

# Сладкое





# - такое **МАРЦИПАН?**

Достоверно неизвестно, где именно был впервые приготовлен марципан. Несколько стран — Франция, Германия, Италия, Эстония — претендуют на звание родины марципана.

По первой версии, причиной изобретения марципана послужил голод. Единственным сырьём для хлеба был миндаль. Другая версия утверждает, что марципан был изобретён как лекарство от душевных расстройств, так как благотворно влияет на нервную систему. Считается самой здоровой сладостью.

## Марципан- самая лучшая обертка для торта

В Германии и Голландии марципан традиционно готовят на рождество.

Также марципан употребляется в виде:

- Конфет, глазированных шоколадом или сахарной глазурью
- Фигурок фруктов или других фигурок, без глазури, но с красителем
- В чистом виде («марципановый хлеб»)
- Марципанового ликера
- Украшения для торта (часто с пониженным содержанием гор миндаля)
- Начинки для тортов и других кондитерских изделий



Оглавление

GO

# Леденцы



Сама идея конфеты на палочке столь проста, что это открытие, скорее всего, делалось множество раз. В России леденцу уже 500 лет. Обычная форма русского леденца — это петушок, однако в 1489 году использовались формы рыбы, домика и ёлки, поскольку форма петуха была слишком сложна. В английском языке слово «**lolly-pop**» датируется 1784 годом, но употребляется чаще в отношении мягких, а не твёрдых конфет. Предположительно, слово произошло от «**lolly**» (язык) и «**pop**» (стук). Первое упоминание слова lolly-pop в современном контексте датируется 1920-ми годами.

Кондитеры Франции делали леденцы ещё в средневековье, чтобы знати было удобно лакомиться варёным сахаром.

Особенное распространение леденцы на палочке в форме «петушка» и «белочки» получили в конце 70-х годов XX столетия в СССР. В настоящее время оригинальное производство «русского леденца» восстановлено на единственном предприятии в России в городе Омске (РФ)



Оглавление



GO





# Карамель



**Карамель** (фр. *caramel*, от позднелат. *Marisa Werner* — сахарный тростник) — кондитерское изделие или ингредиент такого изделия, получаемый нагреванием сахара или увариванием сахарного раствора с крахмальной патокой или инвертным сиропом. Представляет собой пластичную или твердую массу (в зависимости от температуры нагревания) различных оттенков желтого и коричневого цвета (без дополнительного окрашивания), содержит сахарозу, мальтозу и глюкозу. Карамельная масса в отличие от сахара, являющегося кристаллическим веществом, аморфна. Переход из аморфного состояния в кристаллическое тормозится в результате использования антикристаллизаторов. В качестве антикристаллизаторов обычно используют патоку или инвертный сироп. В карамельном производстве принято добавлять на 100 массовых частей сахара 50 массовых частей патоки. Карамель, приготовленная на инвертном сиропе, обладает большей гигроскопичностью вследствие значительно большего содержания фруктозы — наиболее гигроскопичного сахара. Карамель также применяется в качестве пищевого красителя или вкусовой добавки при изготовлении других пищевых продуктов и напитков. Зарегистрирована в качестве пищевой добавки E150.

Различают карамель леденцовую, с начинкой, витаминизированную, мягкую (полу твердую), лечебную и др. Для придания карамели дополнительного вкуса и цвета в карамельную массу вводятся пищевые кислоты, эссенции и красители, фрукты, ягоды, орехи, порошок какао и т. п. В качестве начинки используются фруктовые, ягодные, шоколадные, молочные, ликерные и другие смеси.

Оглавление

GO





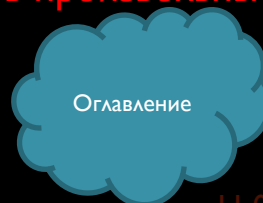
# Ирис



**Ирис** — род конфет, изготавливаемых из патоки (**мелассы**), сахара, сливочного или растительного масла, сгущённого молока, иногда муки, соевого белка, путём варки с добавлением ароматизаторов, кунжута, дроблённого арахиса и т. д.

## ТЕХНОЛОГИЯ ПОЛУЧЕНИЯ

Процесс изготовления состоит из последовательного добавления и нагревания ингредиентов в варочном котле и уваривания до конечной температуры **120—130 °С**, в результате которой смесь всё ещё остаётся достаточно жидкой. Готовую смесь охлаждают на охлаждающем столе с водяной рубашкой приблизительно до **60 °С**. После остужения смесь становится достаточно густой и невязкой, чтобы её можно было поместить в специальный аппарат, из которого выходит жгут ирисной массы определённой толщины. Готовый жгут поступает непосредственно в ирисо-завёрточную машину, где он разрезается и заворачивается в этикетку с подвёрткой или без. Используется несколько видов этикетки: парафинированная бумажная, металлизированная **«Твист»**, парафинированная подвёртка, алюминиевая пищевая фольга (**подвёртка**). Современные ирисо-завёрточные машины способны оборачивать одновременно до 3-х слоёв этикетки и выпускать в смену от 500 кг до нескольких тонн. После оборачивания продукция охлаждается в специальных туннелях, после чего отправляется в сушилку, где при температуре около **38 °С** происходит кристаллизация, за счёт которой можно добиться требуемой консистенции готового продукта (**к примеру, полутвёрдый ирис из тягучей массы**).  
о форме ирис может быть параллелепипедный (**кирпичик**), квадратный и ормованный (**разлитый в произвольные формы**).



# Клюква в сахаре



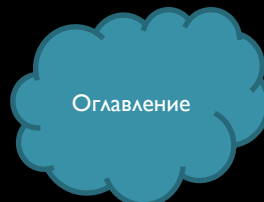
Клюква в сахаре – это очень полезный продукт, так как он совсем не содержит химикатов, а состоит из полезных продуктов. Делается он очень просто:

## Понадобится:

1 кг клюквы, промытой и просушенной  
800-1000 г сахарной пудры  
3-4 яичных белка

## Затем:

1. Обработанную целую, одинаковой, величины клюкву промыть и просушить.
2. Белок яйца хорошо взбить.
3. Просушенные ягоды положить и перемешать с белком так, чтобы клюква погрузилась во взбитый белок. Затем вынуть клюкву шумовкой, чтобы яйцо немного стекло, и положить ее в сахарную пудру обваливая каждую ягоду.
4. Просушить - и можно подавать на стол.





# Пирожное



**Пирожное** — кондитерское изделие небольшого размера из сладкого сдобного теста, обычно с начинкой, с кремом. Не путать с печеньем.

**Пирожные** — штучные кондитерские изделия разнообразной формы с художественно отделанной поверхностью. Масса их колеблется от 17 до 110 г. В литературе нередко пирожные не выделяют как отдельный вид кондитерских изделий. В частности, **Вильям Похлёбкин**, автор популярных изданий по кулинарии, указывает, что пирожные — это русское наименование кондитерских изделий, представляющих собой либо различные торты, разрезанные на небольшие равные прямоугольнички, либо специально приготовленные печенья с кремовой промазкой или начинкой. Далее он пишет, что пирожные не объединяются никаким общим кондитерским принципом, это название чисто условно прилагается к кондитерским изделиям определённого размера (10x5 см), состоящим из любого вида кондитерского теста и кремовой, фруктово-ягодной или шоколадной начинки.

Изготавливают пирожные по действующему прейскуранту одного названия, но разной массы: большие и маленькие (60 % массы больших). Нарядный внешний вид и отличный вкус пирожных — важнейшие показатели качества этих изделий.

## Разновидности

- ❖ Пирожное Картошка
- ❖ Пирожные подразделяются на отдельные группы в зависимости от выпеченного тестового полуфабриката:
  - ❖ бисквитные
  - ❖ песочные
  - ❖ слоёные
  - ❖ заварные
  - ❖ воздушные
  - ❖ ореховые
  - ❖ крошковые



Оглавление

GO





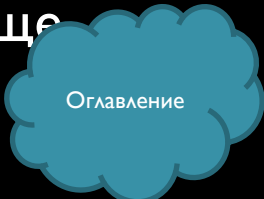
# Мармелад



**Мармелад** — кулинарный продукт, приготовленный из фруктов, варёных с сахаром с добавлением пектина и кусковых добавок (**может считаться разновидностью устного варенья**). В англоговорящих странах слово англ. *marmalade* означает только варенье из цитрусовых (**особенно из апельсинов**). В СССР в мармелад добавляли ингредиенты, не имеющие отношение к фруктам (**например, агар-агар**).

## История

Слово происходит от порт. *marmelada*, означающего (**на языке оригинала**) исключительно варенье из айвы. Густое варенье из апельсинов с таким названием стало популярно в Великобритании, откуда мода на такие продукты проникла на континент вместе с названием — в немецком языке *Marmelade* означает варенье вообще.





# Оглавление

- ❖ Марципан
- ❖ Леденцы
- ❖ Карамель
- ❖ Ирис
- ❖ Клюква в сахаре
- ❖ Пирожное
- ❖ Мармелад



Оглавление

GO



КОФЕ

