

**Презентация на тему:
«Производство карамели»**

Карамель

- Карамель — кондитерское изделие твердой консистенции, изготовленное полностью из карамельной массы или из карамельной массы и начинки.
- Карамельная масса характеризуется очень малой влажностью (1—3%), практически полностью состоит из углеводов, поэтому по энергетической ценности она почти не отличается от сахара. Калорийность 100 г карамели составляет 370—440 ккал.

Классификация и ассортимент карамели

- ❖ В зависимости от рецептуры и способа приготовления карамель классифицируют на леденцовую, с начинками, молочную (леденцовую и с начинками), мягкую, витаминизированную, лечебную.
- ❖ По способу обработки карамельной массы карамель может быть с нетянутой оболочкой, с тянутой оболочкой, с жилками и полосками.
- ❖ По количеству начинок и их расположению карамель выпускают с одной или двумя начинками, с начинкой, переслоенной карамельной массой.

Леденцовая карамель

Выпускают в виде батончиков, брусочков, цилиндриков:

- Завернутую (Дюшес, Мятная, Театральная, Барбарис и др.);
- В форме таблеток с заверткой нескольких штук в тубики (Спорт, Турист и т. д.);
- Фигурную с палочкой-держалкой или без нее (Фигурная, Тюльпанчики, Петушки и др.);
- Открытую (без завертки) в виде очень мелких изделий (Монпансье, Самоцвет, Цветной горошек, и др.);
- Карамель Соломка выпускается в виде пучка тонких пустотелых трубочек, скрепленных между собой (в завертке или без нее, с начинкой или без нее).

Карамель с начинками

- Карамель с начинками состоит из оболочки, изготовленной из карамельной массы, и начинки. Группируют карамель по виду начинок:
- с фруктово-ягодными начинками;
- с ликерными начинками;
- с медовыми начинками;
- с помадными начинками;
- с молочными начинками;
- с ореховыми начинками;
- с марципановыми начинками;
- с масляно-сахарными начинками;
- со сбивными начинками.

Технологическая схема производства леденцовой карамели

- Технологическая схема производства карамели включает следующие основные стадии:
- - подготовку сырья и полуфабрикатов к производству;
- - приготовление карамельного сиропа;
- - приготовление карамельной массы;
- - обработку карамельной массы;
- - охлаждение;
- - введение рецептурных добавок;
- - проминку массы;
- - образование карамельного батона;
- - введение в карамельный батон начинки;
- - калибрование жгута.
 - приготовление начинок;
 - формование карамели;
 - охлаждение карамели;
 - завертывание, фасование и упаковывание карамели.

Технологическая схем производства карамели с начинками

- Технологический процесс состоит из следующих стадий:
- -приготовление сиропа;
- -приготовление карамельной массы;
- -охлаждение и обработка карамельной массы;
- -приготовление карамельных начинок;
- -формование карамели;
- -охлаждение карамели;
- -завертывание;
- -упаковывание.