**ТЕМА 3. ОЗДОБЛЮВАЛЬНІ НАПІВФАБРИКАТИ**

**ЛЕКЦІЯ № 4**

**План:**

1. Технологія цукристих напівфабрикатів для оздоблення кондитерських виробів.
2. Технологія желе, кремів, прикрас з крему і глазурі, фруктово-ягідних напівфабрикатів, прикрас з шоколаду, крихт з випечених напівфабрикатів.
3. Умови й терміни зберігання та реалізації напівфабрикатів, вимоги до якості напівфабрикатів.

***Джерела:***

Основні: 2-7, 13, 15, 17, 22, 23, 25.

Додаткові: 26, 27, 28, 30, 33.

Інтернет-ресурси: 35, 37, 39.

1. **Технологія цукристих напівфабрикатів для оздоблення кондитерських виробів**

Цукристі речовини, будучи складовою частиною кондитерських виробів, надають їм приємний смак і аромат. До цукристих н/ф належать:

* мастика
* сиропи для приготування виробів
* інвертний сироп
* паленка
* цукровий сироп для глазурування
* глазур
* карамель
* кендир
* грильяж

*Цукрова мастика* відноситься для приготовлення окремих деталей прикраси тортів, а також вітальних карток до тортів методом ліплення або формування виїмок кольорів, фігурок. Вироби з мастики можна розмальовувати і обробити кремом, глазурю. Мастика може бути забарвлена в різні кольори.

Для приготування мастики використовують цукрову пудру тонкого помелу. Для обробки кондитерських виробів використовують 3 види мастики: цукрова серцева, цукрово- крохмально- заварна і молочна.

Цукрова мастика. Желатин заливають водою температурою 25 градусів і залишають для набухання на 1 – 2 години, зливають надлишок води і підігрівають на водяній бані з патокою до 60 -65 градусів до повного розчинення. Розчин проціджують крізь дрібне сито. Потім додають просіяну цукрову пудру і замішують так, щоб не було грудочок, протягом 20-25 хв. У кінці замісу додають есенцію і розведену харчову фарбу. Для поліпшення смаку , надання білого кольору, прискорення підсушки можна додати лимону кислоту. Вологість готової мастики 6%.

Основною стадією в процесі приготування цукрових заготівок – є варка *цукрових сиропів.*

Приготування цукрових сиропів полягає у розчиненні цукру у воді і варіння цукрового розчину до певної концентрації, тобто до певного вмісту сухих речовин – цукру.

Для визначення концентрації цукрового сиропу на підприємствах в кондитерському виробництві застосовують аерометри або рефрактромитри і цукрометр.

*Паленка* являє собою цукор, підданий глибокому розпаду шляхом нагрівання і розчинення в кип’ятку. Паленку готують у нелудженому посуді. Вона повинна мати вид густого темно-коричневого сиропу з гірким смаком і вологістю 23-25%. Застосовується паленка в кондитерському виробництві для фарбування в темно-коричневий колір поверхні і м’якуша виробів, кексів, крему, помади та інших напівфабрикатів.

*Цукровий сироп (тираж)* застосовують для глазурування фруктів, що в –ться для прикраси тортів, тістечок, а також пряників.

Цукор-пісок поєднують з водою, доводять до кипіння, знімають піну і варять до 110 градусів. Після чого охолоджують до температури 80 градусів і додають до нього есенцію. Тиражування полягає в обливані фруктів і пряникових виробів гарячим цукровим сиропом і перемішуванні в ньому. Сироп повинен бути густим, прозорим, вологістю 25%.

*Помаду* одержують шляхом варіння цукрово-патокового або цукро- інвертного сиропу з доданням органічної кислоти (бажано лимонної) до певної концентрації з пдальшим охолоджуванням і збиття сиропу, в процесі яких відбувається кристалізація більшої частини цукру в мікроскопічні кристали. Вона має білий колір. Технологічний процес виготовлення її складається таких етапів:

* розчинення цукру і варіння помадного сиропу з додаванням кислоти;
* охолоджування помадного сиропу;
* збиття сиропу в помаду;
* вистоювання її;
* ароматизування і забарвлення помади.

Помада використовується для глазурування тістечок, тортів, кексів і ромових баб. Її наносять на поверхню виробу. Дрібні вироби, наприклад пряники, можна занурювати в помаду. Заглазурована поверхня виробів має нарядний вигляд, стає блискучою, гладенькою, з різними колірними відтінками. Помаду зберігають у прохолодному місті протягом місяця і довше, поверхня помади при цьому необхідно покрити змоченим у воді пергаментом або вологою тканиною. Перед використанням помаду підігрівають до 45-55 градусів помішуючи лопаткою. Залежно від основної сировини, що входить до складу помади, ароматичних і смакових речовин вона може бути цукровою, молочною, шоколадною, рожевою тощо.

Кандир

 Гарячий кандир розливають у підготовлені форми, де він швидко охолоджується і утворює шкірочку за рахунок кристаликів цукру, що випадають в осад.

З кандиру можна відлити об'ємні (з порожниною в середині) фігурки тварин, пташок, казкових персонажів тощо. Найкращі фігурки виготовляють з кандиру, звареного з міцного кускового цукру, гірші — з цукру-піску.

Цукор розчиняють у воді, доводять до кипіння, ретельно знімають піну і уварюють до температури 110°С (проба на товсту нитку). Сироп охолоджу¬ють до 80°С, поступово додають просіяну цукрову пудру, розтирають ло¬паткою до помутніння і утворення маси з консистенцією рідкої сметани. Масу одразу розливають у підготовлені гіпсові форми.

Половинки гіпсових форм промивають, зв'язують і замочують у холодній воді протягом 2—3 год. Під час замочування половинки форми ледь набря¬кають, щільніше прилягають одна до одної. Крім того, у зволоженій формі сироп не прилипає до стінок. Форму перевертають догори (знизу форми знаходиться отвір) і через отвір поступово заливають гарячий сироп. Сироп необхідно заливати так, щоб у ньому не залишалося бульбашок повітря. Форму заповнюють сиропом до верху і кладуть отвором догори.

 При контакті з холодними стінками форми сироп швидко охолоджується, з нього інтенсивно випаровується волога і вже через 3—5 хв. біля стінок утворюється тверда шкірочка, що формує фігурку. Якщо фігурки повинні мати тонкі стінки, то через 10 хв. сироп, який ще не встиг застигнути, зли¬вають, а форму витримують ще протягом 25—30 хв. Форму розв'язують, цук¬рову фігурку обережно виймають, висушують у теплому сухому приміщенні протягом доби, зачищають. Фігурки можна розмальовувати глазурними фарбами, покривати харчовим лаком.

Харчовий лак

Харчовий лак — це харчові речовини, розчинені у спирті. Використовують харчовий лак для покращення зовнішнього вигляду виробів і щоб запобігти їхньому швидкому псуванню. Лакують фігурки, квіти та інші види оздоблень, виготовлені з марципану, мастики чи шоколаду, можна лакувати для покращення зовнішнього вигляду.

Лакують фігурки рідким лаком за допомогою м'якого пензлика, що не залишає смуг на поверхні виробів, Після підсихання лаку на поверхні фігурок утворюється тонка блискуча плівочка.

ЛАК ПАТОКОВИЙ

Патоку розігрівають до 70°С і перемішують з водою. Суміш охолоджують до температури 40°С, додають спирт і все ретельно перемішують.

ЛАК СИРОПНИЙ

Сироп від цукатів (краще динних) 200 г. коньяк 500 г. Вихід 700 г.

Сироп перемішують з коньяком, підігрівають до 40°С і використовують для лакування.

МАРЦИПАН

Марципан — це напівфабрикат білого кольору і пластичної консистенції, що нагадує пластилін. Використовують марципан для виготовлення різноманітного оздоблення: фігурок тварин, птахів, імітації овочів, фруктів, грибів, а також при виготовленні тортів у вигляді кошиків, інших форм. Оздоблення з марципану виготовляють за допомогою спеціальних форм або виліплюють фігурки руками, чи розкачують масу і штампують з неї заготовки спеціальними виїмками. Сформовані фігурки розфарбовують харчовими барвниками, лакують, що надає їм художнього і натурального вигляду.

Після застигання фігурки можна зберігати досить тривалий час. При цьому вони залишаються їстівними.

Марципан можна готувати двома способами: сирцевим і заварним. За консистенцією марципан може бути густим і рідким. Рідкий марципан має підвищену вологість і використовується для склеювання випечених коржів, тортів і тістечок.

Основною сировиною для приготування марципану є мигдальний горіх, який перед використанням бланшують і, після набрякання, зачищають від плівочки. Зачищені ядра горіхів підсушують у жаровій шафі при температурі 40—50°С до вологості приблизно 4 %. При підсушуванні необхідно, щоб ядра не почервоніли, оскільки марципан, виготовлений з такого горіха матиме не білий, а сірий колір.

Мигдальний горіх можна замінити на індійський горіх кешью чи арахіс, але в цьому випадку в марципанову масу для покращення запаху і смаку дода¬ють мигдальну есенцію з розрахунку 0,5 г на 1 кг марципану.

МАРЦИПАН ГУСТИЙ (СИРЦЕВИЙ)

Підготовлений мигдаль подрібнюють у млинку до утворення крупки. Миг¬дальну крупку перемішують разом з цукровою пудрою і патокою, суміш 2—3 рази пропускають через млинок до утворення однорідної тістоподібної маси (вдру¬ге і втретє кладуть решітку з меншими отворами). Масу перекладають у діжу тістомісильної машини і вимішують з коньяком чи міцним десертним вином.Вимоги до якості: в'язка, пластична, біла маса.

Якщо марципан надто густий, то до нього можна додати патоку або хо¬лодну кип'ячену воду, якщо надто м'який — цукрову пудру, і знову добре ви¬мішати. Марципан можна готувати без патоки, але у цьому випадку він буде швидко засихати.

Основним недоліком сирцевого марципану вважають схильність до заки¬сання, а перевагою — швидке приготування.

МАРЦИПАН ГУСТИЙ ЗАВАРНИЙ

Підготовлений мигдаль пропускають через млинок 2—3 рази (вдруге і втре¬тє змінюють решітки на більш густі) до утворення тонкого порошку. Цукор, воду і патоку змішують, доводять до кипіння, знімають піну і уварюють до тем¬ператури 12ГС (проба на середню кульку). Киплячий сироп вливають тонкою цівкою у мигдальний порошок і розтирають до утворення однорідної маси.

Заварену масу викладають у лотки і охолоджують протягом 1 години. У процесі охолодження маса кристалізується. Після цього її знову пропускають через млинок 2—3 рази, перемішуючи з цукровою пудрою і коньяком.

Вимоги до якості: такі самі, як і до марципану густого сирцевого.

Заварний марципан можна готувати про запас, при зберіганні його на¬кривають вологим рушником. Перед використанням марципан переминають.

РІДКИЙ МАРЦИПАН

Рідкий марципан готують на основі густого заварного марципану, який перемішують разом з цукровим сиропом і коньяком.

1. **Технологія желе, кремів, прикрас з крему, фруктово-ягідних напівфабрикатів, прикрас з шоколаду, крихт з випечених напівфабрикатів**

Желе у незастиглому вигляді є рідким сиропом, а в застиглому – блискучу, напівпрозору, драглеподібну масу, що легко розрізається на шматки, добре зберігають форму. Готують желе з використанням різних драгле утворювачів, різного кольору,смаку і аромату. Від желатину желе набуває специфічного присмаку.

Готують желе таким чином: заздалегідь вимитий агар вимочують у проточній воді протягом 2-4 годин, потім у посуд для варіння завантажують цукор, воду, вимочений агар і при помішуванні нагрівають на слабкому вогні до повного розчинення агару (тривалість розчинення агару близько 1 години). Згодом поступово додають патоку патоку, і суміш доводять до кипіння. Варять суміш близько 15хв., потім проціджують через часте сито і охолоджують близько 1,5 години до 60-65 градуси, після чого додають кислоту, есенцію, барвники.

При приготуванні желе на желатині спочатку проціджують прополіскують желатин у воді, потім воду зливають, желатин замочують у воді з температурою 20-25 градусів для набухання, пр. цьому на одну частину желатину беруть 12-15 частин води. Після 2-3 годин замочування надлишок води зливають. У варильному посуді варять цукровий сироп з патокою і охолоджують до 60 градусів. У охолоджений сироп вливають желатин, розпушений на водяній бані, і все добре розмішують. Після цього додають есенцію, кислоту, барвники. Зберігають вироби, залиті желе, приготовленому на желатині, необхідно при зниженій температурі, чого при використані агару не вимагається.

Креми мають відмінний смак, підвищену калорійність і, завдяки своїй пластичності й здатності зберігати надану форму, широко використовуються для оздоблення поверхні виробів малюнками за допомогою різних пристосувань.

Залежно від рецептури і технології приготування креми поділяють на масляні, білкові, вершково-сметанні, заварні.

Креми масляні

Креми масляні найбільш розповсюджені, їх використовують для оздоблення виробів, склеювання і змащування випечених пластів, заповнення порожнин випечених напівфабрикатів. Креми білкові легкі, пишні, повітряні й тому використовуються тільки для оздоблення поверхні й заповнення порожнин випечених напівфабрикатів. Вершково-сметанні креми подібні за консистенцією до білкових, але завдяки підвищеній вологості, окрім оздоблення поверхні, їх використовують для пом'якшення випечених пластів при приготуванні національних виробів (перекладанців, виробів з медового і медово – горіхового тіста тощо). Заварні креми не використовують для оздоблення, оскільки вони мають нестійку консистенцію, ними склеюють випечені пласти і заповнюють порожнини випечених напівфабрикатів (наприклад, виробів із заварного тіста).

Але креми мають один недолік — вони швидко псуються. При їх приготуванні потрібно особливо ретельно дотримуватися температурного і санітарного режиму.

Сама природа сировини у поєднанні з підвищеною вологістю кремів створює середовище, сприятливе для розвитку мікроорганізмів. Хвороботворні мікроорганізми (палички черевного тифу, дизентерії, золотистого стафілококу), а також мікроби, що викликають псування і скисання кремів, потрапляючи в крем, добре в ньому зберігаються і при оптимальних температурах швидко розмножуються.

Мікроорганізми можуть потрапити в крем з сировиною. Сприяти цьому може також інвентар, обладнання, повітря і безпосередньо працівники або обслуговуючий персонал. Готувати крем можна тільки з розрахунку потреб однієї зміни; забороняється передавати крем в другу зміну; усі залишки кремів потрібно використовувати для випікання борошняних виробів з високою термічною обробкою.

Змінні трубочки, зняті з мішечків, промивають гарячою водою і кип'ятять протягом 20 хв., а потім просушують. Щоб на поверхні проварених трубочок не залишалося білого нальоту (від твердої води), трубочки краще проварювати у воді, що вже один раз прокип'ятили і охолодили.

Торговельні підприємства повинні забезпечити зберігання кондитерських виробів із кремами при температурі +4+6°С і реалізувати у встановлені строки: вироби із заварним кремом — протягом 6 год.; з масляним основним кремом — протягом 36 год.; з вершково-сметанними кремами — протягом 7 год.; з білковими кремами — протягом 72 год.

У разі відсутності на торговельних підприємствах холодильного обладнання, не підлягають реалізації вироби із заварним і вершково-сметанними кремами, а вироби з масляними та іншими кремами повинні бути реалізовані протягом 12 год.

Основою масляних кремів є вершкове масло, тому їх і називають масляними.

 Масляні креми мають вигляд пишної пластичної маси, виготовленої шляхом збивання вершкового масла з цукровою пудрою, згущеним молоком, з додаванням ароматизаторів. Висока пластичність крему, здатність набувати будь-які кольорові відтінки дозволяє створювати з нього найрізноманітніше оздоблення.

Масляні креми використовують для склеювання пластів, заповнення порожнин випечених напівфабрикатів, оздоблення поверхонь різноманітних тістечок і тортів.

 Для приготування основних масляних кремів використовують вершкове масло.

Не рекомендується брати масло “Селянське” і “Любительське”, оскільки ці види масла мають підвищену вологість і знижену кремоутворюючу здатність.

 Для полегшення процесу збивання і поліпшення якості крему масло повинно мати температуру 10—12°С.

Велику кількість масляного крему (2 кг і більше) готують у стаціонарних збивальних машинах, невелику (до 1 кг) — за допомогою ручного електроміксера.

Крем масляний (основний)

 Зачищене і нарізане шматками вершкове масло розм’якшують у збивальній машині протягом 5-7 хв. Потім поступово додають просіяну цукрову пудру, прокип’ячене і проціджене згущене молоко. Масу збивають 7-10 хв. Наприкінці збивання додають ванільну пудру і коньяк, збивають до утворення однорідної маси.

Крем масляний “Новий”

Для цього крему готують сироп. Цукор з водою з'єднують у співвідношенні 3:1, доводять до кипіння, знімають піну, уварюють до температури 107—108°С і охолоджують до температури 20°С. З'єднують отриманий сироп зі згущеним молоком.

Масло вершкове зачищають, розрізають на шматки, збивають на тихому ходу 5—7 хв, переключають на швидкий хід і поступово вливають масу із сиропу і згущеного молока, додають ванільну пудру, коньяк чи вино і збивають ще 10—15 хв.

Цей крем можна приготувати з додаванням джему і какао-порошку.

Крем масляний з какао – порошком

 Зачищене і нарізане шматками вершкове масло розм’якшують у збивальній машині протягом 5-7 хв. Потім поступово додають просіяну цукрову пудру, прокип’ячене і проціджене згущене молоко. Масу збивають 7-10 хв. Наприкінці збивання додають ванільну пудру і коньяк, розтертий з цукровою пудрою какао – порошок і збивають ще 5-7 хв. до утворення однорідної маси.

Крем масляно – горіховий

Зачищене і нарізане шматками вершкове масло розм’якшують у збивальній машині протягом 5-7 хв. Потім поступово додають просіяну цукрову пудру, прокип’ячене і проціджене згущене молоко, смажені очищені, дрібно розтерті горіхи. Масу збивають 7-10 хв. Наприкінці збивання додають ванільну пудру і коньяк, збивають до утворення однорідної маси.

Масляні креми на яйцях

До масляних кремів на яйцях відносяться креми «Шарлот» і «Глясе», які мають чудові смакові властивості, гарний зовнішній вигляд, що зумовлює широку популярність виробів, оздоблених ними. Але термін реалізації цих виробів скорочено до 24 год.

Зачищене вершкове масло нарізають на шматки і збивають протягом 5— 7 хв. у збивальній машині на малих обертах робочого механізму. Швидкість обертів збільшують, поступово вливають охолоджений сироп «Шарлот», додають коньяк чи вино, ванільну пудру і продовжують збивати протягом 15— 20 хв. до утворення пишної однорідної маси.

ПРИГОТУВАННЯ СИРОПУ «ШАРЛОТ»

Перший спосіб. Цукор-пісок і молоко перемішують, доводять до кипіння і при слабкому нагріві кип'ятять протягом 25—30 хв. (до температури 104— 105°С). Паралельно у збивальній машині збивають яйця протягом 5—7 хв. Рекомендується приблизно 10 % цукру, передбаченого рецептурою, збивати разом з яйцями. Не припиняючи процесу збивання, у яйця тонкою цівкою вливають гарячий молочно—цукровий сироп у співвідношенні 1:1 і продовжують збивати, доки сироп повністю з'єднається з яйцями. Заварену масу змішують з рештою молочно—цукрового сиропу і уварюють на водяній бані ще хвилин десять, помішуючи, аж поки не загусне, приблизно 10 хв. Готовий яєчно-молочний сироп швидко проціджують через сито з вічками 0,6—0,8 мм або через марлю у металеві бачки з кришками (висота 50—60 см, діаметр 20—25 см). Бачки закладають у гнізда ванни з холодною проточною водою.

У перші 15—20 хв, охолодження сироп рекомендується перемішувати, щоб на поверхні не утворилося яєчної плівки. Сироп охолоджують до 20— 22Х. Вологість сиропу 30-33 %.

Другий спосіб. Цукор-пісок, яйця і молоко ретельно перемішують і доводять до кипіння, постійно перемішуючи. Сироп кип'ятять протягом 4—5 хв. при температурі 104—105°С. Готовий сироп проціджують і охолоджують до температури 20—22°С.

Крем "Глясе"

Для цього крему готують яєчно-цукровий сироп “Глясе”. Спочатку варять цукровий сироп: цукор змішують з водою у співвідношенні 4:1, доводять до кипіння, знімають піну і уварюють до температури 122°С (проба на середню кульку). Паралельно збивають яйця протягом 20—25 хв. до утворення пишної маси. Не припиняючи збивати, у яйця тонкою цівкою вливають гарячий цукровий сироп. Продовжують збивати доти, доки маса не охолоне до температури 25°С.

Вершкове масло зачищають від жовтої плівочки, нарізають на шматки, збивають на малих обертах протягом 5—7 хв., потім машину переключають на швидкий хід і поступово, тонкою цівкою, додають сироп «Глясе», ванільну пудру, коньяк чи вино і продовжують збивати протягом 15—20 хв.

Білкові креми

Білкові креми мають білосніжний колір, легку і пишну консистенцію. Завдяки цьому їх використовують для оздоблення поверхні тістечок і тортів, а також для заповнення порожнин випечених напівфабрикатів. Ці креми малопридатні для склеювання випечених пластів, оскільки під масою напівфабрикатів руйнується їхня структура.

Основою білкових кремів є яєчний білок, який збивають до пишної стійкої маси. Щоб забезпечити необхідну якість збитого білка, потрібно дотримуватися основних правил його приготування: ретельно відділити білок від жовтка; перед збиванням білки охолодити до +2°С; враховувати, що сам білок збивається до збільшення в об'ємі у 7 разів, а разом із цукром — тільки у 5 разів; використовувати добре знежирений і охолоджений посуд і інвентар, оскільки навіть сліди жиру знижують кремоутворюючу здатність білка, і він може зовсім не збитися.

Білкові креми можуть готуватися сирцевим і заварним способами. До цієї ж категорії відносять крем «Зефір», до рецептури якого входить фруктова начинка.

КРЕМ БІЛКОВИЙ СИРЦЕВИЙ

Підготовлений білок закладають в бачок збивальної машини і збивають спочатку на малих обертах, а потім, коли утвориться піна, — на більших обертах робочого механізму. Білок збивають приблизно 25 хв. до збільшення в об'ємі у 6—7 разів і утворення пишної, стійкої сніжно-білої маси. До збитих білків поступово всипають просіяну цукрову пудру, перемішану з подрібненою лимонною кислотою і ванільною пудрою і продовжують збивати протягом 1—2 хв.

КРЕМ БІЛКОВИЙ ЗАВАРНИЙ

Цукор-пісок розчиняють у гарячій воді (співвідношення 4:1), доводять до кипіння, ретельно знімають піну і уварюють у закритому посуді до температури 118— 120°С (проба на середню кульку).

Паралельно збивають охолоджені білки до збільшення в об'ємі у 6—7 разів. У збиті білки тонкою цівкою вливають гарячий цукровий сироп, додають лимонну кислоту і ванільну пудру і продовжують збивати протягом 10 хв. Під час заварювання білка міцним гарячим цукровим сиропом відбувається закріплення консистенції крему.

КРЕМ “ЗЕФІР”

Промитий агар кладуть у теплу воду (1 частина агару на 20 частин води) і залишають на 2—3 год. для набрякання. Після набрякання агар підігрівають, помішуючи, до його повного розчинення.

Фруктову начинку уварюють з цукром до 120°С, а паралельно збивають охолоджені до +2°С яєчні білки протягом 20—25 хв. У збиті білки, не припиняючи збивання, тонкою цівкою вливають гарячі фруктову начинку і розчин агару, після чого збивання продовжують ще протягом 3—4 хв. Наприкінці додають розведений барвник червоного кольору.

Заварні креми

Заварні креми мають вигляд ледь драглистої, пастоподібної маси, яка не зберігає наданої форми. Для їх приготування використовують пасероване борошно, молоко і яйця, що зумовлює підвищену вологість крему і створює сприятливе середовище для розвитку мікроорганізмів.

Борошно просівають і підсмажують у жаровій шафі при температурі 1 05— П0°С протягом 40—50 хв. до утворення світло-кремового кольору. Молоко і цукор доводять до кипіння. Яйця ледь збивають, всипають охолоджене борошно і ретельно перемішують, щоб не утворилося грудочок. У цю масу поступово вливають гарячий молочно-цукровий сироп і, не припиняючи перемішувати, проварюють протягом 5 хв. при температурі 95°С. Під час нагрівання відбувається клейстеризація крохмалю борошна, що забезпечує густу консистенцію крему. Щоб суміш не підгоріла, а також не утворилися грудочки, її енергійно перемішують, особливо на дні та стінках посуду. В готову масу додають вершкове масло, перемішують і швидко охолоджують до кімнатної температури.

Приготування вершкових та сметанних кремів

Вершки і сметану використовують для приготування різних кремів, що мають пишну, ніжну і легку консистенцію, високу поживність і гарний смак. Однак ці креми нестійкі при зберіганні, швидко розпливаються, втрачають форму і скисають. Тому їх потрібно використовувати одразу після приготування.

Для приготування кремів використовують вершки 35 %, а сметану — 30 % жирності, попередньо охолоджені до 2°С. Готують креми в охолодженому посуді. Креми також можна готувати з додаванням желатину. Креми з желатином краще зберігають надану форму, але мають драглисту консистенцію і незначний присмак желатину.

Вершково-сметанні креми використовують для оздоблення поверхні тістечок і тортів, а також для заповнення порожнин випечених напівфабрикатів. Креми на желатиновій основі використовують переважно для склеювання випечених пластів.

КРЕМ ВЕРШКОВИЙ

Підготовлені вершки збивають, поступово збільшуючи темп збивання, до утворення пишної маси. Не припиняючи збивання, у вершки поступово всипають цукрову і ванільну пудру. Загальна тривалість збивання — 20 хв.

 КРЕМ ВЕРШКОВИЙ НА ЖЕЛАТИНОВІЙ ОСНОВІ

Промитий желатин заливають вершками у співвідношенні 1:10 і залишають для набрякання на 1,5—2 год. Потім прогрівають при слабкому нагріві, помішуючи, до повного розчинення желатину. Охолоджені вершки збивають до утворення густої, пишної маси, спочатку на малій, а потім на великій швидкості робочого механізму.

Не припиняючи збивання, у вершки всипають просіяну цукрову пудру, вливають тонкою цівкою теплий розчин желатину і швидко закінчують збивання. Крем швидко набуває драглистої консистенції, тому його необхідно використовувати для оздоблення різноманітних виробів одразу, поки він ще не захолонув.

Для крему вершкового ванільного: на 1 кг основного вершкового крему додають 4,5 г ванільної пудри. Для крему вершкового шоколадного: на 1 кг — 40 г какао-порошку і 2 г ванільної пудри.

КРЕМ СМЕТАННИЙ

Крем сметанний готують за технологією вершкового основного крему. Вимоги до якості: такі самі, як і до крему «Вершковий»; смак солодкий, ледь кислуватий.

 КРЕМ ВЕРШКОВО-СМЕТАННИЙ

Охолоджені вершки і сметану перемішують, а далі готують за технологією крему «Вершкового». Загальна тривалість збивання — 20—25 хв.

З шоколаду можна приготувати найрізноманітніші прикраси у вигляді повнооб’ємнихфігурок тварин,тонкі штрихові малюнки. Прикраси відливають у формах, шприцюють з корнетика, вирізують ножем або вирубують за допомогою металевих фігурних виїмок.

Перед використанням шоколад і шоколадну глазур піддають спеціальній обробці, так званому темперуванню. Його проводять таким чином. Шоколад подрібнюють і поволі нагрівають на водяній бані до 33-34 градусів. Темперування додає шоколаду великої пластичності. Якщо шоколад виявиться дуже густим, додають до нього підігріте масло какао або кокосове масло. Не можна шоколад розігрівати на дуже великому вогні , він прогріватиметься нерівномірно і може пригоріти, а вироби із нього вийдуть матові, без глянцю.

Повнооб’ємні фігури з шоколаду виливають порожнистими. Відливання проводять у металевих, фарфорових і гіпсових формах, за їх відсутності користуються фігурною виїмкою. При заливанні шоколаду форма і шоколад повинні мати однакову температуру.

Для отримання плоских тонких фігур темперований шоколад розливають на пергамент шаром 2-3 мм. Поки він ще не затвердів ( але і не розпливається), металевими виїмками, трохи змащеною рослинною олією, вирізують різні фігурки.

Можна також глазурувати вишні, полуниці, виноград, аґрус та інші фрукти, а також горіхи. Для глазурування ягоди потрібно вимити, висушити або обтерти серветкою.

Наливають глазур у чашку. Беруть ягоду за живця, опускають її на ½ або повністю в глазур, виймають і кладуть на чистий пергаментний папір. Через 2 хв. знову беруться за живця і перекладають ягоду на інший лист, видаляючи тим самим зайву глазур з ягоди. Готові ягоди поміщають у холодильник.

Гарною прикрасою із шоколаду є шоколадне листя. Свіже листя троянди, вишні тощо миють і витирають сухою серветкою, у чашку наливають глазур і пензликом переносять її на лицьову сторону листів. Потім глазурований виріб обережно перекладають на пергамент і поміщають у холодильник. Сформований готовий виріб після застигання знімають з листа і переносять для прикраси на торт.

Шприцюванням із корнетика можна зробити найрізноманітніші малюнки і деталі до окремих прикрас. Для того щоб приготувати різні шоколадні прикраси , в шоколадну глазур необхідно крапнути декілька крапель спиртного і швидко перемішують ложкою. Маса повинна бути густою, але не твердою. Якщо глазур з ложки стікає поволі , то вона готова для роботи. Якщо маса відразу застигла, це означає , що спирту дуже багато, якщо тече швидко потрібно ще додати спирту.

Якщо малюнку необхідно надати зігнуту форму,то пергамент з нанесеним малюнком накладають на качалку, вкладають в чашку або інший предмет. Після охолодження малюнок легко відокремлюється від пергаменту.

Для отримання шоколадної стружки з темперованого шоколаду відлитого в брусок, а потім охолодженого, ножем нарізають тонкі широкі стружки, які при падінні самі згортаються в трубочки. Сильно охолоджений шоколад не згортається в трубочку, а кришиться; дуже м'який не дасть тонкої стружки.

Оздоблення виробів фруктами і цукатами, підготовка їх для оздоблення тортів і тістечок.

Свіжі фрукти і ягоди в-ть при приготуванні сезонних тортів і тістечок. Відбирають найкрасивіші екземпляри без що найменших ознак псування, промивають, кладуть на сито для стікання води.

Консервовані фрукти використовують цілий рік як прикраси і як начинки. Сироп, в якому знаходяться фрукти використовують у кондитерському виробництві. Якщо сироп прозорий, то його застосовують для приготування желе, а якщо каламутний для промочування. Фрукти виймають з сиропу і укладають на сито для просушування. Консервованими фруктами прикрашають поверхню кондитерських виробів, покриту фруктовою начинкою або кремом. З верху фрукт можна покрити желе або карамелю.

Поверхню кондитерських виробів також часто прикрашають цукатами, для цього їх заздалегідь нарізають і укладають на вироби.

Посипки можна готувати з випечених напівфабрикатів, шоколаду, помади, горіхів тощо. Посипки бувають крихтові (бісквітні смажені крихти, бісквітні фісташкові крихти, пісочні крихти, крихти повітряного напівфабрикату, крихти з шарового напівфаб¬рикату), цукристі (нонпарель, цукор-пісок, цукрова пудра), шоколадні (шоколадна посипка, трюфельна крупка, порошок какао), горіхові (грецький горіх, фісташкова крупка, арахісова посипка).

Бісквітні смажені крихти. Для їхнього приготування використовують обрізки від тістечок і тортів або ледь черствий бісквіт. Бісквітний напівфабрикат протирають через сито з вічками 2—3 мм, отримані крихти підсушують у жаровій шафі при температурі 220— 230°С. При цьому пильнують, щоб крихти не підгоріли. Використовують для обсипання поверхні бісквітних тістечок і тортів.

Бісквітні фісташкові крихти. Виготовляють з бісквітного капсуля, в якого обрізана бокова сторона. М'якушку бісквіту перетирають через сито з вічками 2 мм, на отримані крихти наливають кілька крапель жовтого і синього барвників і все ретельно протирають до утворення однорідного зеленого забарвлення. Зафарбовані крихти розсипають на листи тонким шаром і підсушують в теплому місці.

Пісочні крихти. Готують з обрізків випеченого пісочного напівфабрикату (без начинки та інших оздоблюючих напівфабрикатів) або спеціально випікають обрізки пісочного тіста, що залишаються від формування заготовок тістечок чи тортів. Обрізки подріб¬нюють ножем чи дисковими різаками до крупинок потрібного розміру і пересівають через сито. Використовують для оздоблення пісочних тістечок і тортів.

Крихти повітряного напівфабрикату. Готують з ламаних чи деформованих заготовок тістечок чи тортів, які подрібнюють ножем чи дисковими різаками. Ці крихти можна не пересівати. Використовують для оздоблення бокової сторони білково-повітряних і фігурних тортів.

Крихти з шарового напівфабрикату. Готують з обрізків пластів випеченого шарового напівфабрикату, які подрібнюють ножем чи Дисковим різаком, але через сито не просівають. Використовують Для оздоблення шарових тістечок і тортів.

До таких посилок відносять цукор-пісок, цукрову і ванільну пудру, а також нонпарель.

Нонпарель. Дрібна різнокольорова крупка, що виготовляється із помади. Помаду ділять на кілька порцій, кожну порцію підфарбовують у відповідний колір і протирають через сито з вічками 2— З мм. М'яку крупку розсипають тонким шаром на листи, підсушують до затвердіння, а потім перемішують.

Цукор-пісок. Перед використанням цукор підфарбовують у потрібний колір, підсушують, розтирають і використовують як посилку.

Цукрова пудра. Цукровою пудрою посипають поверхню готових виробів. Щоб пудра на вироби була рівним шаром, її сіють через дрібне сито, яке тримають досить високо над поверхнею виробу.

Шоколадна посипка. Ця посипка готується з кувертюру, плиткового шоколаду чи відходів, що залишаються після відливання шоколадних фігурок, які подрібнюють ножем чи натирають на тертці.

ТРЮФЕЛЬНА КРУПКА

Помада біт основна 786 г, какао-порошок 196 г, масло вершкове 39 г, ванільна пудра 5 г. Вихід 1000 г. Вологість 11 %.

Білу помаду (можна використати залишки різнокольорової помади) розігрівають до температури 70—75°С, додають вершкове масло, какао-порошок, ванільну пудру і все ретельно перемішують.

Гарячу масу охолоджують до пластичної консистенції, протирають через сито з вічками 3 мм і просушують у сухому місці, розсипавши крупку тонким шаром.

Необхідно пам'ятати, що трюфельна крупка через 10—12 годин починає черствіти і втрачає свої смакові властивості, тому готують її невеликими порціями і одразу використовують.

Порошок какао. Використовують для посипання тістечка «Картопля» та інших виробів. Какао-порошок перемішують з цукровою пудрою і пересівають через сито.

Мигдальна крупка. Ядра мигдалю бланшують, зачищають від плівочки і, після підсушування, нарізають ножем чи дисковими різцями. Мигдальна крупка може використовуватися у сирому вигляді (імітація росточків на тістечках «картопля»), так і в підсмаженому (оздоблення поверхні тортів). Очищений, подрібнений мигдаль можна підфарбувати харчовими барвниками. Інколи для оздоблення тортів використовують половинки чи цілі ядра, які загортають у кольорову фольгу.

Грецький горіх. Використовують для оздоблення тортів у вигляді половинок і чверток. Не рекомендується посипати грецькими горіхами вироби до випікання.

Після теплової обробки такі вироби набувають неприємного смаку і запаху, а також темно-коричневого кольору.

Фісташкова крупка. Готується з ядра фісташкового горіха, що має світло-зелений колір і солодкуватий, ледь смолистий присмак. Ядра фісташок зачищають від плівочки, подрібнюють ножем і підсушують. Використовують для посипання тортів і тістечок.

Арахісова посипка. Готується з підсушеного арахісу, який провіюють на решеті від поверхневої плівочки, а потім ледь подрібнюють. Використовують для оздоблення поверхні тістечок і тортів, для приготування випечених напівфабрикатів.

1. **Умови й терміни зберігання та реалізації напівфабрикатів, вимоги до якості напівфабрикатів**

Залежно від того, які складові були використані, термін придатності виробів може мати відчутні відмінності.

Найменше зберігаються натуральні домашні кондитерські вироби з кремом зі свіжих білків або сметани, такий продукт необхідно вжити якомога швидше, щоб уникнути розвитку шкідливих бактерій в ньому.

Торти з цукатами, йогуртом або солодким вершковим сиром можна тримати в холодильнику при температурі від +3 до +6 градусів протягом тридцяти шести годин.

Кондитерські вироби з ягід, фруктів, з додаванням желе і соку спокійно пролежать до трьох днів, звичайно, за умови, що в їх склад додатково не входить крем. Навіть в невеликих кількостях він значно зменшує термін придатності торта.

Існують і інші види кремів - масляні, частіше вони готуються на рослинній основі (з маргарину високої жирності), який довго не псується. Такий торт не змінює своїх властивостей цілих п'ять днів. Але значно програє натуральному за якістю використовуваних в ньому інгредієнтів і їх корисності.

Лідируючі позиції тут займає торт вафельний з горішками або інший прошарком, що включає консерванти, його терміни зберігання самі тривалі і можуть варіюватися в межах від двох тижнів до місяця.

З огляду на ці пункти, можна орієнтовно розраховувати терміни придатності тортів, тістечок та інших кондитерських виробів.

Вироби на основі крему і фруктів слід відразу відправляти на полицю в холодильник.

Зважайте на те, що будь-який торт дуже добре вбирає в себе сторонні запахи, особливо м'яса і ковбаси. У магазинних варіантах передбачена спеціальна упаковка, яка добре захищає продукт від зовнішніх впливів. Домашній торт слід упакувати в картонну коробку або помістити в спеціальну страву з щільно прилягає кришкою.

Торт виріб об'ємне і для нього не завжди знаходиться місце в холодильнику, тому багато в холодну пору року розміщують його на балконі. Зважайте на те, що тут немає постійної температури, а її перепади і підвищена вологість можуть істотно знизити термін придатності тортів з кремом.

Зберігання без холодильника

Будь-який харчовий продукт набагато краще себе почуває в холодильнику, але є і такі кондитерські вироби, які чудово зберігаються і без нього. Як правило, в магазині вони теж просто лежать на вітринах, а на їх етикетці зазначено термін зберігання до тридцяти днів при температурі +18 градусів і відносній вологості до 75%. Це сухі вафельні торти і тістечка, прикрашені праліне.

Кондитерські вироби на основі бісквіта і шоколаду теж добре зберігаються при кімнатній температурі, але потрібно враховувати жирність глазурі. У теплі вона може потекти і торт втратить свій естетично привабливий первісний вигляд.

Новий спосіб зберігання - заморозка

Advertisement

Досвідчені домогосподарки знають, що термін придатності сирного торта або вироби з білковим кремом можна істотно збільшити, якщо заморозити продукт. Застосовується даний спосіб вже давно, в основному в кафе і ресторанах, там використовують швидку заморозку, яку не вийде виконати в домашніх умовах. Але якщо свято пройшло, а частина торта залишилася, цей спосіб допоможе зберегти його свіжим до наступного домашнього чаювання.

Навіть якщо в наявності безформні шматочки торта, їх можна заморозити і потім приготувати на їх основі новий десерт.

Якщо виробів багато, краще розділити їх порційно і розкласти в окремі пакети, так зручніше буде їх використовувати згодом.

Можна окремо зберегти бісквітні або інші коржі, а пізніше зібрати їх в торт.

Вироби з помадкою і желе заморожувати не варто, вони втратять свою форму і просто розтануть.