

Модуль 2. Процессы приготовления кондитерских изделий

Тема 2. Ассортимент выпускаемых кондитерских изделий

Лабораторная работа № 1

Моделирование из сахарной мастики

Марципан

Мастика



Марципан



Марципан - это смесь измельчённого в муку миндаля и сахарного сиропа (или сахарной пудры)











Мастика - это сладкая масса, напоминающая по консистенции пластилин. С ее помощью можно изготавливать объемные или плоские украшения для тортов, а также полностью покрывать один или несколько ярусов торта, получая эффект гладкой, сатиновой поверхности. Основу мастики составляет сахарная пудра и желатин.







