

# ТЕМА: «КЛАССИФИКАЦИЯ КРЕМОВ, ТРЕБОВАНИЕ К КАЧЕСТВУ СЫРЬЯ, ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ».

Кремы — это пластичная пенообразная масса. Сырьем для [приготовления кремов](#) служат [меланж](#) или яичные белки, сливочное масло, сливки с добавлением сахара-песка, молока, вкусовых и ароматических веществ. При сбивании вышеназванных видов сырья масса становится пышной за счет насыщения воздухом.

Хорошей кремообразующей способностью обладают также сливки 36%-ной жирности и сметана 30%-ной жирности.

Высокая пластичность крема, способность создавать из него всевозможные украшения, воспринимать любые цветовые гаммы позволяет широко применять его при отделке тортов и пирожных, поэтому крем является важнейшим отделочным полуфабрикатом.

Несмотря на достоинства, кремы имеют существенный недостаток. Кремы — это скоропортящиеся продукты и очень чувствительны ко всякого рода бактериальным загрязнениям.

В производстве мучных кондитерских изделий применяются следующие виды кремов: сливочные, масляные, белковые, заварные.



# КЛАССИФИКАЦИЯ КОНДИТЕРСКИХ КРЕМОВ

Основными видами кондитерского крема считаются:

белковый;

заварной;

крем-брюле;

сливочный (масляный);

сметанный;

сыр-крем.

При классификации кондитерских кремов выделяют два их вида. К первому виду относятся такие крема:

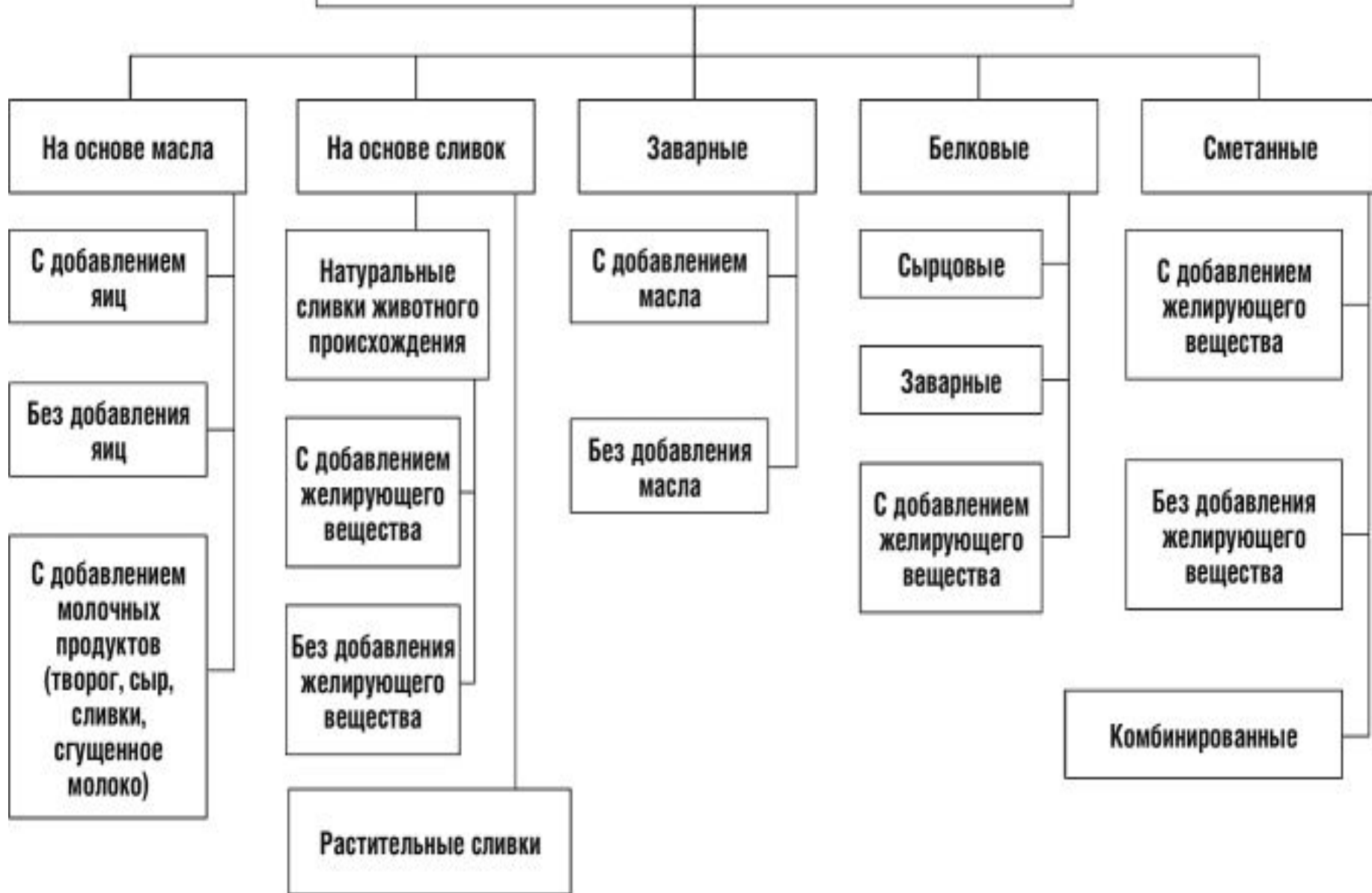
белковый заварной, который изготавливают путем взбивания белков с горячим сахарным сиропом;

белковый, который готовят из белков и пудры сахарной;

зефирный, который получают при помощи взбивания белков с сахарным сиропом и ягодным пюре.



# КЛАССИФИКАЦИЯ КРЕМОВ



# СЛИВОЧНЫЕ КРЕМЫ

Крем сливочный (№ 46.1) отличается от основного тем, что приготавливается на сливочном масле «Любительское» с более высоким содержанием влаги (20 % вместо 16 %). В результате этого влажность готового крема повышена и составляет 16... 18%.

Сливочные кремы на основе сахарной пудры с введением различных добавок (орех, какао-порошок, паста кофейная и др.) приготавливаются по этой же технологии. Добавки вносятся в конце сбивания за 5...7 мин до окончания процесса и равномерно распределяются в сбитой массе.

Крем сливочный «Новый» отличается от основного тем, что приготавливается на молочно-сахарном сиропе. Вместо сахарной пудры используется сахар-песок, что более технологично для предприятий малой мощности.

Приготовление молочно-сахарного сиропа состоит в уваривании сахара-песка с водой (соотношение 3:1) до температуры 107... 108 °С, что соответствует пробе на среднюю нитку. Готовый сироп процеживается через сито с диаметром ячеек 1,5 мм, охлаждается и в него вводится прокипяченное сгущенное молоко.

В предварительно подготовленное сбитое до пышной массы сливочное масло постепенно, несколькими порциями, вводятся сахарный сироп, ванильная пудра и спиртсодержащие добавки. Общая продолжительность сбивания крема составляет 20...30 мин в зависимости от количества масла и времени года.

Готовый крем имеет гладкую глянцевую поверхность. Добавки (какао-порошок, орех, кофейный сироп и др.) вносят в конце сбивания. Масляные кремы отличаются прекрасными вкусовыми качествами и привлекательным внешним видом, пользуются большим спросом у потребителя.

Однако данный крем не проявляет устойчивости при хранении за счет высокого содержания молока и яиц и повышенной влажности продукта. Это создает условия для жизнедеятельности микроорганизмов, несмотря на достаточно высокую концентрацию сахарозы.



# Крем сливочный





# Технология приготовления кремов

*Крем «Новый».* Готовится путем взбивания размягченного сливочного масла с заранее приготовленным молочно-сахарным сиропом.

- Молоко нагревают до кипения,
- вводят сахар,
- полученную смесь уваривают в течение 3-5 минут при температуре 105°C,
- сироп охлаждают, процеживают через сито с ячейками 1,5 мм.
- Зачищают нарезанное сливочное масло,
- размягченное (8-10°C) масло взбивают.
- Во взбитое масло вводят сироп с температурой 20°C,
- взбивают 20-30 минут. В конце взбивания вводят ванильную пудру, крепленое вино.

Крем имеет температуру 16-18°C и влажность 22±2%.

Крем «Новый» может быть шоколадным, если в конце ввести какао-порошок.

# ПРИГОТОВЛЕНИЕ КРЕМА СЛИВОЧНОГО



# КРЕМ «ШАРЛОТТ»

Масляный основной крем, приготовленный на молоке и яйцах, называется крем «Шарлотт». Масляный основной крем на яйцах — крем «Глясе». Устойчивость при хранении этого крема намного ниже, чем у других кремов, из-за большого содержания яиц в рецептуре, которые не поддаются термической обработке. Яично-масляная масса является благоприятной средой для развития и жизнедеятельности микроорганизмов.

Кремы «Шарлотт» и «Глясе» бывают основными и с введением добавок (какао-порошка и др.). Отдельные виды крема готовятся на агаре.

Крем «Шарлотт» готовится в две стадии. Вначале приготавливается молочный сироп, называемый сироп «Шарлотт», и далее сбивается масло с охлажденным сиропом «Шарлотт».

В открытом варочном котле или другой варочной аппаратуре подогревается молоко до горячего состояния, вносится сахар-песок, и при перемешивании смесь нагревают до кипения и уваривают в течение 25...30 мин.

Одновременно в сбивальной машине сбиваются яйца в течение 5...7 мин. Хорошо битые белки необходимы для того, чтобы при последующей операции, происходящей при высокой температуре, они не свернулись, так как это ухудшит качество крема. Рекомендовано около 10 % сахара-песка от рецептурного количества сбивать вместе с яйцами. При изготовлении крема «Шарлотт» категорически запрещается заменять яйца меланжем в связи с его повышенной бактериальной загрязненностью.

В битые яйца вливают процеженный через сито с ячейками 0,6...0,8 мм горячий сахаро-молочный сироп при непрерывном и быстром перемешивании. Если сироп вливается сразу или большими порциями, то белки яиц денатурируют (свертываются), Массу уваривают при перемешивании до 103... 104°C в течении 10 мин. Далее сироп сразу охлаждается в бачках с крышками в холодной воде, так как при высокой температуре белки яиц могут свернуться.

Во избежание кристаллизации на поверхности сиропа его, а первые 10...15 мин охлаждения периодически перемешивают, Влажность сиропа — 30... 33 %.

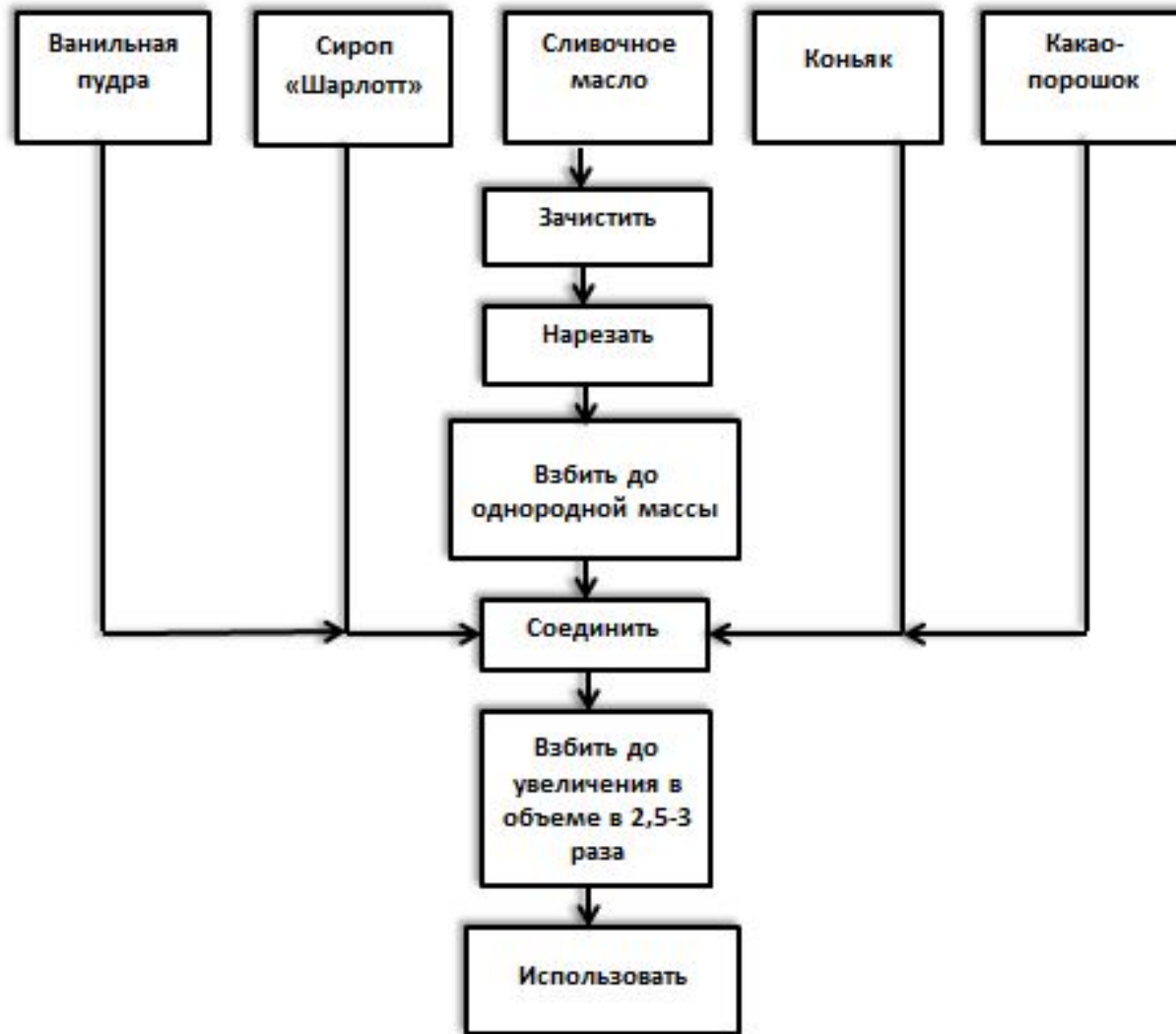
В сбивальную машину загружается нарезанное на куски масло и сбивается до получения белой пышной массы. Хорошее качество крема обеспечивается быстрым сбиванием масла и многократным (в 12... 15 приемов) добавлением в него сиропа при частоте вращения венчика 240... 300 об/мин в течение 25... 30 мин при массе крема 50... 60 кг. Готовность крема определяется по увеличению объема в 2,5 раза и получению гладкой глянцевой поверхности с появляющимися пузырьками. Поднятый деревянной лопаточкой крем должен медленно с нее сползать, оставляя почти чистую поверхность. Достаточно быстрое сползание крема указывает на его высокую влажность, что может привести к отделению сиропа от масла.

В конце сбивания в крем вводятся ароматические, спиртосодержащие вещества и другие добавки в соответствии с рецептурой.





# КРЕМ «ШАРЛОТТ» ШОКОЛАДНЫЙ



**Крем «Шарлот».** Состоит из сиропа и крема.

Два способа приготовления сиропа:

- 1) В котел загружают сахар-песок, яйца, молоко, перемешивают, доводят до кипения при постоянном помешивании.

Сироп процеживают, охлаждают до 20-22°, в охлажденный сироп добавляют коньяк. Влажность сиропа 30%.

- 2) Сахар смешивают с молоком, кипятят 20-40 минут. Взбивают яйцо, заваривают сироп (1:1), перемешивают, вливают остальной сироп, выдерживают 5 мин.

Сироп процеживают, охлаждают до 20-22°, в охлажденный сироп добавляют коньяк и ванильную пудру. Влажность сиропа 25%.

**Крем «Сливочный».**

- Взбивают сливочное масло при малом числе оборотов 5 мин, затем увеличивают число оборотов,
- Добавляют сахарную пудру, сгущенное молоко, ароматические добавки,
- Взбивают еще 7-10 мин. Влажность крема 12-16 %.

*Ассортимент:* кофейный, шоколадный, ореховый, фруктовый.



## *Крем «Гляссе»*

- Взбивают яйцо 20-25 мин.
- Сироп варят (сахар:вода = 4:1), уваривают до 118-120 С,
- Горячий сироп постепенно вливают во взбитую яичную массу и взбивают до снижения температуры до 26 С.
- Полученную массу взбивают с предварительно взбитым сливочным маслом.

Влажность крема 20-24 %.

## *Белковые кремы*

Это пышная пенообразная масса, полученная путем взбивания белков с сахарной пудрой (сырцовый) или сиропом (заварной).

Используются только для отделки и заполнения выпеченных изделий. Влажность крема 30 +/- 2%.

## *Заварные кремы*

*Основной.* Молоко смешивают с сахаром и нагревают до кипения – получают молочный сироп.

Муку прогревают до 105-110 С 40 мин, охлаждают, соединяют со взбитым яйцом. В полученную смесь вливают молочный сироп и нагревают 5 мин при 95 С. Затем массу охлаждают до 20-30 С, добавляют крем «Шарлот», перемешивают.

Наименование сырья	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на 10 кг полуфабриката, г	
		в натуре	в сухих веществах
Масло сливочное . . . . .	84,00	3955,0	3322,2
Сахар-песок . . . . .	99,85	3955,0	3949,1
Яйца . . . . .	27,00	2373,0	640,7
Пудра ванильная . . . . .	99,85	39,5	39,4
Коньяк или вино десертное . . . . .	0,00	19,8	0,0
<b>Итого . . .</b>	<b>—</b>	<b>10342,3</b>	<b>7951,4</b>
<b>Выход . . .</b>	<b>78,00</b>	<b>10000,0</b>	<b>7800,0</b>
Влажность 22,00 ± 2,0 %			

Яйца взбивают во взбивальной машине сначала при малом числе оборотов, затем при большом в течение 20—25 мин. Во взбитую массу добавляют струйкой горячий сахарный сироп и взбивают до тех пор, пока масса не охладится до температуры 26—28 °С.

Готовую массу соединяют с предварительно взбитым сливочным маслом и взбивают еще в течение 5—10 мин до получения однородной густой массы. В конце взбивания добавляют коньяк или вино десертное и ванильную пудру.

Для приготовления сахарного сиропа сахар-песок и воду в соотношении 4:1 уваривают до температуры 118—120 °С (проба на слабый шарик).

Характеристика полуфабриката. Однородная пышная масса желтого цвета, хорошо сохраняющая форму.



# НАЗНАЧЕНИЕ КРЕМА





## *Недостатки:*

Масляный крем имеет слабую консистенцию и расслоение

-Нарушена рецептура,  
-используется масло с низкой пенообразующей способностью.

Заварной крем имеет неоднородную консистенцию

-Нарушена рецептура,  
-переварен молочный сироп,  
-нарушена температура взбивания.

Белковый крем не «держит» рисунок

-Не соблюдалась температура охлаждения,  
-нарушена интенсивность взбивания.

## *Сроки хранения:*

*\*белковый крем: 72 ч,*

*\*масляный крем: 36 ч,*

*\*заварной крем: 6 ч.*

# ПОВТОРЕНИЕ ПРОЙДЕННОГО

## 1. Крем "Новый" отличается от основного?

- А. Не добавляют коньяк
- В. Менее пышный
- С. Не используется для отделки
- Д. Не добавляют сгущенное молоко
- Е. Готовят на сиропе

## 2. Для приготовления кремов не используют?

- А. Сливочное не соленое
- В. Покровское
- С. Вологодское
- Д. Топленое молоко
- Е. Крестьянское

## 3. Какие из этих продуктов обладают наилучшей кремообразующей способностью?

- 1) сливочное масло;
- 2) сливки 36 % жирности;
- 3) яичные белки.

## 4 Крем сливочный (основной) приготавливается на ... и сгущенном молоке.

- 1) сахарном сиропе;
- 2) сахарной пудре;
- 3) молочно-сахарном сиропе.

## 5 Масляный основной крем на ... - крем «Гляссе»

- 1) сливках 36%;
- 2) яйцах;
- 3) молоке.

**6 Задача** Для приготовления крема «Шарлотт» шоколадный согласно рецептуру №45 (на 10 кг) требуется 3823 г масла сливочного, 5877 г сиропа «Шарлотт», 481 г какао порошка, 14.2г пудры ванильной, 15.2 г коньяка. Сколько необходимо получить продуктов для приготовления 4 кг крема.

Ответ записать в кг.

Решение. \_\_\_\_\_

Ответ: \_\_\_\_\_

**7** Определить, сколько крема «Гляссе» можно приготовить при наличии 60шт яиц масса брутто 44 гр.



# Крем белковый сырцовый

## Технология приготовления:

- Белки охлаждают до 1-2 °С, взбивают, включив сбивальную машину на малую скорость, затем на большую до увеличения их объема в 5-6 раз. Не прекращая взбивания постепенно добавляют **сахарную пудру**, смешанную с лимонной кислотой, и ванильный сахар, после чего взбивание продолжают не более 2 мин.
- Крем необходимо сразу же использовать, так как он неустойчив при хранении.
- Для улучшения вида, вкуса и стойкости украшений из этого крема отделанные изделия **колеруют в жарочном шкафу** при температуре 220-240 °С в течение 1-3 мин.
- Требования к качеству: воздушная белая масса, влажность  $27 \pm 2$  %.



## КРЕМ БЕЛКОВО-СБИВНОЙ ЗАВАРНОЙ (ОСНОВНОЙ)

Крем белково-сбивной заварной (основной) отличается от сырцового тем, что охлажденные сбитые белки завариваются при сбивании сахарным сиропом, уваренным до 118... 120 °С (проба на средний шарик).

Сбивание после введения горячего сахарного сиропа продолжается около 10 мин, затем вводятся лимонная кислота и ванильная пудра.

Ароматизаторы, красители и другие добавки вносятся в крем сразу после заваривания белков сиропом. Во время заваривания белка горячим сахарным сиропом происходит закрепление (фиксация) пены.

Готовый крем — снежно-белая однородная, гляцевитая пышная и слегка тягучая масса. Качество крема и его стойкость при хранении определяются качеством белка, плотностью сахарного сиропа и технологией его внесения в сбитую массу. Если сироп сильно уварен (крепкий), то в креме образуются комочки и он будет сухим, менее пористым. Украшения из такого крема менее пористые, не гладкие, без глянца. Такие же дефекты наблюдаются при слишком быстром введении сиропа в сбитую массу и плохом перемешивании крема в горячем состоянии. Если сироп недоваренный, то крем будет расплываться за счет повышенной влажности.

При наличии студнеобразователя в рецептуре белкового крема сбитые белки завариваются горячим сиропом на основе студнеобразователя (агара или желатина). Белковый заварной крем более устойчив при хранении, чем сырцовый.



# СХЕМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ





# СУФЛЕ

Суфле применяется как прослойка для выпеченных бисквитных полуфабрикатов. Суфле вырабатывают белого и шоколадного цвета. Приготовление суфле состоит в следующем. В сбивальной машине яичный белок сбивается с горячим агаро-сахаро-паточным сиропом в течение 20...25 мин до увеличения объема в 5...6 раз и получения устойчивой пены.

Сливочное масло сбивается со сгущенным молоком, лимонной кислотой и эссенцией. Эта масса вносится в сбитые с агаровым сиропом белки, перемешивается 1...3 мин до однородной консистенции. Влажность полуфабриката — 22...26%.



# РЕФЛЕКСИЯ

- 1 Из какие стадии состоит приготовление крема белкового заварного?
- 2 Что происходит во время заваривания взбитых белков для приготовления белкового крема заварным способом?



# Заварной крем

- Представляет собой студенистую массу, получаемую благодаря клейстеризации крахмала муки
- Готовые смеси для приготовления заварных кремов представляют собой смесь сухого цельного молока, сахара, декстринизированной пшеничной муки, яичного порошка и вкусовых веществ.



# ЗАВАРНЫЕ КРЕМЫ

Заварные кремы применяются только для прослаивания выпеченных полуфабрикатов и заполнения трубочек и корзиночек. В отличие от других видов крема заварной представляет собой непышную мажущуюся, слегка студенистую массу, не сохраняющую придаваемую ей форму.

Заварные кремы содержат повышенную влажность по сравнению с другими кремами. В них мука находится в клейстеризованном виде, а это при наличии яиц и молока создает благоприятные условия для жизнедеятельности микроорганизмов. Кремы быстро портятся и скисают из-за развития в них молочнокислых бактерий, кишечной палочки и других видов микробов.

Для повышения бактериальной устойчивости заварного крема мука пшеничная предварительно термически обрабатывается (поджаривается) при температуре 105... 110 °С в течение 40...50 мин.

В варочном котле сахар-песок нагревается до кипения при постоянном перемешивании. Одновременно сбиваются яйца, и в них постепенно вводится поджаренная мука. Во избежание комкования масса тщательно перемешивается. В полученную смесь при перемешивании постепенно, а затем быстро вводится сахаромолочный сироп. Смесь при перемешивании уваривается при температуре 95 °С в течение 5 мин. В процессе нагревания происходит клейстеризация муки. При приготовлении крема масса особенно тщательно перемешивается на стенках и дне посуды для предотвращения образования комков и пригорания.

Готовая масса быстро охлаждается до температуры цеха в небольших емкостях. Охлажденная масса затем смешивается с кремом «Шарлотт», и получается готовый заварной крем.

# КРЕМ ЗАВАРНОЙ С КРАХМАЛОМ

0,5 литра молока, 3 яйца, 200 грамм масла сливочного, 26 грамм крахмала, а также 200 грамм обычного и 2 столовые ложки ванильного сахара.



Чтобы крем получился по-настоящему вкусным, необходимо последовательно выполнять следующие действия: Вылить в кастрюлю молоко, а после этого, засыпав туда весь ванильный и немного обычного сахара, поставить ее на плиту и постепенно довести содержимое до кипения. Во избежание пригорания массу нужно постоянно помешивать. Как только смесь забурлит, ее надо сразу снять с огня и оставить на 30 минут. В отдельной емкости соединить остатки сахара с крахмалом. Ввести яйца и хорошенько взбить массу венчиком. Медленно помешивая, постепенно влить 1/3 еще теплого молока. Обе смеси соединить в кастрюле и, не прекращая помешивания, снова довести их до кипения. Масса постепенно начнет густеть. Для нагрева лучше использовать малый огонь. Кипеть продукты должны не более двух минут. После этого нужно ввести масло и еще раз все перемешать. После остывания готовый заварной крем с крахмалом необходимо поставить в холодильник, прикрыв емкость пищевой пленкой. Там продукт должен простоять несколько часов. Только после этого его можно будет использовать по назначению.





## РЕФЛЕКСИЯ

1 В результате чего происходит загустение заварного крема?

Требования к качеству крема: слегка студенистая, однородная масса желтого цвета; влажность 40%.



# СЛИВОЧНЫЕ И СМЕТАННЫЕ КРЕМА

Сливочные и сметанные кремы отличаются особой пышностью, легкостью и нежностью при отличном вкусе.

Приготовление таких кремов требует применения сметаны или сливок определенной жирности с низкой температурой (+2 °С) при сбивании. При использовании студнеобразователя (агара, желатина) сливочно-сметанные кремы лучше сохраняют форму, но приобретают студнеобразную консистенцию.

Сливочно-сметанные кремы применяются для украшения поверхности, а также как наполнитель трубочек и корзиночек. Для прослаивания эти кремы применяются только для бисквитных полуфабрикатов. Песочные и слоеные полуфабрикаты не рекомендуется прослаивать сливочно-сметанным кремом, так как под тяжестью верхнего слоя полуфабриката наблюдается оседание крема, а при разрезании и раскусывании — его выдавливание.

Влажность сливочно-сметанного крема — 40...57 %.

<https://www.youtube.com/watch?v=nR9-g1Sk-1s>



# ТРЕБОВАНИЕ К КАЧЕСТВУ СМЕТАННОГО КРЕМА

Сметанный крем для торта должен отвечать следующим требованиям: — по виду он должен быть однородной текстуры, густой и ни в коем случае не растекаться; — на вкус продукт должен быть сбалансировано сладким и гармонично сочетаться с другими составляющими десерта.



# ТВОРОЖНЫЙ КРЕМ

Творог выбирают нежирный или средней жирности (0-9%), желательнее не зернистый.

Кремовая масса должна быть гладкой, без крупинок. Перед тем, как приготовить творожный крем для торта, продукт пробивают блендером и дополнительно протирают через сито.

Если вы покупаете готовый творожный продукт, обязательно его попробуйте, возможно его уже подсластили, этот факт нужно учитывать при добавлении сахара в состав.

Если рецептом предусмотрен подсластитель, используйте пудру. Она и растворяется быстрее, и творог не станет жидким.

Творожный крем для торта рецепт универсальный, его можно дополнять всевозможными ароматными компонентами: ванилью, шоколадом, ягодными сиропами.

Такой крем легко поддается окрашиванию, но в таком случае лучше использовать гелевые красители, они яркие и растворяются более равномерно.



# КРЕМ ТВОРОЖНЫЙ

<https://attuale.ru/tvorozhnyj-krem-7-rets-epov-prigotovleniya/>

Для приготовления по классическому рецепту понадобится:

творог (жирный) – 250 г;

350 грамм сахарной пудры;

сливочное масло – 50 грамм;

1 ч.л. экстракта ванили.

Сначала нужно хорошо смешать ванильный экстракт с творогом (9% жирности). Потом добавляем масло, взбиваем блендером.

После получения однородной массы постепенно всыпаем сахарную пудру. Этот компонент следует просеять, чтобы исключить образование комочков.

Вмешивать ее нужно легкими движениями аккуратно помешивая ложкой. Потом всю смесь хорошо перемешать в блендере.





## ТРЕБОВАНИЕ К КАЧЕСТВУ КРЕМА С ТВОРОГОМ

Крем готовится из творога высшего сорта, должен иметь вкус и запах нежный, кисло-молочный, без посторонних привкусов и запахов, консистенция нежная, однородная; цвет белый, слегка желтоватый, с кремовым оттенком, равномерный по всей массе.



# ПРИГОТОВЛЕНИЕ КРЕМА СО СЛИВКАМИ

сливки – 500 гр;

сахарная пудра – 50 гр;

ванильный сахар – 5 гр.

Желательно ванильный сахар превратить в пудру – так он лучше подойдет для создания густой консистенции крема.

Ванильный сахар и пудру перемешиваем.

Далее в глубокую емкость выливаем холодные сливки и взбиваем миксером, постепенно увеличивая скорость взбивания.

Когда сливки начнут густеть, небольшими порциями всыпаем сахарно-ванильную пудру. Продолжаем взбивать на большой скорости.

Крем из сливок получается сладким, нежным и воздушным. У него много вариантов приготовления, и в каждом случае он приобретает разный, неповторимый вкус. Предлагаем найти свой идеальный вариант в рецептах ниже.



# КРЕМ ИЗ СЫРА МАСКАРПОНЕ И СЛИВОК

## **Ингредиенты:**

- 310 г сыра маскарпоне
- 170 г сливок
- 80 г сахарной пудры

## **Рецепт крема из маскарпоне и сливок для торта:**

- Необходимо смешать маскарпоне с основным продуктом и превратить в однородную массу при помощи миксера. Вспенивайте до тех пор, пока масса не станет очень густой, однородной.
- Постепенно всыпьте небольшими порциями сахарную пудру, вспенивайте. Необходимо добиться такой густоты, когда полоски от лопасти миксера не перестанут разглаживаться, а будут оставаться в массе.
- Начинку можно вспенивать венчиком, причем она готовится гораздо проще других вариантов. Можно попытаться провести обработку блендером или комбайном.



## ЗАВАРНОЙ КРЕМ ИЗ СЛИВОК ДЛЯ ТОРТА

### *Продукты:*

500 мл сливок

2 куриных крупных яйца

200 г сахара

200 г масла

15 г муки

### *Рецепт заварного крема из сливок для торта:*

Отделите желтки, смешайте с сахарным песком и мукой. Необходимо ввести молочный продукт, поставьте смесь на огонь и постоянно усреднять. Если вы оставите смесь просто так, мука просто собьется в комки, желтки сварятся. Кроме того масса сильно подгорает.

Поставьте на медленный огонь. После закипания необходимо еще быстрее перемешивать. Когда паста станет густой, ее необходимо убрать с плиты и окунуть в кастрюлю с холодной водой. В этой кастрюле необходимо перемешивать еще на протяжении 5 минут.

Далее, когда смесь полностью остынет, необходимо в отдельной посуде вспенить масло до получения пены. Когда добьетесь нужной консистенции, соедините две смеси. Миксером продолжайте усреднять.

Необходимо, чтобы масло было полностью смешано со сливками. Этот крем очень калорийный, но при этом подходит для украшения в качестве прослойки. Именно при помощи массы можно создавать декоративные элементы и украшения.



# ТРЕБОВАНИЕ К КАЧЕСТВУ И СРОКИ ХРАНЕНИЯ КРЕМА ИЗ СЛИВОК

Требования к качеству: однородная, пышная масса, с гладкой блестящей поверхностью; хорошо сохраняет приданную форму; сладкий вкус с ароматом ванили и коньяка.





## **ПРИМЕНЕНИЕ В КУЛИНАРИИ**

Применение кондитерского крема в кулинарии достаточно широко распространено. Он выступает не только в качестве прослойки между коржами торта, начинки для бисквитов, пирогов, но также крем используется для украшения поверхности изделия.

Кроме того, крем может выступать как самостоятельное блюдо, которое подают в виде десерта к чаю. В таком виде он отлично сочетается со сладкими соусами (шоколадным, фруктовым, ванильным), взбитыми сливками, сахарной пудрой, кокосовой стружкой, измельченной цедрой лимона.

Также кондитерским кремом можно украшать мороженое, тирамису, фруктовые салаты.




## СРОКИ ХРАНЕНИЯ КРЕМОВ

6 часов - крем из взбитых сливок или сметаны;

18 часов – сливочный, заварной или творожный крем;

36 часов – йогуртовый крем, начинка из сливочного сыра, пирожное «картошка»;

72 часа – сбитый белковый крем.



**Заварной.** Относится к категории максимально скоропортящихся продуктов. При хранении в комнатных условиях рекомендуют употребление в пищу на позднее 12 часов с момента составления. Оптимальный срок – около 6-и часов. При помещении в камеру, поддерживающую положительную температуру в диапазоне 4 – 60С, потребительские качества сохраняются до 24 часов. Замораживать продукт не рекомендуют.

**Белковый.** Один из простых, доступных в приготовлении. Используемые ингредиенты позволяют сохранять не только консистенцию, но и заданную кондитером, форму. Изделия, декорированные им, можно помещать в холодильник, где температура не превышает 80 С и хранить около 72 часов. Увеличивают срок хранения вводом в состав небольшого количества лимонной кислоты.