Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Губернский колледж»

«Утверждаю»
директор ГАПОУ МО
«Губернский колледж»
_____ А.И. Лысиков
«__» _____ 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

повышения квалификации специалистов

Художественное оформление кондитерских изделий

по профилю аккредитованной основной профессиональной образовательной программы
19.01.17 Повар, кондитер

(наименование программы)

Серпухов
2021

Составитель: Селезнёва М.А., мастер ГАОУ СПО МО «Губернский профессиональный колледж».

Рабочая программа дополнительного профессионального образования по повышению квалификации) по профилю основной профессиональной образовательной программы 260807.01 «Повар, кондитер»

(название программы)

Цель: научить обучающихся художественному оформлению кондитерских изделий

Категория слушателей: обучающиеся по специальности 260807.01 Повар, кондитер, взрослое население

Срок обучения: 80 час.

Форма обучения: очная, заочная

Режим занятий:2 часа по 45 мин.

СОДЕРЖАНИЕ

Название разделов	стр.
1. Пояснительная записка	4
2. Тематический план	6
3. Содержание программы (дисциплины, модуля)	8
4. Требования к результатам обучения	14
5. Условия реализации программы	16
6. Приложение 1	18
7. Приложение 2	21
8. Лист изменений и дополнений, внесенных в рабочую программу	23

Пояснительная записка

Рабочая программа дополнительного профессионального образования разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) профессии среднего профессионального образования (далее - СПО).

Рабочая программа дополнительного профессионального образования является дополнением к основной профессиональной образовательной программе, в соответствии с ФГОС по профессии среднего профессионального образования 260807.01 «Повар, кондитер» .

Востребованность профессии кондитера сегодня довольно высока и стабильна. Этот род деятельности предполагает мастерское изготовление всевозможных мучных и сахаристых кондитерских изделий. Вафли, печенье, торты, кексы, шоколад, желе, мороженое, варенье – это далеко не полный список всеми любимых сладостей, которыми может порадовать кондитер. Человек этой профессии готовит по рецептам различные виды теста, начинки, крема. Помимо этого, в его обязанности входит и приготовление полуфабрикатов, из которых потом выпекаются различные изделия.

Для подготовки специалистов применяются аудиторные формы занятий , такие как: лекции, практические, семинарские занятия, выездные занятия, деловые игры и внеаудиторные: самостоятельная работа слушателей по изучению новой темы.

Результатом освоения программы является овладение обучающимися профессиональными компетенциями :

ПК 1.Готовить кондитерские изделий и использовать различные технология;

ПК 2. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

ПК 3.Оформлять классические пирожные, торты и торты на заказ.

Системы оценки качества освоения программы содержат промежуточный и итоговый контроль.

УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

№ п/п	Наименование дисциплин, разделов и тем	Всего часов	В том числе			Формы контроля
			Лекции	Практические занятия	Самостоятельная внеаудиторная работа	
			Аудиторные занятия в т.ч выездные занятия, учебные экскурсии, стажировки			
1.	**Ассортимент и характеристика и правила подготовки основного и дополнительного сырья при приготовлении основных отделочных полуфабрикатов**	18	12		4	Тесты
1.1	*Виды отделочных полуфабрикатов, их назначение. Оборудование, инвентарь*	4	4			
1.2	*Краткая характеристика отделочных полуфабрикатов: крема, сиропы, желе, мастики, марципан, глазури, посыпки*	6	4		2	
1.3	*Способы отделки и варианты оформления кондитерских изделий*	4	2		1	
1.4	*Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении основных отделочных полуфабрикатов. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья.*	4	2		1	
2.	**Приготовление и использование оформление кондитерских изделий.**	62	18	32	16	Проверочные работы
2.1	*Приготовление кремов и украшение*	8	2	4	2	
2.2	*Приготовление сиропов, помадки и их использование.*	6	2	2	2	
2.3	*Приготовление желе из агара, желатина.*	6	2	2	2	
2.4	*Приготовлении посыпок*	4	2	2	2	
2.5	*Приготовление мастики. Украшения из мастики.*	8	2	4	2	
2.6	*Приготовление марципана. Способы украшения из марципана*	8	2	4	2	Проверочные работы
2.7	*Приготовление глазури.*	8	2	4	2	

	Способы украшения					
2.8	*Приготовление карамели. Способы украшения из карамели.*	8	2	4	2	
2.9	*Последовательность выполнения технологических операций при приготовление украшений из шоколада. Способы украшения из шоколада.*	6	2	4	2	
	Итого	80	30	30	20	-
	Итоговая аттестация					Защита итогово й прако-0значим ой работы

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Раздел 1 **Ассортимент и характеристика и правила подготовки основного и дополнительного сырья при приготовлении основных отделочных полуфабрикатов**

Тема 1.1 Виды отделочных полуфабрикатов, их назначение. Оборудование, инвентарь

Лекции – 4 часа

Отделочные полуфабрикаты, инвентарь в художественном оформлении кондитерских изделий

Демонстрации:

Просмотр видеоматериала, посвященного занятию.

Практические занятия: не предусмотрены

Самостоятельная работа:

- работа с теоретическим материалом по оборудованию.

Тема 1.2 Краткая характеристика отделочных полуфабрикатов: крема, сиропы, желе, мастики, марципан, глазури, посыпки

Лекции – 2 часа

Описание характеристик полуфабрикатов.

Демонстрации:

Просмотр видеоматериала, посвященного занятию.

Практические занятия: не предусмотрены

Самостоятельная работа:

- работа с теоретическим материалом по отделочному полуфабрикату. Шумилкина, Дроздова: Кондитер. Учебное пособие2012г -315с

Тема 1.3 Способы отделки и варианты оформления кондитерских изделий

Лекции – 2 часа

Формы и методы оформления кондитерских изделий.

Демонстрации:

Просмотр видеоматериала, посвященного занятию.

Практические занятия :не предусмотрены

Самостоятельная работа:

- работа с теоретическим материалом по оформления кондитерских изделий. Шумилкина, Дроздова: Кондитер. Учебное пособие2012г -315с

Тема 1.4 Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении основных отделочных полуфабрикатов. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья.

Лекции -2 часа

Выбора основных продуктов, последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья.

Демонстрации:

Просмотр видеоматериала, посвященного занятию.

Практические занятия :не предусмотрены

Самостоятельная работа:

- работа с теоретическим материалом по выбора дополнительных ингредиентов. Шумилкина, Дроздова: Кондитер. Учебное пособие2012г -315с

2. Приготовление и использование оформление кондитерских изделий

Тема 2.1 Приготовление кремов и украшение пирожных и тортов.

Белковый заварной крем. Крем сливочный « Шоколадно – кофейный». Правила приготовления кремов.

Демонстрации:

Просмотр видеоматериала, посвященного занятию.

Практические занятия :

приготовление кремов и украшений

Самостоятельная работа:

- работа с теоретическим материалом
Шумилкина, Дроздова: Кондитер. Учебное пособие2012г -315с

Тема 2.2 Приготовление сиропов, помадки, и их использование в оформлении простых и основных отделочных п/ф.

Лекции 2 часа

Варка сахарных сиропов. Основной сироп. Абрикосовый сироп. Апельсиновый сироп. Ванильный сироп. Виноградный сироп

Демонстрации:

Просмотр видеоматериала, посвященного занятию.

Практические занятия :

приготовление сиропов

Самостоятельная работа:

- работа с теоретическим материалом по приготовлению разных видов помадки.
Шумилкина, Дроздова: Кондитер. Учебное пособие2012г -315с

Тема 2.3 Приготовлении желе из агара, желатина

Лекции – 2 часа

Желе: состав и польза. Рецепты и советы по приготовлению желе из агара.

Рецепты и советы по приготовлению желе из желатина.

Демонстрации:

Просмотр видеоматериала, посвященного занятию.

Практические занятия :

приготовление желе из агара .

Самостоятельная работа:

- работа с теоретическим материалом по приготовлению желе из желатина.
Шумилкина, Дроздова: Кондитер. Учебное пособие2012г -315с

Тема 2.4 Приготовление посыпок.

Лекции – 2 часа

Приготовление посыпок из бисквита, песочного теста, из воздушного, слоеного теста: сахарная, шоколадная крупка (трюфельная посыпка), нонпарель цветная. Посыпки шоколадные, ореховые.

Демонстрации:

Просмотр видеоматериала, посвященного занятию.

Практические занятия :

приготовление посыпок из бисквита, песочного теста

Самостоятельная работа:

работа с теоретическим материалом по приготовлению шоколадные, ореховые.

Шумилкина, Дроздова: Кондитер. Учебное пособие2012г -315с

Тема 2.5 Приготовление мастики. Украшения из мастики.

Лекции – 2часа

Приготовлению кондитерской мастики из маршмеллоу. Сахарно-желатиновая мастика. Молочная мастика. Шоколадная мастика и розочки из неё.

Демонстрации:

Просмотр видеоматериала, посвященного занятию.

Практические занятия :

приготовление мастики.

Самостоятельная работа:

работа с теоретическим материалом по приготовлению сахарной и заварной мастике..

Шумилкина, Дроздова: Кондитер. Учебное пособие2012г -315с

Тема 2.6 Приготовление марципана. Способы украшения из марципана

Лекции – 2 часа

Марципан - один из способов украшения тортов.

рецепты марципановой массы и всевозможные способы украшения из нее. Марципан с лесными орехами

Демонстрации:

Просмотр видеоматериала, посвященного занятию.

Практические занятия :

приготовление марципана с лесным орехом.

Самостоятельная работа:

работа с теоретическим материалом по приготовлению сырцового марципана.

Шумилкина, Дроздова: Кондитер. Учебное пособие2012г -315с

Тема 2.7 Приготовление глазури. Способы украшения.

Лекции -2 часа

Глазурь для торта. Сахарная глазурь. Глазурь-меренга.

Королевская глазурь. Украшение тортов – особое искусство. Украшение глазурью.

Демонстрации:

Просмотр видеоматериала, посвященного занятию.

Практические занятия :

приготовление глазури.

Самостоятельная работа:

работа с теоретическим материалом по приготовлению глазури заварной

Шумилкина, Дроздова: Кондитер. Учебное пособие2012г -315с

Тема 2.8 Приготовление карамели. Способы украшения из карамели.
Лекции – 2 часа

Карамель и фигурки из сахара. Фигурки и наборы для торта. Украшение кондитерских изделий..

Демонстрации:

Просмотр видеоматериала, посвященного занятию.

Практические занятия :

приготовление карамели.

Самостоятельная работа:

работа с теоретическим материалом по способу украшения свадебных тортов.

Шумилкина, Дроздова: Кондитер. Учебное пособие2012г -315с

Тема 2.9 Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении украшений из шоколада. Способы украшения из шоколада.

Лекции -2 часа

Украшение торта с помощью шоколадного кружева.

Украшение тортов шоколадной стружкой. Подготовка шоколада.

Демонстрации:

Просмотр видеоматериала, посвященного занятию.

Практические занятия :

Украшение тортов.

Самостоятельная работа:

работа с теоретическим материалом ажурные рисунки на поверхности.

Шумилкина, Дроздова: Кондитер. Учебное пособие2012г -315с

ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОБУЧЕНИЯ

В результате обучения по данной программе слушатель должен:
Цель курса: развитие профессиональных компетенций кондитеров по организации производства кондитерских изделий.

Задачи курса:

- овладение навыками организации работы в условиях реального производства;

- овладение технологией контроля качества производимой продукции.

По окончании курса слушатели **должны уметь:**

знать/понимать:

- рецептуры и технологию производства мучных кондитерских и булочных изделий из различных видов теста, отделочных полуфабрикатов;
- Знать товароведческую характеристику сырья, виды вкусовых и ароматических веществ, разрыхлителей и красителей, используемых для изготовления мучных кондитерских изделий;
- органолептические методы оценки качества мучных кондитерских изделий, признаки их недоброкачественности и способы устранения пороков ;
- способы и приемы высокохудожественной отделки сложных видов мучных кондитерских изделий, технику изготовления оригинальных фигурных, заказных тортов.
- принципы работы и правила эксплуатации технологического оборудования, используемого при изготовлении мучных кондитерских и булочных изделий.;

- принципы работы и правила эксплуатации технологического оборудования, используемого при изготовлении мучных кондитерских и булочных изделий

уметь:

- применять на практике методы расчета муки и других компонентов теста;

- пользоваться сборниками рецептур, стандартами предприятия и технологическими картами при изготовлении мучных кондитерских и булочных изделий ;

- приготавливать тесто опарным и безопарным способами;

-работать с нормативной и справочной документацией;

-отбирать пробы и проводить органолептический анализ всех видов сырья, полуфабрикатов, готовой продукции;

-определять физико-химические показатели качества сырья, полуфабрикатов кондитерских изделий;

-работать с лабораторными приборами и оборудованием;

-контролировать основные параметры и режимы по всем стадиям производства кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями;

-использовать результаты контроля сырья, технологического процесса, готовых изделий для оптимизации производства кондитерских изделий

владеть:

- процессами, происходящими при выпечке;
- технологией приготовления песочного полуфабриката
- приготовлением взбивания (бисквитное, воздушное, миндальное, тесто для блинчиков)
- основными положениями действующих нормативных и технических документов на сырье, готовые изделия и методы определения их качества

УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы предполагает наличие:

1. Учебного кабинета технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
2. Учебного кондитерского цеха.

Оборудование учебного кабинета технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства и рабочих мест кабинета:

- рабочие места на 25-30 обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- технические средства: персональные компьютеры и компьютерные системы, компьютерные обучающие и контролирующие программы, образцы оборудования, инвентаря и инструментов;

Оборудование и технологическое оснащение учебного кондитерского цеха и рабочих мест цеха:

- рабочие места на 15 обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- технологическое оснащение: весоизмерительное оборудование, взбивальная машина, тестомесильная машина, пароконвектомат, электрическая плита, пекарский шкаф, расстоечный шкаф, холодильные шкафы; инструменты (поварская тройка, нож-пила, скребок для теста, различные формы, выемки для теста, сковороды, противни, кастрюли, овоскоп, лампы для подогрева карамели, венчики для взбивания, лопаточки, миксер, мраморный стол, кондитерские мешки с насадками, доски, столовая посуда;

ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБУЧЕНИЯ

Основная литература:

1. Шумилкина, Дроздова: Кондитер. Учебное пособие2012г -315с

2. Зубченко А.В. Технология кондитерского производства /Воронеж.-2002.-430 с.

3. Олейникова А.Я., Магомедов Г.О., Аксенова Л.М. Технология кондитерских изделий / СПб.- Издательство «РАПП».-2013.- 672 с.

Дополнительная:

1. Драгилев А.И. Основы кондитерского производства / М.: ДеЛи принт.- 2013.- 532с. 31

2. Кузнецова Л.С., Сиданова М.Ю. Технология и организация производства кондитерских изделий/ М.: Издательский центр «Академия».- 2012.- 480 с.

3. Кузнецова Л.С., Сиданова М.Ю. Технология приготовления мучных кондитерских изделий/ М.: Издательский центр «Академия».- 2013.- 320 с.

4. Олейникова А.Я. Практикум по технологии кондитерских изделий / ГИОРД.- 2014.- 480 с.

5. Минифай Б.У. Шоколад, конфеты, карамель и другие кондитерские изделия (Б.У. Минифай; перевод с англ.под общ. научной ред. Т.В. Савенковой) / СПБ.: Профессия.- 2012.-808 с

Приложение 1

Критерии оценки практических работ с № 1 по № 9:
Критерии оценок

Каждый пункт при приготовлении кондитерских изделий и оформления оценивается по баллам, если есть недочеты минус 1 балл.

Наименование	Кол-во баллов	Набранное Кол-во баллов
Организация рабочего места, чистота на рабочих местах Взвешивание продуктов согласно рецептуре Первичная обработка продуктов Соблюдение технологии приготовления	5	
Соблюдение температурного режима Бракераж приготовленного блюда	3	
Санитарное состояние	5	
Оформление кондитерских изделий	5	
Устные ответы	4-5	
Поведение	5	
Всего		

Итого 100-90% «5» 28 - 26 балла
90-80% «4» 25 - 23 балл
80-70% «3» 22 - 20 баллов
Менее 20 баллов - «2»

При **тестировании** все верные ответы берутся за 100%, тогда отметка выставляется в соответствии с таблицей: Процент выполнения задания/Отметка
5% и более - отлично
0-94%% - хорошо
6-79%% - удовлетворительно
Менее 66% - неудовлетворительно

Подготовка к семинарским занятиям

Подготовку к каждому семинарскому занятию каждый студент должен начать с ознакомления с планом семинарского занятия, который отражает содержание предложенной темы. Тщательное продумывание и изучение вопросов плана основывается на проработке текущего материала лекции, а затем изучения обязательной и дополнительной литературы, рекомендованную к данной теме. На основе индивидуальных предпочтений студенту необходимо самостоятельно выбрать тему доклада по проблеме семинара и по возможности подготовить по нему презентацию. Если программой дисциплины предусмотрено выполнение практического задания, то его необходимо выполнить с учетом предложенной инструкции (устно или письменно). Все новые понятия по изучаемой теме необходимо выучить наизусть и внести в глоссарий, который целесообразно вести с самого начала изучения курса.

Результат такой работы должен проявиться в способности студента свободно ответить на теоретические вопросы семинара, его выступлении и участии в коллективном обсуждении вопросов изучаемой темы, правильном выполнении практических заданий и контрольных работ

Работа с литературными источниками

В процессе подготовки к семинарским занятиям, студентам необходимо обратить особое внимание на самостоятельное изучение рекомендованной учебно-методической (а также научной и популярной) литературы. Самостоятельная работа с учебниками, учебными пособиями, научной, справочной и популярной литературой, материалами периодических изданий и Интернета, статистическими данными является наиболее эффективным методом получения знаний, позволяет значительно активизировать процесс овладения информацией, способствует более глубокому усвоению изучаемого материала, формирует у студентов свое отношение к конкретной проблеме.

Более глубокому раскрытию вопросов способствует знакомство с дополнительной литературой, рекомендованной преподавателем по каждой теме

семинарского или практического занятия, что позволяет студентам проявить свою индивидуальность в рамках выступления на данных занятиях, выявить широкий спектр мнений по изучаемой проблеме.

Подготовка к зачету и экзамену

Подготовка к зачетно-экзаменационной сессии, сдача зачетов и экзаменов является также самостоятельной работой студента. Основное в подготовке к сессии – повторение всего учебного материала дисциплины, по которому необходимо сдавать зачет или экзамен.

Только тот студент успевает, кто хорошо усвоил учебный материал. Если студент плохо работал в семестре, пропускал лекции, слушал их невнимательно, не конспектировал, не изучал рекомендованную литературу, то в процессе подготовки к сессии ему придется не повторять уже знакомое, а заново в короткий срок изучать весь учебный материал. Все это зачастую невозможно сделать из-за нехватки времени.

Для такого студента подготовка к зачету или экзамену будет трудным, а иногда и непосильным делом, а конечный результат – возможное отчисление из учебного заведения.

Приложение 2

Контрольно-оценочные материалы (КОСы)

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Самостоятельная работа	продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)	экспертная оценка деятельности
Практический опыт	продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)	экспертная оценка деятельности
Некоторые элементы проектной деятельности	продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)	экспертная оценка деятельности

Практические работы:

№ 1. Кремы представляют собой пышную пенообразную массу, которая получается благодаря большому насыщению воздухом при взбивании белков, масла, сливок, яиц с добавлением вкусового и ароматического сырья. Они обладают высокой пластичностью и способностью воспринимать любые цветовые оттенки.

Способность продукта насыщаться воздухом в процессе взбивания называется кремообразующей. Наилучшую кремообразующую способность имеют яичные белки, первоначальный объем которых при взбивании без сахара увеличивается почти в 7 раз, а с сахаром – в 4–5 раз.

Сливочное масло наиболее полно удовлетворяет требованиям получения крема – способно удерживать воздух при взбивании и сохранять придаваемую форму.

Крем сливочный (основной). *Состав: масло сливочное – 522 г, сахарная пудра – 279, молоко сгущенное с сахаром – 209, ванильная пудра – 5, коньяк или вино десертное – 1,7 г. Выход – 1000 г.*

Основой сливочного крема является сливочное масло. Крем используется для склеивания пластов, смазки поверхности изделий и боковых сторон, для украшения тортов и пирожных.

Этот крем наиболее простой в изготовлении и более устойчивый при хранении, так как имеет небольшую влажность.

Сливочное масло зачищают, разрезают на куски, кладут во взбивальную машину и взбивают 5–7 мин на тихом ходу. Когда масло приобретет пластичную однородную консистенцию, машину переключают на быстрый ход. Сахарную пудру предварительно соединяют со сгущенным молоком и постепенно кладут во взбиваемое масло. Добавляют также ванильную пудру, коньяк или десертное вино. Взбивают 10–15 мин.

Требования к качеству: должна быть пышная однородная маслянистая масса кремового цвета, хорошо сохраняющая форму, влажность – 14 %.

Крем сливочный шоколадный. *Состав: масло сливочное – 497 г, сахарная пудра – 265, молоко сгущенное с сахаром – 199, какао-порошок – 48, ванильная пудра – 2, 3, коньяк или вино десертное – 1,7 г. Выход – 1000 г.*

Крем сливочный шоколадный готовится так же, как крем сливочный, только добавляется просеянный какао-порошок после переключения машины на быстрый ход.

Требования к качеству: должна получиться пышная однородная маслянистая масса шоколадного цвета, хорошо сохраняющая форму, влажность – 14 %.

Крем сливочный кофейный. *Состав: масло сливочное – 505 г, сахарная пудра – 202, молоко сгущенное с сахаром – 202, ванильная пудра – 5, коньяк или вино десертное – 3,4 г.*

Для сиропа кофейного: *сахар – 66 г, кофе натуральный жареный – 4,4, вода – 40 г. Выход – 1000 г.*

Крем сливочный кофейный готовится так же, как крем сливочный, только вместе с сахарной пудрой и сгущенным молоком вводится охлажденный кофейный сироп. Сироп кофейный готовится так же, как сироп кофейный для пропитки.

Требования к качеству: пышная однородная маслянистая масса светло-кофейного цвета с ярко выраженным запахом кофе, хорошо сохраняющая форму, влажность – 20 %.

Крем сливочный ореховый. *Состав: масло сливочное – 495 г, сахарная пудра – 264, молоко сгущенное с сахаром – 198, ядро ореха (жареное) – 48, ванильная пудра – 4,5, коньяк или вино десертное – 1,7 г. Выход – 1000 г.*

Крем сливочный ореховый готовится так же, как крем сливочный, только добавляют жареные очищенные, мелко растертые орехи вместе с сахарной пудрой и сгущенным молоком. Орехи должны равномерно распределяться по всей массе крема.

Требования к качеству: пышная однородная маслянистая масса кремово-желтого цвета с ярко выраженным запахом ореха, хорошо сохраняющая форму, влажность – 14 %.

Крем сливочный «Новый». *Состав: сахар – 287 г, масло сливочное – 466, молоко сгущенное с сахаром – 110, ванильная пудра – 5, коньяк или вино десертное – 1,6, вода – 150 г. Выход – 1000 г.*

Для этого крема готовят сироп. Сахар с водой доводят до кипения, снимают пену, уваривают до температуры 107–108 °С и охлаждают до температуры 20 °С. Соединяют полученный сироп со сгущенным молоком.

Масло сливочное зачищают, разрезают на куски, взбивают на тихом ходу 5–7 мин. Затем переключают на быстрый ход и постепенно вливают массу из сиропа и сгущенного молока; добавляют ванильную пудру, коньяк или вино и взбивают еще 10–15 мин. Крем сливочный «Новый» можно приготовить с фруктами, добавив на 703 г крема 301 г варенья ягодного (черносмородинового, малинового) или джема любого 502 г на 502 г крема или 803 г на 201 г крема. Влажность крема – 25 %.

Крем «Особый». *Состав: масло сливочное – 402 г, молоко сгущенное с сахаром – 600, коньяк – 13, ванильная эссенция – 1,5 г. Выход – 1000 г.*

Масло зачищают, разрезают на куски, взбивают на тихом ходу 5–7 мин, переключают на быстрый ход, постепенно вливают сгущенное молоко, добавляют коньяк, эссенцию ванильную и взбивают 10–15 мин. Влажность крема – 23 %.

Крем «Шарлотт». Технологический процесс состоит в основном из двух стадий: приготовление сахарно-молочной смеси и кремовой массы из масла и охлажденного сиропа.

Сахарно-молочную смесь готовят следующим образом. В горячее молоко загружают сахар и, помешивая, доводят сироп до кипения; уваривают на слабом огне 25–30 мин.

Во взбивальной машине взбивают яйца до получения пышной массы. Затем тонкой струей вливают горячий сироп, не прекращая взбивание, чтобы белки не свернулись.

Всю смесь при тщательном перемешивании нагревают до 103–104 °С примерно 10 мин. Готовый сироп охлаждают до 20–22 °С; влажность – 30–33 %.

Для приготовления кремовой массы масло измельчают в стружку и взбивают. Затем постепенно в 12–25 приемов добавляют охлажденный сироп (1,4 ч. сиропа – на 1 ч. масла). Когда масло впитает весь сироп (это свидетельствует о хорошем качестве масла и готовности крема), в него добавляют коньяк или крепкое десертное вино. К признакам готовности крема относят также увеличение его объема в 2,5 раза против первоначального, получение гладкой, блестящей, глянцевой поверхности с появляющимися пузырьками; крем с лопаточки должен медленно сползать.

Масляный крем «Глассе» по сравнению с другими масляными кремами самый неустойчивый при хранении. Это объясняется тем, что в рецептуре содержится

большое количество яиц, которые не подвергаются значительной термиче ской обработке. Поэтому они должны проходить тщательную санитарную обработку.

Технологический процесс состоит из приготовления массы «Гляссе» и взбивания ее с маслом. Массу «Гляссе» получают в две стадии. Вначале взбивают яйца (замена яиц меланжем при изготовлении крема категорически запрещается, так как повышается бактериальная загрязненность) и параллельно до температуры 8—120 °С уваривают сахарный сироп. Затем горячий сахарный сироп вливают во взбитые яйца тонкой струей при непрерывном энергичном перемешивании. Взбивание продолжается до полного охлаждения массы (26–28 °С).

Одновременно подготовленное масло взбивают до пышной массы. Мелкими порциями сироп «Гляссе» вводят во взбитую массу и продолжают взбивание до получения пышного крема. Готовый крем ароматизируют коньяком или крепким десертным вином.

Белковые кремы в бактериальном отношении более стойкие при хранении, чем масляные, так как в них содержится значительное количество сахара, который является консервантом, и отсутствуют желтки.

Вырабатывают крем двумя способами: сырцовым и заварным.

При изготовлении белкового сырцового крема яичные белки охлаждают до 1–2 °С и загружают в емкость. Частоту вращения венчика постепенно увеличивают.

Процесс взбивания длится 25 мин. Готовые белки увеличиваются в объеме примерно в 6–7 раз, отличаются белизной, однородностью, пышностью. Затем в белки постепенно добавляют сахарную пудру, смешанную с измельченной и растертой кислотой, ванильную пудру и взбивают еще 1–2 мин. Крем после добавления сахарной пудры оседает, а его объем по сравнению с первоначальным увеличивается не в 7, а в 5 раз.

Белковый сырцовый крем используют для отделки поверхности тортов и пирожных. Он менее устойчив, чем заварной, поэтому изделия, отделанные белково-сырцовым кремом, подвергают колеровке, помещая их в печь с температурой 220–240 °С на 1–2 мин. В результате на поверхности изделий образуется тоненькая корочка буровато-желтого цвета.

Белковые кремы готовят взбиванием белка с сахарным сиропом или сахарной пудрой. Они отличаются особой белизной, пышностью, легкостью. Эти нежные кремы используют для наполнения сахарных трубочек, глазирования и отделки поверхностей тортов и пирожных.

Крем белковый заварной готовят следующим образом.

Сахар-песок смешивают с водой в соотношении 4:1 и, помешивая, доводят до кипения. Затем сироп уваривают до 117–120 °С. Параллельно с увариванием сиропа начинают взбивать охлажденные белки. Во взбитые белки, не прекращая взбивания, тонкой струйкой вливают горячий сироп. В готовый крем добавляют лимонную кислоту и ванильную пудру и взбивают еще 10 мин. Готовый крем представляет собой однородную, пышную, глянцевую, снежно-белую, слегка тягучую массу. Если к поверхности массы прижать лопатку, то на ней останется пирамидка крема вершиной вниз, и если после поворота лопатки с массой крема кверху она сохраняет форму, значит, крем готов к употреблению.

Во время добавления горячего сахарного сиропа во взбитые белки происходит закрепление остова пышной белковой массы. При этом следует помнить, что введение слишком крепкого сиропа повлечет образование комочков и излишней

сухости крема. Украшения из такого крема получаются негладкими, пористыми, без глянца.

Белковый заварной крем можно ароматизировать и подкрашивать, добавляя ароматизаторы и краски сразу после заваривания белков горячим сахарным сиропом.

Возможные недостатки при изготовлении кремов:

1. Масляный крем слабый, расплывчатый; рисунок при отделке нечеткий. Причины брака: использование масла с плохой кремообразующей способностью; нарушение рецептуры.

2. Масляный крем с крупинками, творожистый. Причины брака: использование для взбивания крема холодного масла или масла с плохой кремообразующей способностью; сильное охлаждение сиропа «Шарлотт» или «Гляссе» перед взбиванием; применение переваренного до кашеобразного состояния молочного или сахарного сиропа.

3. Масляный крем с отделившимся от масла сиропом. Причины брака: нарушение рецептуры – увеличение дозы сиропа (молочного или сахарного); использование масла с плохой кремообразующей способностью (полученного поточным способом производства) или сиропа с повышенной влажностью.

Украшения из крема и глазури. Для украшения изделий кремом и глазурью применяют кондитерские гребенки, корнетики (бумажные конусные трубочки) и отсадочные мешки с набором металлических или пластмассовых трубочек. При отделке изделий кремом нужно помнить, что более рельефные и красивые украшения получаются из кремов сливочных «Шарлотт», «Гляссе». Хорошо сохраняют форму кремы из сливок, белковый, заварной, «Зефир». Но их не рекомендуется использовать для склеивания пластов, так как они очень нежные. Изделия, отделанные белковым (сырцовым) кремом, подвергают тепловой обработке при температуре 220 °С в течение 1–3 мин, чтобы сохранить рисунок. Заварной крем используется только для склеивания пластов и наполнения пустотелых выпеченных полуфабрикатов.

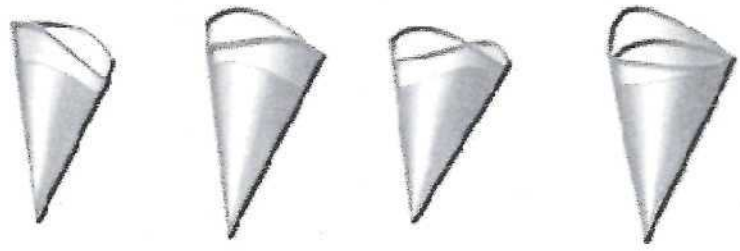

Рис. 1. Корнетики для крема из бумаги

Рис. 2. Кондитерские шприцы и насадки к ним

Украшения из глазури можно сразу наносить на изделие или заготовить впрок. Во втором случае их «отсаживают» на листы, покрытые пергаментной бумагой, и подсушивают в течение 12 ч при комнатной температуре.

Самым простым украшением является нанесение прямых или волнистых линий на поверхность изделия, смазанную кремом, при помощи кондитерской гребенки. Ее можно изготовить из белой жести, алюминия, пластмассы. Размеры и фасон зубчиков гребенки могут быть различными.

Более сложные украшения наносятся на изделия при помощи корнетиков или кондитерских отсадочных мешков с набором трубочек. Корнетик делается из кальки, пергаментной или другой плотной бумаги, не впитывающей жир: вырезают прямоугольный треугольник и сворачивают в конусную трубочку. Выступающие концы листа загибают внутрь, чтобы скрепить корнетнк. Его острый конец надрезают в зависимости от того рисунка, который хотят получить. Корнетик наполняют кремом или глазурью до половины, плотно закрывают, чтобы при надавливании крем или глазурь «отсаживались» только из нижнего отверстия. При помощи корнетика наносят надписи, точки и тонкие изящные рисунки и цветы.

Для изготовления кондитерского отсадочного мешка используют плотную ткань (лучше всего тик-ластик). Мешок имеет конусную форму, в его узкий конец вставляют различные трубочки. Новый мешок перед употреблением нужно обязательно прокипятить. После работы отсадочные мешки промывают в теплой воде, смешанной с питьевой содой, и кипятят 3–5 мин, высушивают и хранят в специально отведенном месте.

Отсадочные трубочки делаются в виде конуса, конец которого имеет фигурное отверстие, из него и «отсаживается» крем в виде различных украшений. Иногда используют кондитерский отсадочный мешок, в узкий конец которого вставляется конусное кольцо с винтовой нарезкой, на него можно затем навинчивать трубочки разного фасона.

Чтобы наполнить кондитерский отсадочный мешок кремом, его держат левой рукой, разворачивают мешок и кладут крем лопаткой или ложкой на 1/2 его объема. Крем нужно укладывать плотно, так как оставшийся воздух может испортить рисунок. Обеими руками соединяют края мешка и, зажимая его правой рукой, «отсаживают» крем, придерживая узкий конец кондитерского мешка левой.

Разнообразие рисунков достигается не только различными фасонами трубочек, но и зигзагообразными или волнообразными движениями корнетика или отсадочного мешка, медленным или мгновенным изменением силы нажима правой рукой, угла наклона по отношению к украшаемому изделию, расстояния от изделия и т. д.

Перед окончанием выполнения какого-либо рисунка следует прекратить давление на кондитерский мешок и концом трубочки сделать резкое короткое движение вперед вдоль рисунка.

Разнообразные узоры на тортах и пирожных выполняют, «отсаживая» крем из металлических фасонных трубочек, вставленных в отсадочный мешок. Набор из 10–12 трубочек с различной конфигурацией срезов позволяет выполнять все многообразие украшений, необходимых для отделки пирожных и тортов. Но чаще всего используют трубочки с гладким и прямым, зубчатым и клинообразным срезами.

Трубочка с прямым срезом (гладкая, диаметр отверстия – до 4 мм) применяется для нанесения точек, надписей, прямых и волнистых линий, различных плетений, веток винограда, вишни, черешни, ландыша, грибков, цветов, веток с почками и т. д.

Украшения, выполняемые с помощью трубочек с гладкими и прямыми срезами с отверстиями диаметрами от 2 до 6 мм.

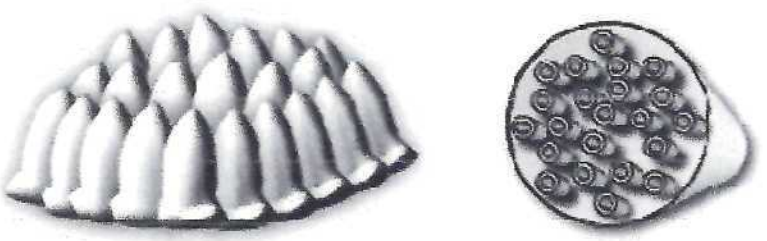

Рис. 3. Насадка многоточечнаяУзор равномерно «отсаживают», волнообразно двигая трубочку вдоль изделия.

Рис. 4. Насадка мелкокольцевая

Змейка. Узор равномерно «отсаживают», волнообразно двигая трубочку вдоль изделия.

Грибок. Трубочку держат под углом к плоскости изделия и, постепенно снижая давление, поднимают ее. Получается ножка гриба, на которую «отсаживают» шляпку из крема или из выпеченного тестового полуфабриката.

Веревочка. Трубочку двигают вдоль изделия под углом к плоскости, одновременно выполняя вращательные движения.

Ветка с почками или ландыш. «Отсаживают» тонкую ветку и вдоль нее с обеих сторон трубочкой большего диаметра «отсаживают» шарики. Для ландыша делают две или одну ветку и «отсаживают» шарики с одной стороны.

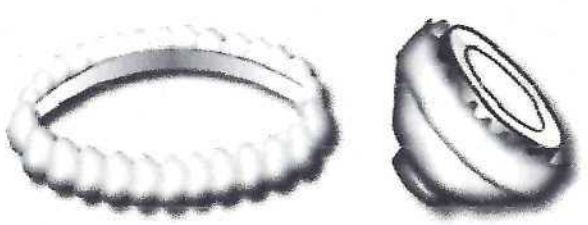

Рис. 5. Насадка крупнокольцевая

Рис. 6. Насадка лепестковая

Рис. 7. Насадка цветочная

Пирамидка. Держа трубочку перпендикулярно к плоскости, «отсаживают» крем, слегка приподнимая ее. Затем быстро опускают трубочку и, прижав крем, отрывают ее. На полученный слегка сплюснутый шарик «отсаживают» второй, затем – третий меньшего диаметра.

Украшения, выполняемые с помощью трубочек различного диаметра с зубчатым срезом.

Рис. 8. Насадка тринадцатизубцовая

Рис. 9. Насадка нитчатая

Трубочка с зубчиками различной высоты диаметром до 6 мм используется для украшения пирожных орнаментами, нанесения бордюров на торты, для «отсадки» украшений в виде ракушек, звездочек, разных веревочек, плетений, хризантем, бутонов и т. д.

Звездочка. Трубочку держат перпендикулярно к плоскости на расстоянии 2–3 мм от нее. «Отсадив» крем, слегка приподнимают ее и прекращают давление. Затем толчком резко опускают трубочку и отрывают ее.

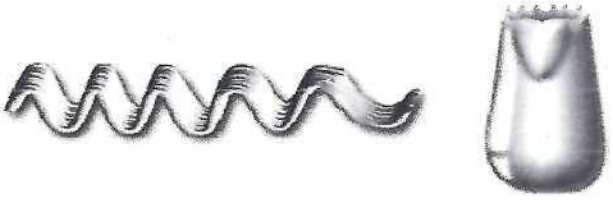

Рис. 10. Насадка ленточная

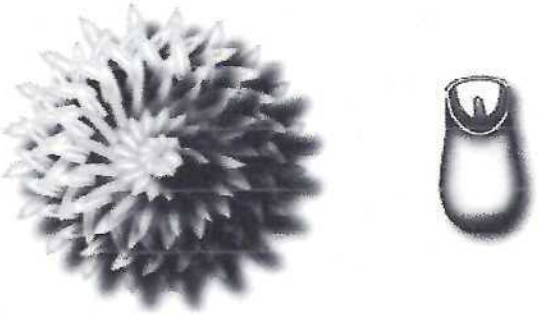

Рис. 11. Насадка для астр (трубочная)

Розанчик. Трубочку держат перпендикулярно к плоскости и «отсаживают» крем вращательным движением, накладывая витки крема в виде спирали. Прекратив давление, продолжают вращательное движение до окончания выхода крема из трубочки.

Зубчатая палочка или волнообразный бордюр. Держат трубочку под углом к плоскости и «отсаживают» крем на поверхности изделия прямо или волнообразным движением. Затем прекращают давление и плавно отрывают трубочку.

Рис. 12. Насадка бордюрная

Украшения, выполняемые с помощью трубочек с клинообразным срезом.

Листик. Трубочку держат под острым углом к плоскости. «Отсаживая» крем, двигают трубочку к себе колебательными движениями. Затем прекращают выдавливание крема и плавно оттягивают кончик листа.

Трубочка с плоским косым срезом – «косячок» – используется для изготовления роз. Но этой трубочкой наносят только лепестки роз. Сердцевиной розы служит вырезанный из бисквита квадрат, его округляют ножом, накалывают на вилку, которую держат левой рукой, и, медленно поворачивая, правой наносят лепестки. Вместо вилки пользуются специальным приспособлением из белой жести, имеющим с одной стороны зубцы, а с другой – лопаточку. На зубцы накалывают сердцевину розы, а после ее изготовления приспособление удаляют так, чтобы роза осталась на двух пальцах левой руки, затем ее перекладывают на лопаточку, а после этого – на торт.

Рис. 13. Отсаживание розы из крема

Также можно изготовить ***маргаритку***. Каждый лепесток «отсаживают» отдельно. Трубочку ставят перпендикулярно к поверхности острым углом к себе и быстро выпускают крем, делая слегка скользящие движения к центру цветка. Так «отсаживают» рядом один к другому лепестки одной половины, затем, повернув изделие, – вторую половину. В центре из гладкой трубочки «отсаживают» кружок.

Трубочка с плоским овальным срезом используется для изготовления цветов ромашки и яблони.

Украшения из фруктовой рисовальной массы. Для этой массы используют фруктовую начинку или повидло, которые подкрашивают в яркий, чаще красный, цвет. Для придания большего блеска можно добавить немного патоки. Долго перемешивать нельзя, так как в массу попадают пузырьки воздуха и ее внешний вид ухудшается. Фруктовую рисовальную массу выкладывают в корнетик и «отсаживают» в основном на кремовые изделия в виде точек и тонких орнаментов.

№ 2 Помада. *Состав: сахар – 795 г, патока – 119, эссенция – 2,8, вода – 265 г. Выход – 1000 г.*

Помаду используют для отделки поверхностей кондитерских изделий.

Процесс ее приготовления состоит из следующих операций: приготовление сиропа, его охлаждение, сбивание сиропа, созревание помады.

Сахар растворяют в воде, доводят до кипения и тщательно снимают образовавшуюся пену, так как посторонние примеси ухудшают качество помады.

После прекращения пенообразования сироп варят, накрывая крышкой, при сильном нагреве. Происходит его медленное уваривание. Во время кипения брызги сиропа попадают на стенки котла, превращаются в кристаллы сахара, которые, падая обратно в сироп, вызывают его кристаллизацию (засахаривание). Чтобы этого не случилось, сироп варят при закрытой крышке. Парообразование под крышкой предотвращает образование кристаллов на стенках котла, смывая их конденсатом

воды. Таким образом сироп уваривают до 108 °С и добавляют подогретую до 45–50 °С патоку.

Патока предохраняет сироп от засахаривания и способствует образованию более мелких кристаллов при сбивании, в результате помада получается более высокого качества. Патоку можно заменить инвертным сиропом (1,1 кг вместо 1 кг патоки) или пищевыми кислотами (0,1 г лимонной кислоты к массе сахара).

Пищевые кислоты добавляют в конце варки, так как длительный нагрев может привести к более полной инверсии сахара и ухудшению качества помады.

Патоку, пищевую кислоту или инвертный сироп нужно добавлять строго по рецептуре. Если их положить меньше нормы, то помада получится грубой с крупными кристаллами и быстро засахарится на изделиях, если больше – помада долго не образуется при сбивании и не засыхает на изделиях.

После добавления патоки, кислоты или инвертного сиропа помаду уваривают до температуры 114–115 °С. Приготовленный помадный сироп быстро охлаждают, так как при медленном охлаждении в нем будут образовываться крупные кристаллы, что сделает помаду грубой.

Небольшое количество помадного сиропа можно охладить в проточной воде или льдом. Большое количество помады охлаждают на металлическом столе, под которым по трубкам циркулирует холодная вода. Помадный сироп выливают слоем 2–3 см, сверху сбрызгивают водой. Лучше всего охлаждать и сбивать помаду, пропуская ее через шнек, который охлаждается противотоком холодной воды.

Помадный сироп охлаждают до 35–40 °С. При этой температуре образуются наиболее мелкие кристаллы и сохраняется такая вязкость сиропа, которая не затрудняет сбивание помады. Если температура сиропа будет выше, то при сбивании образуются крупные кристаллы, и качество помады ухудшается. При низкой температуре помада получается с мелкими кристаллами, но труднее сбивается.

Кристаллизация сахара. Небольшое количество помадного сиропа сбивают вручную при помощи лопатки, большое – в помадосбивателях.

В процессе сбивания сироп мутнеет, затем по мере кристаллизации сахара и насыщения его воздухом он постепенно превращается в твердый комок помады. Если помада долго не образуется, то можно добавить немного готовой помады или просеянной сахарной пудры или подогреть сироп до 40 °С. Но при этом качество помады будет хуже, так как образуются более крупные кристаллы сахара.

Готовую помаду перекладывают в котел, сбрызгивают водой, чтобы не образовалось корки, и оставляют для созревания на 12–24 ч. За это время она становится более нежной, тягучей, пластичной.

Для отделки изделий помаду разогревают небольшими порциями при помешивании до 45–50 °С на водяной бане. В результате нагрева она становится тягучей, удобной для глазировки. В это время в нее добавляют эссенцию. Можно также ароматизировать помаду ликером, вином и подкрасить. Если помаду разогреть до более высокой температуры, то на изделиях она будет неглянцевитой, грубой и быстро засахарится. Для усиления блеска в нее можно добавить яичный белок (0,2 % массы сахара) или перед глазировкой изделие смазать фруктовой начинкой. По окончании глазировки стенки посуды зачищают, а помаду сбрызгивают водой, чтобы она не засахарилась.

Требования к качеству: помада должна быть белой, однородной, плотной, пластичной, глянцевитой; заглазированная поверхность изделий должна быть гладкой, сухой, нелипкой, влажность – 12 %.

Помада основная (сахарная) служит для украшения верхней поверхности пирожных и тортов. Благодаря ей изделия приобретают красивый внешний вид, гладкую блестящую корочку разных цветов. Для ее получения используют сахар и антикристаллизатор (патоку или инвертный сироп), который препятствует росту кристаллов и способствует образованию мелкокристаллической помады. Недостаток антикристаллизатора ведет к засахариванию, а избыток – к текучести помады.

Готовят помаду следующим образом. В варочный котел за гружают сахар и заливают горячую воду (30 % массы сахара). Весь сахар должен пропитываться водой, а на поверхности останется только ее тонкий слой. При использовании меньшего количества воды сахар растворяется не полностью, большего – процесс уваривания помады удлиняется. Затем сироп нагревают и помешивают до растворения сахара; налипшие кристаллы смывают с внутренних стенок котла, нагрев увеличивают и дальше сироп уваривают без помешивания. Начальная стадия закипания сопровождается бурным пенообразованием. Чтобы пена не перелилась через край котла, нагрев необходимо ослабить или сбрызнуть ее холодной водой. В последнем случае пену удаляют с поверхности сиропа шумовкой. Затем вновь увеличивают нагрев, так как медленное уваривание приводит к потемнению помады.

Сироп считается готовым при 115–117 °С. В уваренный сироп вводят подогретую патоку или инвертный сироп, в результате чего плотность основного сиропа снижается, и его вновь уваривают до 115–117 °С. Вместо патоки и инвертного сиропа можно использовать кислоту. При ее добавлении процесс варки заканчивается очень быстро, в течение 2–3 мин.

Уваренный помадный сироп представляет собой пересыщенный сахарный раствор, влажность которого составляет 11–13 %. Его подвергают быстрому искусственному охлаждению до 30–40 °С, чтобы кристаллизация прошла равномерно, а кристаллы были мельче. Охлаждение до более низкой температуры приводит к вязкости сиропа, его дальнейшая обработка затрудняется; недостаточное охлаждение ведет к образованию помады крупнокристаллической структуры, на поверхности которой образуются светлые пятна – «зайцы». Охлаждают помадный сироп на открытых столах с мраморными или металлическими покрытиями, под которыми циркулирует холодная вода.

Затем его помещают в сбивальную машину на 10–12 мин (частота вращения рабочего органа – 40 об/мин). Во время сбивания сироп постепенно мутнеет, сохраняя некоторое время ту же вязкость. Внешним признаком начала образования помады является его беление. Одновременно повышаются вязкость и температура, что свидетельствует о выделении кристаллов. Сбитая помада превращается в ком белого цвета. Желательно сделать перерыв на 10–15 мин, а затем вновь включив машину, довести помаду до однородного состояния.

Для того чтобы помада была более пышной, мягкой и малочерствеющей, при взбивании рекомендуется добавлять 0,2 % белка от массы сахара. После сбивания помаду выстаивают в течение 24 ч. Чтобы предотвратить образование корки, ее закрывают влажным пергаментом или полотном. В процессе выстойки помада «дозревает», т. е. жидкая фаза равномерно распределяется между кристаллами. Помада должна иметь мелкокристаллическую глянцевитую поверхность (матовость

является дефектом), а заглазированные изделия должны быть гладкими, сухими, нелипкими.

Перед глазированием помаду вновь разогревают до 45–55 °С, интенсивно перемешивая лопаткой. Она становится текучей, удобной для глазировки изделий. При неравномерном разогреве помада засахаривается, теряет глянец, на поверхности появляются трещины и белые пятна.

Помада шоколадная. Приготовленную основную помаду можно ароматизировать различными эссенциями, наливками, виноградными винами, фруктовыми соками и сиропами, естественными и синтетическими пищевыми красителями. Это создает различные вкусовые и цветовые оттенки, улучшающие качество помады. Ароматизацию и окраску производят непосредственно при разогревании перед глазировкой.

Для получения шоколадной помады в основную помаду при разогревании добавляют какао-порошок, эссенцию, ванильную пудру и перемешивают до образования однородной массы шоколадного цвета.

Помада молочная. *Состав: сахар – 636 г, патока – 199, молоко цельное – 795, ванильная пудра – 4 г. Выход – 1000 г.*

Технология приготовления молочной помады такая же, как и основной, но варится она дольше, так как молока берется больше, чем воды в основной помаде. Уваривают помадный сироп до 118 °С. Ванильную пудру добавляют после охлаждения помадного сиропа.

Требования к качеству: помада должна быть темно-кремового цвета, однородная, плотная, пластичная, глянцевитая; влажность – 12 %.

Помада сливочная представляет собой жидкий сироп, которым заливают поверхность изделий. В остывшем виде является блестящей массой, которая легко разрезается на куски различной формы и применяется для украшения пирожных и тортов.

Возможные недостатки при изготовлении помады:

1. Помада с выступившими белыми пятнами выкристаллизовавшегося сахара, или засахаренная. Причины брака: плохое удаление кристаллов сахара со стенок котла при уваривании; недостаточное количество антикристаллизатора в помаде; толстый слой помадного сиропа на охлаждающем столе; плохое перемешивание помады при разогревании перед глазированием и значительный ее перегрев (свыше 60 °С).

2. Помада грубая, неглянцевитая. Причины брака: недостаточное количество патоки или инвертного сиропа при варке; сбивание горячего сиропа; небольшой подогрев помады перед глазировкой.

3. Помада быстроотмокающая. Причины брака: излишнее количество патоки или инвертного сиропа при варке; добавление патоки в сироп в начале варки; недостаточное уваривание помадного сиропа.

Украшения из помады, глазури сырцовой и шоколадной. Эти отделочные полуфабрикаты используются для покрытия поверхностей изделий.

Помаду перед употреблением разогревают до температуры 45–50 °С на водяной бане. Она становится текучей, что необходимо для глазировки изделий. Прежде чем наносить помаду на бисквитный или песочный пласт, необходимо вначале смазать его тонким слоем фруктовой начинки, тогда помада ляжет ровным слоем и получится более глянцевитой.

Наносят помаду быстро длинным ножом, разравнивают ее по всей поверхности пласта. Когда помада застынет, пласт разрезают на пирожные или торты тонким горячим ножом, для чего его опускают в горячую воду. Это делают для того, чтобы при разрезании пласта помада не крошилась, а плавилась.

Иногда из помады делают рисунки в виде сетки или точек. Для этого ее разогревают, выкладывают в корнетик, закрывают его и наносят нужный рисунок.

Для покрытия поверхностей сырцовой глазурью изделия обливают только что приготовленной глазурью из ковша или окунают в глазурь. Ее так же, как и помаду, можно подкрашивать.

Шоколадной глазурью покрывают шоколадно-вафельные торты и другие изделия. Перед глазированием ее подогревают до температуры 30–31 °С.

Сироп – смесь сахара с водой. Для приготовления полуфабрикатов нужен сироп с различным содержанием сахара.

Растворимость сахара в воде зависит от температуры. Если нужно получить сироп с большим содержанием сахара, то его соединяют с водой и кипятят. В процессе уваривания сахарного сиропа происходит выпаривание воды, и концентрация сахара увеличивается. Чем больше сахара в сиропе, тем выше температура кипения и его плотность (удельный вес). По этим признакам определяют содержание сахара в сиропе.

Температуру сиропа определяют во время его кипения специальным термометром, градуированным на 200 °С, плотность – с помощью ареометра или сахариметра.

Пользуясь ареометром, находят удельный вес, а по таблице – содержание сахара в сиропе. Для этого сахарный сироп охлаждают до 20 °С, наливают в стеклянный цилиндр и опускают ареометр.

Сахариметр градуируется по процентному содержанию сахара. С его помощью можно определить плотность сиропа и содержание сахара при любой температуре. При отсутствии измерительных приборов количество сахара в сиропе определяют органолептически: по вкусу, клейкости, внешнему виду.

При содержании сахара от 85 до 95 % берут пробу следующим образом: зачерпнув ложкой горячий сироп, ее быстро опускают в холодную воду. Взятая проба в зависимости от концентрации сахара превращается в мягкую, средней твердости или твердую массу (шарик). Когда содержание сахара повысится до 98 %, получить вязкую массу нельзя, так как она будет ломаться. Сироп превращается в карамель. Она считается готовой, если при раскусывании не липнет к зубам и рассыпается на мелкие кусочки. Пробу можно взять и таким способом: в горячий сироп опускают скрученную в кольцо проволоку, а затем ее продувают. Если образуются пузырьки, то карамель готова.

Сахарные сиропы приготавливают, растворяя сахар в воде с последующим увариванием сахарного раствора до определенной плотности. В процессе уваривания происходит выпаривание воды, повышение плотности сиропа (в результате увеличения концентрации сахара) и температуры кипения. Если в начале варки клейкая капля содержит 50 % сахара, то при дальнейшем уваривании и выпаривании воды концентрация сиропа повышается и содержание сахара в нем достигает 85–95 %. Когда в сиропе останется 2 % воды, а содержание сахара возрастет до 98 %, масса превратится в карамель.

Готовность сиропа определяют органолептическим методом и приборами (температуру кипения – термометром, а плотность – ареометром или сахариметром).

Чтобы узнать плотность сиропа органолептическим методом, необходимо указательный и большой пальцы охладить в холодной воде, а затем быстро захватить ими каплю горячего сиропа и вновь окунуть руку в холодную воду (примерно 20 °С). Между пальцами образуется тонкая, средняя или толстая нить из сиропа или скатываются шарики.

Сироп для пропитки бисквитов. Бисквитные заготовки, применяемые для выработки пирожных и тортов, а также некоторые другие кондитерские изделия пропитываются сладким ароматизированным сиропом, что придает им сочность, улучшает вкус и аромат.

Для ароматизации используют ликеры, фруктовые соки, эссенции, крепкие десертные вина, коньяки, которые в сочетании с высокой концентрацией сахара в сиропах предохраняют изделия от порчи в условиях летней, более высокой, температуры воздуха.

Сироп для пропитки бисквита готовят в количестве, необходимом для расхода только в течение одной смены. Влажность летом – 48, зимой – 54 %. Количество воды на 100 кг сахара в летнее время равно 100, в зимнее – 110 л. Для приготовления сиропа в варочный котел загружают сахар и воду и, непрерывно перемешивая, кипятят до удельной массы: летом – 1,25, зимой – 1,22; температура сиропа составляет 101–102 °С.

Затем сироп охлаждают до 40–50 °С, процеживают и ароматизируют белым вином.

При выработке кофейных тортов для пропитки заготовок применяют кофейный сироп.

Сироп для пропитывания изделий. *Состав: сахар – 513 г, коньяк или вино десертное – 48, эссенция ромовая – 2, вода – 500 г. Выход – 1000 г.*

Сахар соединяют с водой, доводят до кипения, снимают пену, кипятят 1–2 мин и охлаждают до 20 °С. Затем добавляют коньяк или вино, ромовую эссенцию. Использовать сироп нужно при температуре не выше 20 °С, так как при более высокой температуре изделия могут потерять форму. Перед пропиткой их нужно обязательно выдержать 6–8 ч для укрепления структуры теста.

Требования к качеству: сироп должен быть вязким, прозрачным, с запахом эссенции и вина. Влажность – 50 %.

Кофейный сироп. *Состав: сахар – 500 г, кофе натуральный жареный молотый – 13, коньяк – 28,5, эссенция ромовая – 1, вода – 500 г. Выход – 1000 г.*

Кофейный сироп применяется для пропитки бисквита, используемого для тортов и пирожных с кофейными кремами. Вначале готовят вытяжку из кофе. Воду доводят до кипения и разливают в три емкости. В первую добавляют натуральный молотый кофе, воду кипятят несколько минут, процеживают. В гущу наливают вторую часть воды, кипятят несколько минут, процеживают и еще раз повторяют эту операцию с третьей частью воды.

К полученной кофейной вытяжке добавляют сахар, доводят до кипения, снимают пену, доводят до температуры 106–107 °С, охлаждают до 20 °С и добавляют коньяк, ромовую эссенцию.

Требования к качеству: сироп вязкий, кофейного цвета, с ярко выраженным запахом кофе, влажность – 50 %.

Сироп для глазировки. *Состав: сахар – 800 г, эссенция – 1, вода – 300 г. Выход – 1000 г.*

Этот сироп применяют для глазирования пряничных изделий, а также фруктов, используемых для украшения тортов и пирожных. Сахар соединяют с водой, доводят до кипения, снимают пену и уваривают до 110 °С. Охлаждают до 80 °С, добавляют эссенцию и используют сироп в горячем виде. Требования к качеству: сироп густой, прозрачный, влажность – 25 %.

Сироп инвертный. *Состав: сахар – 868 г, вода – 220, кислота пищевая – 7 г. Выход – 1000 г.*

Инверсией называется разложение сахарозы на простые сахара: глюкозу и фруктозу.

Сахар соединяют с водой, доводят до кипения, снимают пену, добавляют молочную кислоту и уваривают 25–30 мин. За это время под действием температуры и кислоты происходит инверсия, в результате которой сироп приобретает новые свойства.

Инвертный сироп на 10 % слаще обыкновенного сахарного сиропа. Он очень гигроскопичен, поэтому изделия, приготовленные на инвертном сиропе, долго не черствеют. Его используют вместо патоки, так как он обладает антикристаллизационными свойствами, т. е. введенный в сахарные растворы и карамели препятствует образованию в них кристаллов сахара (засахариванию). Если тесто приготовлено на питьевой соде, то в присутствии инвертного сиропа усиливается его разрыхление.

Вместо молочной кислоты можно использовать любую пищевую. Нельзя готовить инвертный сироп в железной нелуженой посуде, так как сироп темнеет при варке.

Требования к качеству: сироп должен быть прозрачным, желтого цвета, влажность – 25 %.

№ 3 Желе приготавливают на агаре или желатине. В первом случае агар предварительно вымачивают в проточной воде (2–4 ч). В варочный котел заливают воду, засыпают сахарный песок, фруктовый сироп, вымоченный агар и, помешивая, нагревают на слабом огне до полного растворения агара. Затем постепенно добавляют патоку и уваривают смесь 15 мин.

Агаро-паточный сироп охлаждают до 60–65 °С, процеживают, ароматизируют эссенцией, вином, добавляют кислоту и краситель.

При использовании желатина последний промывают, заливают кипяченой водой и оставляют для набухания на 2–3 ч (на 1 ч. желатина – 12–15 ч. воды). Желатин по желирующим свойствам слабее агара, поэтому его берут в три раза больше. Излишек воды сливают, добавляют сахар, патоку и смесь доводят до кипения. Затем охлаждают до 60 °С, вносят набухший желатин и перемешивают до полного его растворения. Следует помнить, что кипятить желатин нельзя, так как при кипячении он теряет свои желирующие свойства.

Хранят изделия, залитые желе или приготовленные на желатине, при пониженной температуре.

Желе, применяемое для глазировки поверхности тортов, пирожных, должно быть слегка тягучим и иметь температуру 60–65 °С. Его можно заливать в гипсовые или металлические формы (для получения фигурок или продольных половинок). При этом необходимо следить, чтобы на поверхности не появлялись капельки воды, которая будет мешать склеиванию половинок.

Желе используется для приготовления разнообразных нарезных и выемных украшений. Для этого желейный сироп (60–70 °С) выливают в емкость: толщина

слоя – 10–35 мм. Когда желе застынет, фигурной выемкой или ножом пласт разрезают на ромбики, звездочки и др.

Особенно красивы украшения из двух– и трехцветного желе. Получают его следующим образом: желейный сироп заливают в форму и, когда он застынет, но еще не утратил вязкость, сверху заливают слой другого цвета. Таким же образом получают и третий цвет. После застывания из массы вырубают различные фигурки.

Следует помнить, что нельзя лить горячее желе на полностью застывший нижний пласт, так как пласты не склеятся между собой.

Хранится желе в прохладном месте.

Недостатки при изготовлении желе:

1. Незастывающее желе. Причины брака: излишнее количество патоки и кислоты; плохое качество или недостаточное количество агара.
2. Желе матовое, без глянца. Причина брака: недостаточное количество кислоты.

Украшения из желе. Желе используется для украшения изделий в незастывшем и застывшем видах. В незастывшем виде при температуре 60 °С им покрывают поверхности выпеченных полуфабрикатов для пирожных и тортов, а также и фрукты (при помощи плоской кисточки).

Из желе в застывшем виде можно приготовить разнообразные украшения. Так, при помощи форм изготовляют барельефы, а, складывая две половины, получают объемные фигурки. Соединять их нужно тогда, когда желе застынет до нерастекающейся массы, иначе они не склеятся.

Для изготовления нарезных украшений желе заливают в специальные противни слоем 10–30 мм, а затем при помощи ножа или различными выемками вырезают разнообразные фигурки.

Можно приготовить многослойное желе. Для этого наливают тонким слоем желе одного цвета, дают застыть до вязкости, осторожно заливают желе другого цвета, опять дают застыть до вязкости, вновь сверху наливают желе третьего цвета. Когда масса хорошо застынет, из нее нарезают фигурки.

Мраморное желе получается при смешивании бесцветного желе с окрашенным. Два желе осторожно соединяют, когда они приобретают тягучесть, дают застыть, затем разрезают на фигурки.

Оригинальным украшением является мозаичное желе. Для этого в разные противни наливают желе разного цвета слоем 10 мм, дают хорошо застыть, разрезают на кубики, осторожно перемешивают и заливают прозрачным желе, выравнивают и дают застыть. Из застывшего желе вырезают разнообразные фигурки с мозаичным украшением.

№ 4 Посыпки, шоколад. Посыпки используются для украшения поверхностей и боковых сторон изделий. Их можно приготовить из выпеченных полуфабрикатов, помады, сахара, шоколада, различных орехов.

Бисквитная жареная крошка. Для приготовления бисквитной крошки используют слегка зачерствевший бисквит или его обрезки. Их протирают через сито

с ячейками диаметром 2–3 мм. Затем полученную крошку выкладывают на противень и обжаривают при 220–230 °С, не допуская подгорания.

Песочная крупка получается из обрезков выпеченного песочного полуфабриката. Эти обрезки кладут ровным слоем на доску и дробят ножом до нужного размера крупки. Для контроля можно просеять через нужное по размеру сито.

Крошка из воздушного полуфабриката. Для приготовления этой крошки используют ломаные и деформированные выпеченные изделия. Их укладывают ровным слоем на доску и измельчают ножом. Затем просеивают через сито нужного размера.

Слоеная крошка готовится из обрезных пластов выпеченных полуфабрикатов так же, как песочная крупка.

Нонпарель. Готовую помаду делят на части, каждую подкрашивают в разный цвет, дают застыть, затем протирают через сито с ячейками диаметром 2–3 мм. Рассыпают тонким слоем на листах, подсушивают до затвердения и смешивают.

Сахаристые посыпки. Чаще всего пользуются сахарной пудрой, предварительно просеяв ее через частое сито. Можно использовать крупнокристаллический песок. Его подкрашивают пищевыми красителями, а затем подсушивают.

Трюфельная посыпка. *Состав: помада – 786 г, какао-порошок – 196, масло сливочное – 39, ванильная пудра – 5 г. Выход – 1000 г.*

Эта посыпка используется для отделки торта «Трюфель».

Помаду подогревают до 45–50 °С, добавляют какао-порошок, сливочное масло, ванильную пудру и хорошо перемешивают, затем охлаждают до затвердения. Полученную массу протирают через сито с ячейками диаметром 3 мм. Образовавшуюся крупку рассыпают тонким слоем на листы и подсушивают. Использовать трюфельную посыпку нужно не позднее 8 ч после изготовления, так как при более длительном хранении она черствеет и теряет вкусовые качества.

Шоколадная посыпка готовится из плиточного шоколада, отходов украшений из шоколада или шоколадной глазури, которые измельчают ножом в мелкую крупку.

Для обсыпки изделий используется также какао-порошок, но обязательно добавляется сахарная пудра, чтобы не чувствовалась горечь.

Ореховые посыпки. Для этих посыпок используются орехи: миндаль, фундук, арахис, кешью, грецкие, фисташки. Ядра орехов подсушивают и измельчают. Для посыпки изделий до выпечки не рекомендуется использовать грецкие орехи и фисташки. Грецкие орехи после тепловой обработки приобретают неприятные вкус и запах, а фисташки теряют красивый светло-зеленый цвет.

№5 Сахарные мастики. Сахарную мастику используют для изготовления различных фигурок путем лепки или раскатывают в пласт и вырезают при помощи выемок или ножом различные фигурки. Для отделки изделий используются два вида сахарной мастики: сырцовая и заварная.

Сахарная сырцовая мастика. *Состав: сахарная пудра – 945 г, желатин – 10, вода – 50 г. Выход – 1000 г.*

Желатин промывают, заливают водой температурой 25 °С и оставляют для набухания на 1–2 ч, затем подогревают до 60 °С и перемешивают до полного растворения. Когда желатин растворится, добавляют сахарную пудру и замешивают так, чтобы не было комков, в течение 20–25 мин. В это же время, если нужно, добавляют краску. Для улучшения вкуса, придания белого цвета, ускорения подсушки можно добавить лимонную кислоту (0,3 % массы сахарной пудры).

Сахарная заварная мастика. *Состав: сахарная пудра – 775 г, патока – 83, крахмал кукурузный – 101, вода – 202 г. Выход – 1000 г.*

Часть воды смешивают с крахмалом, остальную – соединяют с патокой. Доводят до кипения и тонкой струей, помешивая, вливают крахмал с водой. Заваривают, тщательно перемешивают, чтобы не было комков. Затем добавляют сахарную пудру и замешивают до однородной массы, напоминающей пластилин.

Сахарная заварная мастика более пластична, но подсыхает медленнее. Поэтому украшения из нее вначале подсушивают, а затем используют для отделки.

№ 6 Марципан используется для изготовления различных украшений в виде фигурок, приготовленных путем лепки, при помощи форм или раскатывания в пласт и вырезания. Они могут долго храниться, оставаясь съедобными. Готовится марципан из миндального ореха, а также арахиса (очищенных от оболочки) или ореха кешью. Однако качество марципана из арахиса и кешью ниже. Орехи перед употреблением нужно подсушить, следя за тем, чтобы их цвет не изменился, иначе марципан не получится белого цвета. Готовый марципан имеет вид белой вязкой массы, напоминающей пластилин. Марципан можно готовить без патоки, но тогда он быстрее теряет пластичность. Марципаны можно приготовить двумя способами: сырцовым и заварным.

Сырцовый марципан. *Состав: миндаль – 351 г, сахарная пудра – 586, патока – 23, коньяк или десертное вино – 93, краска – 4,5 г. Выход – 1000 г.*

Подсушенный очищенный миндаль пропускают через мясорубку, превращая его в мелкую крупку. Затем добавляют сахарную пудру, патоку и пропускают 2–3 раза через мясорубку, каждый раз уменьшая размер решетки. Лучше пропускать через вальцовку, тогда качество марципана будет выше. В готовый марципан добавляют коньяк или вино и пищевой краситель. Марципан должен быть вязким и белым. Если он получится очень густым, то можно добавить патоки или холодной кипяченой воды, а если жидким, то добавляют сахарную пудру и перемешивают. Недостатком сырцового марципана является его быст рое закисание, поэтому его нельзя готовить впрок. Этого недостатка не имеет заварной марципан.

Заварной марципан. *Состав: миндаль – 351 г, сахарный песок – 228, сахарная пудра – 358, патока – 23, коньяк или десертное вино – 93, краска – 4,5, вода – 57 г. Выход – 1000 г.*

Подсушенный очищенный миндаль несколько раз пропускают через вальцовку, превращая сначала в крупу, а затем – в тонкий порошок. Одновременно готовят сироп. Для этого сахар, воду и патоку доводят до кипения, снимают пену и уваривают при 120 °С (проба на средний шарик).

Подготовленный миндаль выкладывают в котел и, помешивая, тонкой струей вливают горячий сахарный сироп, хорошо перемешивают и оставляют для охлаждения на 1 ч. В процессе охлаждения масса кристаллизуется. Добавляют сахарную пудру, коньяк или вино и вновь 2–3 раза пропускают через вальцовую машину. Заварной марципан хранится долго, но при этом его нужно покрыть влажной тканью.

Пралине. *Состав: орехи – 500 г, сахар – 600 г. Выход – 1000 г.*

Миндаль или другие орехи после очистки обжаривают при 130–135 °С до золотистого цвета, засыпают в котел, добавляют сахарный песок и, не снимая с огня, интенсивно помешивают веселкой до тех пор, пока сахар не растворится. Массу выливают на смазанную маслом мраморную крышку стола или противень и после

охлаждения и затвердевания дробят в ступке или на машине, а затем растирают на вальцовке или размолочной машине.

Пралине готовят также из других маслосодержащих ядер: абрикосовой косточки, семян подсолнечника, кунжута и др. Иногда в пралине добавляют какао-масло, какао-порошок и ванилин.

Украшения из сахарных мастик, марципана. Эти отделочные полуфабрикаты представляют собой вязкую пластичную массу, похожую па пластилин. Из них можно делать разнообразные украшения путем лепки с помощью различных форм, выемок и т. д. Сахарные мастики быстро застывают, поэтому ими нужно пользоваться сразу после изготовления.

Готовую мастику или марципан раскатывают в тонкий пласт и при помощи выемок или ножа вырезают различные фигурки или карточки для надписей, дают застыть, затем используют для украшения тортов. Делают фигурки путем лепки, но это трудоемкая работа. Лучше применять для этой цели металлические, гипсовые или пластмассовые формы. Можно изготавливать барельефы и, складывая их, получать полнообъемные фигурки. Такие фигурки массой до 100 г обсушивают в сахарной пудре от 3 до 5 дней, если они изготовлены из марципана, а если из сахарной мастики – 12 ч.

Можно изготовить пустотелые фигуры. Для этого марципаны раскатывают в пласт толщиной 2–5 мм и вдавливают по всем углублениям внутренности формы, складывают две половинки, сушат сутки, а затем раскрывают форму, вынимают изделие и укладывают его для дальнейшей сушки в сахарную пудру.

Полученные фигурки раскрашивают пищевыми красителями кисточкой. Плоды, грибы, розы лепят вручную, для роз – каждый лепесток отдельно.

№7 Глазури и кандир. Для отделки используются следующие глазури: сырцовая – для глазирования поверхности; сырцовая и заварная – для украшения изделий; шоколадная (кувертюр).

Глазурь сырцовая для глазирования поверхности. *Состав: сахарная пудра – 907 г, яичные белки – 28, вода – 136 г. Выход – 1000 г.*

В котел взбивальной машины наливают яичные белки, воду с температурой 35–40 °С, добавляют 1/3 сахарной пудры и, взбивая на медленном ходу, добавляют еще 1/3 сахарной пудры по рецептуре. Смесь подогревают до 40–45 °С. Вновь взбивают на тихом ходу, постепенно добавляя остальную сахарную пудру.

Глазурь напоминает по консистенции густую сметану. Ею покрывают поверхность изделий. После застывания на поверхности образуется гладкая блестящая тонкая сахарная корочка.

Глазурь сырцовая для украшения изделий. *Состав: сахарная пудра – 866 г, яичные белки – 169, лимонная кислота – 0,1 г. Выход – 1000 г.*

Во взбивальный котел без следов жира наливают белки, включают машину на тихий ход и, взбивая, постепенно добавляют сахарную пудру, в конце взбивания вводят лимонную кислоту.

Украшают изделия глазурью, «отсаживая» ее из кондитерского мешка или бумажного корнетика.

Глазурь заварная для украшения изделий. *Состав: сахар – 547 г, сахарная пудра – 315, яичные белки – 170, лимонная кислота – 0,1, вода – 248 г. Выход – 1000 г.*

Сахар с водой доводят до кипения, снимают пену и уваривают до 114–115 °С (проба на слабый шарик). Одновременно взбивают яичные белки до устойчивой

пены и увеличения объема в 5–6 раз. Не прекращая взбивания, постепенно вливают горячий сахарный сироп тонкой струей, частями засыпают сахарную пудру и разведенную лимонную кислоту. Общая продолжительность взбивания – 35 мин. Готовность глазури определяют по рисунку на поверхности, который не заплывает.

Украшения из заварной глазури обладают меньшим блеском, чем из сырцовой, но более устойчивы при хранении изделий.

Шоколадная глазурь (кувертюр) используется для глазирования поверхности тортов. Для этого шоколад измельчают, соединяют с какао-маслом в отношении 4:1, разогревают на водяной бане до 33–34 °С и глазируют поверхность изделий.

Кандир для сахарных фигур. *Состав: сахар-рафинад – 745 г, сахарная пудра – 74, вода – 224 г. Выход – 1000 г.*

Сахар соединяют с водой, доводят до кипения, снимают пену и уваривают до 110 °С (проба на толстую нитку). Полученный сироп охлаждают до 80 °С, растирают лопаткой, постепенно добавляя сахарную пудру. Масса мутнеет и приобретает консистенцию жидкой сметаны.

Кандир используется для отливки пустотелых фигурок. Лучшие фигурки получаются из сахара-рафинада, более слабые – из сахарного песка.

№ 8

Карамель получают путем уваривания сахарного сиропа до температуры 150–163 °С. Для пластичности и антикристаллизации в карамельную массу добавляют патоку. В зависимости от количества патоки и температуры уваривания различают следующие виды карамельной массы: ливная, атласная, пластичная. Ниже приводятся рецептуры для приготовления этих карамельных масс.

Наименование сырья	Количество сырья для кар	
	ливной	атласной
Сахар	854	555
Патока	170	555
Эссенция	2	1,7
Краска пищевая	1	0,6
Вода	342	167
Итого сырья	1369	1279,3
Выход массы	1000	1000
Влажность, %	2	2

Для приготовления карамельной массы лучше использовать сахар-рафинад, так как посторонние примеси, находившиеся в сахарном песке, ухудшают ее качество.

Готовят карамель путем варки карамельного сиропа и его охлаждения до 70 °С. В небольшой котелок наливают горячую воду и растворяют в ней сахар, ставят на сильный огонь, доводят до кипения и тщательно снимают пену. При варке на слабом огне карамель получается темного цвета. Варят сироп при закрытой крышке, чтобы пары воды смывали капли со стенок котла, в противном случае сироп может засахариться.

Сахарный сироп уваривают до температуры 110 °С (проба на толстую нитку), затем добавляют патоку, подогретую до 50 °С, и продолжают уваривать до карамельной пробы (температура – 150–163 °С). В конце варки несколько уменьшают нагрев. Для ливной карамельной массы сироп уваривают до температуры 157–163 °С, для атласной – до 150 °С, для пластичной – до 153 °С.

Карамельную массу быстро охлаждают на льду, в проточной воде или на мраморном столе. Чтобы она не прилипала к столу, его смазывают жиром, не имеющим ярко выраженного запаха и вкуса. Когда масса охладится до 100 °С, в нее добавляют пищевую краску сметанообразной консистенции, чтобы она лучше растворилась. При охлаждении до 80 °С в карамельную массу добавляют эссенции, при более высокой температуре их добавлять нельзя, так как эссенции будут улетучиваться.

Готовая карамельная масса должна иметь температуру 70 °С, прозрачный, слегка желтоватый (если не подкрашена) пластичный вид. Если карамельная масса, охлаждаясь, застывает, то ее подогревают над огнем, в жарочном шкафу.

Из готовой карамельной массы можно приготовить украшения для тортов: цветы, листья, различные фигурки, ленты, паутинки и т. д.

Украшения из карамели. Из ливной карамельной массы можно изготавливать украшения путем «отсадки» в горячем виде из корнетика, формовкой и разбрызгиванием.

Для «отсадки» ливной карамельной массы на корнетик из пергаментной бумаги сверху надевают четыре корнетика из оберточной бумаги во избежание ожогов рук. Карамельную массу наливают до половины корнетика и закрывают верх. Затем «отсаживают» украшения на мраморную или металлическую поверхность, смазанную тонким слоем жира. После затвердения их используют для украшения тортов.

Из ливной карамельной массы можно приготовить листики. Для этого сырой картофель разрезают пополам, на половинке прорезают небольшие жилки листка, картофель насаживают на вилку и окунают в горячую карамель. Получившийся листик кладут для застывания на мраморную или металлическую поверхность, смазанную жиром.

Из ливной карамельной массы также готовят карамельную паутинку при помощи проволочного веничка, концы которого окунают в горячую карамельную массу. Образовавшиеся на концах проволочек тонкие карамельные нити наносят на специально расставленные тонкие металлические прутья или деревянные палочки. Карамельной паутинке можно придать разную форму.

Атласную карамельную массу после охлаждения до 70 °С подвергают специальной обработке, заключавшейся в последовательном растягивании и складывании массы вдвое. Эта операция проводится до тех пор, пока масса не приобретет шелковистый атласный блеск.

Из атласной карамельной массы изготавливают «ленты» и «веревочки». Так как масса, остывая, теряет пластичность, лучше готовить изделия вдвоем: один поддерживает температуру массы 65–70 °С, а другой стягивает с этого пластичного куска тонкие ровные «ленты» или «веревочки», которые используются для изготовления «корзины». Их переплетают между деревянными палочками, воткнутыми в доску. Когда карамель затвердеет, деревянные палочки удаляют, а вместо них вставляют карамельные.

Из пластичной карамельной массы изделия формуют вручную. Например, для изготовления розы формуют каждый лепесток отдельно, а затем соединяют в цветок. Для изготовления бутона формуют карамель в виде яйца и надрезают с одной стороны, после чего край надреза вытягивают так, чтобы получился лепесток, изображающий раскрывающийся бутон. Листья делают из конусов, которые

расплющивают, придавая форму листа, и наносят ножом прожилки. Таким образом можно изготовить любые фигурки.

№ 9

Шоколад. Из шоколада можно изготовлять самые разные украшения в виде полнообъемных фигур, барельефов при помощи форм и «отсадки» из бумажных корнетиков. Перед употреблением шоколад подвергают специальной обработке, называемой темперированием. Для этого его измельчают и медленно нагревают на водяной бане до 33–34 °С. Если шоколад получается густым, можно добавить подогретое какао-масло или кокосовое масло (не выше 10 %). Шоколад используется при температуре около 30 °С.

Украшения из шоколада. Из темперированного шоколада можно изготовить разнообразные украшения для тортов и пирожных – полнообъемные фигурки, барельефы, плоские тонкие фигурки, «отсадочные» и др.

Для полнообъемных фигурок лучше использовать металлические формы из двух половинок с зажимами. При заливке шоколада форма и шоколад должны иметь одинаковую температуру. Шоколад заливают через нижнее отверстие формы и в течение 2–3 мин встряхивают ее, чтобы шоколад полностью распределился по всем узорам. Затем лишний шоколад выливают. На внутренних стенках формы образуется слой шоколада толщиной 3–4 мм. После охлаждения и затвердения шоколада форму освобождают от зажимов, открывают и вынимают фигурку. Чаще всего из шоколада готовят барельефы.

Для получения плоских тонких фигурок темперированный шоколад выливают на пергамент слоем 2–3 мм, дают немного застыть и выемкой вырубают фигурки.

Для «отсадки» темперированный шоколад выкладывают в корнетик и «отсаживают» на пергамент в виде сплошных рисунков и так называемых усиков. Из темперированного шоколада, отлитого в брусок, а затем охлажденного до почти полного затвердения, нарезают ножом тонкие широкие стружки, которые при падении свертываются в трубочки.

Тесты

1. Что относится к желирующим веществам?

1) ванилин, эссенция;
2) дрожжи;
3) двууглекислый натрий;
4) агар, желатин, пектин.

2. … –представляет собой тонкоизмельченный полуфабрикат, полученный смешиванием сахарной пудры с тертыми обжаренными ядрами орехов и твердым жиром (какао-маслом, кокосовым маслом, гидрожиром).

1) мастика,
2) пралине,
3) марципан;
4) грильяж.

3. Декорирование изделий это:

1) охлаждение до 20°С;

2) нагревание до 120°С;
3) расстойка;
4) художественная отделка изделий.

4. Какие из этих продуктов обладают наилучшей кремообразующей способностью?

1) сливочное масло;
2) сливки 36 % жирности;
3) яичные белки;
4) сметана.

5. Крем сливочный (основной) приготавливается на … и сгущенном молоке.

1) сахарном сиропе;
2) сахарной пудре;
3) молочно-сахарном сиропе;
4) патоке.

6. Масляный основной крем на … - крем «Гляссе»

1) сливках 36%;
2) яйцах;
3) молоке;
4) сметане.

7. Изделия, отделанные белковым сырцовым кремом, для улучшения внешнего вида, вкуса и стойкости формы рекомендуется … в печи при температуре 220°С – 240°С в течение 1…3мин.

1) запечь;
2) заколеровать;
3) закарамелизовать;
4) задекорировать.

8. Заварные кремы содержат повышенную влажность по сравнению с другими, поэтому срок хранения изделий с заварным кремом - … .

1) 12.ч;
2) 24 ч;
3) 6 ч;
4) 36ч.

9. С увеличением продолжительности уваривания сахарного сиропа … температура кипения и плотность сиропа.

1) понижается;
2) повышается;
3) изменяется;
4) не изменяется.

10. Процесс «созревания» помады составляет …, это необходимо для проведения процесса кристаллизации сахарозы и равномерного распределения жидкой фазы.

1) 24 ч;
2) 1 ч;
3) 48 ч;

4) 72 ч.

11. В рецептуре агар можно заменить желатином, но его дозировка:
1) повышается в 4 раза;
2) понижается в 4 раза;
3) не меняется;
4) повышается в 20 раз.

12. Сырцовая глазурь называется:
1) рисовальной массой;
2) сахарной массой;
3) белковой массой;
4) воздушной массой.

13. Для приготовления сахарной мастики применяется
1) сахарный песок;
2) сахарная пудра;
3) сахарный сироп;
4) ванильная пудра.

14. Процесс сбивания белков должен производиться при полном отсутствии:
1) сахара;
2) жира;
3) яичных белков;
4) яичных желтков.

15. Помада – это пластичная мелкокристаллическая масса, получаемая увариванием сахарного сиропа с … или инвертным сахаром и быстрым охлаждением массы в процессе сбивания.
1) меланжем;
2) жженкой;
3) патокой;
4) агаром.

16. Для получения мелкокристаллической помады в рецептуру обязательно должны входить:
1) эмульгаторы;
2) стабилизаторы;
3) антикристаллизаторы;
4) ароматизаторы.

17. Инвертный сахар получают нагреванием водного раствора сахарозы в присутствии:
1) желатина;
2) кислоты;
3) жиров;
4) ароматической эссенции.

18. Горячая карамельная масса представляет собой вязкую жидкость, способную принимать любую форму при температуре:
1) 200°С;
2) 5°С;
3) 70°С;

4) 25°С

19. Пережженный сахар, растворимый в кипятке называется:

1) карамель;
2) жженка;
3) патока;
4) сироп.

20. Пралине лучшего качества получается с использованием:

1) растительного масла;
2) фруктов;
3) миндаля;
4) шоколада.

21. Желирующая способность различных студнеобразователей наиболее проявляется в … среде.

1) щелочной;
2) кислой;
3) нейтральной;
4) водной.

22. Марципан представляет собой … массу, изготовленную из миндаля, сахара, патоки с добавлением различных ароматизаторов и красителей.

1) эластичную;
2) вязкопластичную;
3) жидкую;
4) твердую.

23. Наиболее распространенной формой сдобы обыкновенной являются ….

1) лепешки с начинкой;
2) плюшки;
3) фигуры зайцев, рыб, грибочков, лебедей;
4) коржики, коврижки.

24. Приготовление крема "Шарлотт" складывается из двух операций: приготовления… и непосредственно крема.

1) заварки;
2) сиропа;
3) опары;
4) помады.

25. Какое сырье, входящее в рецептуру кремов, является благоприятной средой для развития болезнетворных микроорганизмов?

1) мед, патока, сахар;
2) сахарный сироп, молоко;
3) сливочное масло и яйцепродукты;
4) эссенция, коньяк.

26. Какие ингредиенты используются для приготовления крема «Шарлотт»?

1) сахар, яйца,молоко, коньяк,ванильная пудра, масло сливочное;
2) сахар, молоко, ванильная пудра, крепленое вино, масло сливочное;

3) сахар, яйца, ароматические и вкусовые добавки, масло сливочное;
4) сахарный сироп, сливочное масло, ванильная пудра.

27.Какие ингредиенты используют для приготовления крема «Гляссе»?
1) яичные белки, сахарная пудра, ванильная пудра;
2) сахарная пудра, сгущенное молоко, сливочное масло;
3) яйца, сахарный сироп, ароматические и вкусовые добавки, сливочное масло;
4) молочный сироп, сливочное масло, ванильная пудра.

28.Помада, применяемая для отделки поверхности пирожных и тортов это:
1) продукт кристаллизации сахарозы из ее пересыщенного раствора, образующийся при быстром охлаждении в процессе взбивания;
2) уваренный сахарный раствор с патокой или инвертным сахаром;
3) пластичная масса, полученная смешиванием сахарной пудры с водным раствором желатина;
4) марципановая масса.

29.Нонпарель – это крепко уваренная подкрашенная…, протертая через сито с ячейками размером 2-3 мм
1) глазурь;
2) карамель;
3) помада;
4) патока.

30.Марципан – это вязкая пластичная масса, приготовленная из …, сахара и патоки.
1) какао-бобов;
2) миндаля;
3) фруктовой подварки;
4) яичных белков.

31.Какое из помещений не входит в состав кондитерского цеха?
1) помещение для обработки яиц;
2) сервизная;
3) для просеивания муки;
4) для охлаждения готовых изделий.

32.Варят сироп в…
1) наплитных котлах
2) противнях;
3) автоклавах;
4) тарталетницах.

ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ, ВНЕСЕННЫХ В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ

№ изменения, дата внесения изменения; № страницы с изменением;	
БЫЛО	**СТАЛО**
Основание: Подпись лица внесшего изменения	