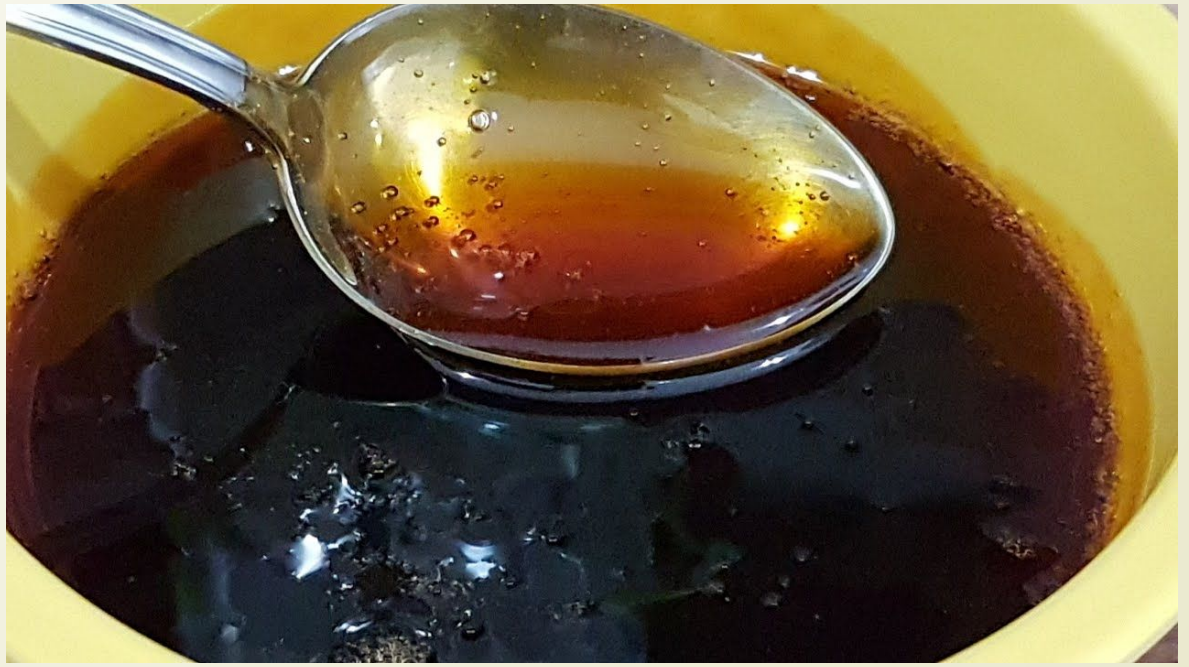
Приготовление жженки

Характеристика

- Пережженный сахар растворенный в кипятке
- Темный густой сироп с горьким вкусом; влажность 23- 25%.
- Применяется для окрашивания в коричневый и темно-коричневый цвета: крема, сиропов, помады, поверхности и мякиша изделий



Унифицированная рецептура

Сырье	Количество, кг
Сахарный песок	781,0
Итого	781,0
Вода	312,0
Выход	1000,0
Влажность	22 %

Инвентарь

- Посуда нелуженая (НЕ пластиковая!), тк t плавления 200С
- Ковш на длинной ручке для добавления кипятка
- Лопатка с длинной ручкой
- Нарукавники
- Рукавицы
- Защитные очки

Приготовление

- Сахар смачивают водой
- Нагревают при периодическом перемешивании (при нагреваннии кристаллы сахара плавятся, выделяя дым, горят, в конце процесса сахар становится темно-коричневым)
- Кипяток в процессе приготовления добавляют **6-8 раз** до использования всего количества по рецептуре (40% к весу сахарного песка)
- Время приготовления 50-60 минут
- Процеживают через сито с диаметром ячеек 0,5-0,6 мм

1
2
3
4
5
6

- Определяют готовность (цвет): делают мазок лопаточкой с жженкой на белом листе бумаги
- При нарушении приготовления: образуется монолитный кусок пережженого сахара (растворить в воде, нагревая и перемешивая)
- Добавляют только **кипяток!!!** (т.к. холодная вода вызывает бурную реакцию-произойдет частичное выбрасывание массы из емкости)
- НЕЛЬЗЯ допускать попадания муки- вызывает большое пенообразование