

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 глазировании 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°C
(средняя нить)

Охлаждают до t 80-90°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

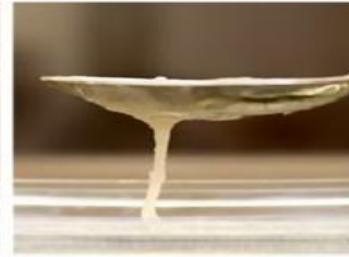
Сахарный сироп имеет несколько стадий крепости, определяемых пробами:



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.