром и быстрым охлаждением массы в процессе сбивания.**

- 1) меланжем;
- 2) жженкой;
- 3) патокой;
- 4) агаром.

**7 Процесс сбивания белков должен производиться при полном отсутствии:**

- 1) сахара;
- 2) жира;
- 3) яичных белков;
- 4) яичных желтков.

**8 Инвертный сахар получают нагреванием водного раствора сахарозы в присутствии:**

- 1) желатина;
- 2) кислоты;
- 3) жиров;
- 4) ароматической эссенции.

**9 С увеличением продолжительности уваривания сахарного сиропа ... температура кипения и плотность сиропа.**

- 1) понижается;
- 2) повышается;
- 3) изменяется;
- 4) не изменяется.

**10 Для получения мелкокристаллической помады в рецептуру обязательно должны входить:**

- 1) эмульгаторы;
- 2) стабилизаторы;
- 3) антикристаллизаторы;
- 4) ароматизаторы.

**11 Миндальный полуфабрикат имеет ... структуру светло-коричневого цвета с мелкими трещинами на поверхности, с характерным запахом и вкусом миндального ореха.**

- 1) эластичную;
- 2) пластично-вязкую;
- 3) пористую;
- 4) нежную.

**12 Для приготовления сахарной мастики применяется**

- 1) сахарный песок;
- 2) сахарная пудра;
- 3) сахарный сироп;
- 4) ванильная пудра.

**13 Сырцовая глазурь называется:**

- 1) рисовальной массой;
- 2) сахарной массой;
- 3) белковой массой;
- 4) воздушной массой.



14 В рецептуре агар можно заменить желатином, но его дозировка:

- 1) повышается в 4 раза;
- 2) понижается в 4 раза;
- 3) не меняется;
- 4) повышается в 20 раз.

15 Пережженный сахар, растворимый в кипятке называется:

- 1) карамель;
- 2) жженка;
- 3) патока;
- 4) сироп.

16 Пралине лучшего качества получается с использованием:

- 1) растительного масла;
- 2) фруктов;
- 3) миндаля;
- 4) шоколада.

17 Горячая карамельная масса представляет собой вязкую жидкость, способную принимать любую форму при температуре:

- 1) 200°C;
- 2) 5°C;
- 3) 70°C;
- 4) 25°C

18 Желирующая способность различных студнеобразователей наиболее проявляется в ... среде.

- 1) щелочной;
- 2) кислой;
- 3) нейтральной;
- 4) водной.

**Задача** Рассчитать количество помады (58) и сырье для ее приготовления при наличии 5 кг. Сахара-песка.