

Конфетные начинки

aaa

Технологический процесс изготовления конфет включает в себя несколько стадий:

- На первой стадии происходит смешивание ингредиентов, которые входят в помадную массу.
- Далее, полученная смесь формируется и отливается в специальные формы.
- На следующем этапе формы с помадной массой прогоняются через охлаждающую систему.
- Потом происходит глазировка.
- Завершающий этап – упаковка продукции.

Приготовление конфетных масс

Конфетная масса – это кондитерская масса, которая идет на приготовление конфет. **Все они разделены на:** Помадные. Их получают из помады, которая готовится на основе сахарного и молочного сиропов путем введения в нее различных вкусовых и ароматизирующих добавок.

Пралиновые и марципановые. Пралиновые массы получают из обжаренных орехов, а марципановые – из сырых или обжаренных.

Сбивные. Эти массы получают в процессе сбивания пенообразователей и сиропа и с обязательным введением вкусовых и ароматических добавок.

Ликерные. Это массы, представляющие собой насыщенные растворы сахарозы, в которые добавляется молоко, фруктовые заготовки, вкусовые и ароматические добавки, а также обязательной составляющей является алкоголь (коньяк, ликер и др.).

Грильяжные. Все грильяжные массы делят на твердые и мягкие. Твердый грильяж – масса, получаемая путем плавления сахара с добавлением в него орехов (так, с линии по производству кондитерских изделий выходят конфеты «Прометей»). Мягкий грильяж – фруктовая масса, которую уваривают с орехами или цукатами.

Кремовые. Это пенообразные массы, которые образовались вследствие сбивания последних с жирами, вкусовыми и ароматическими добавками, молочным сиропом.

Желейно-фруктовые. Эти массы отличаются студнеобразной структурой и делят на фруктовые, желейно-фруктовые и желейные. Фруктовые получают из фруктово-ягодного пюре; желейно-фруктовые – из такого же пюре, как и первые, но с добавлением агара, а желейные – с добавлением агара, агароида и крахмала.

Формование

Формование представляет собой процесс придания конфетам определенной формы и внешнего вида. Чаще всего на линиях по производству конфет данный процесс осуществляется методом отливки, потому что благодаря этому, можно получать сладости различной формы. Такое формование осуществляется в специальные формы, которые предварительно отштамповываются в крахмале.

Глазирование

Глазирование осуществляется сразу по нескольким причинам. Во-первых, этот процесс предохраняет корпус продукта от воздействий извне, во-вторых, повышает пищевую ценность продукта, в-третьих, придает красивый внешний вид и, в-четвертых, влияет на вкусовые качества. Глазирование представляет собой процесс покрытия конфеты тонким слоем разнообразных масс (шоколадные, жировые и прочие).

Упаковка и хранение

Это завершающий этап, когда на линии по производству конфет осуществляется завертывание и фасовка конечного продукта. Конечный продукт завертывают в фольгу или этикетку. Большинство конфет выпускает именно в завернутом или фасованном виде. Готовая продукция хранится при температуре до +18 градусов, влажность воздуха не должна превышать 75% в хорошо проветриваемом помещении.