

Тема программы: «Отделочные полуфабрикаты для тортов и пирожных.»

Тема учебного занятия: «Технология приготовления и рецептуры глазури, кандира, пралине.»

Конспект урока

Используется для украшения тортов, пирожных, кексов, печенья

Шоколад измельчают, соединяют с какао-порошком (4:1), разогревают на водяной бане до 33-34С и глазируют поверхность.

Используют темперированный шоколад:

Шоколадную глазурь измельчают, кладут в сухую посуду, ставят на водяную баню разогревают для полного растворения шоколада, до 33-34С

Если сильно густой + масло какао (при высокой температуре теряет блеск, поверхность изделия матовая)

Если попадает вода – глазурь тягучая, непригодная для глазирования.

Глазировку шоколадной глазурью – на середину поверхности торта и распределяют по краям, быстро глазируют верх торта, а затем боковые поверхности

(можно затем добавляют несколько капель воды (на 50 г шоколада 5 капель) и охлаждают. После этого вторично ставят в теплую воду.)

При помешивании шоколад распускается и тогда его выливают в бумажный конусный кондитерский мешочек с узким прямым срезом на конце. Выдавливанием из мешочка шоколад в виде всевозможных рисунков (их можно заранее нарисовать) наносят на пергамент. После охлаждения шоколадные рисунки поднимают ножом с пергамента и используют для украшения торта.

Этапы подготовки шоколада к изготовлению фигурок и узоров



1. Разогреть на водяной бане



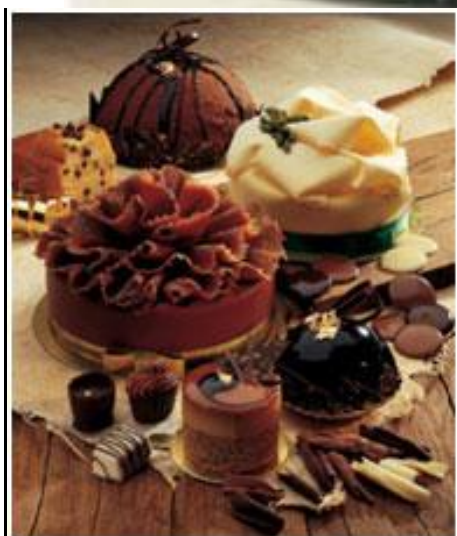
*2. Выложить в корнетик
или кондитерский мешок*



3. Рисование узоров шоколадом

Для приготовления шоколадных усиков плитку шоколада («Прима», «Люкс», «Гвардейский», «Спорт», «Золотой ярлык» или «Серебряный ярлык») разламывают на кусочки, кладут в фарфоровую чашечку и ставят в теплое место для получения шоколадной массы консистенции густой сметаны. Эту массу кладут в бумажный корнетик, срезают узкий кончик его и выдавливают всевозможные фигурки на белую бумагу. Более сложные узоры рисуют на бумаге карандашом и по ним наносят из корнетика шоколад.

ШОКОЛАДНЫЕ ЗАВИТУШКИ



Иногда приготовишь торт - на вкус - потрясающий, а на вид немного не похож на те, которые продают в ресторанах и кафе... В таком случае вам нужны наши советы, чтобы сделать свою выпечку - ошеломляюще красивой и незабываемой

Для этого украшения, вам нужно выбрать два шоколада разных цветов. Мы использовали белый шоколад на фотографии: белый для первого цвета и слегка розоватый для второго. Чтобы получить розовый цвет, нужно растопить 150 гр белого шоколада и перемешать с розовым пищевым красителем. Намазать растопленным шоколадом холодную поверхность (например, мраморную доску) и пока шоколад не застыл, провести по нему большим ножом с большими зубринами, чтобы получились маленькие желобки по всей поверхности. Оставить на 5 мин, чтобы шоколад почти застыл. Затем растопить 150 гр белого шоколада и намазать им розовый. Когда шоколад застынет, очень острым большим ножом с него можно снимать очень тонкие слои шоколада, чтобы получались завитушки.

ШОКОЛАДНЫЕ ВОЛНЫ



Закрепить рулон пергамента или бумаги для выпечки маленькой скалкой или булавками (чтобы он не укатился). Растопить 110 гр темного шоколада и наполнить им кондитерский мешок. Выдавливать шоколад тонкой струйкой на пергамент вперед-назад, чтобы получались шоколадные волны, как на фотографии. Дать остыть и затем снять шоколад с бумаги.

ШОКОЛАДНЫЕ РОЗОЧКИ

Соединить 1/2 ст. л растительного масла с 150 гр. растопленного темного шоколада. Намазать шоколад на холодную поверхность (например, мраморную плиту) и когда он застынет, с помощью круглой ложки для мороженого снимать с поверхности шоколадные стружки. Повторить процесс необходимое количество раз.



ШОКОЛАДНАЯ СТРУЖКА

Для получения шоколадной стружки положить плитку шоколада на 30 мин в теплое место температурой около 30°. Когда шоколад делается пластичным, с широкой стороны плитки (не сбоку) настрогать его ножом на тонкие слои (широкие стружки).

Срезанный слой свертывается в трубочку. Получившиеся трубочки—шоколадную стружку — уложить на пирожное или торт. Украшение

приобретает более красивый вид, когда шоколадную стружку, уложенную на изделие, слегка посыпают сахарной пудрой.



ШОКОЛАДНЫЕ УСИКИ

Для приготовления шоколадных усиков плитку шоколада («Прима», «Люкс», «Гвардейский», «Спорт», «Золотой ярлык» или «Серебряный ярлык») разламывают на кусочки, кладут в фарфоровую чашечку и ставят в теплое место для получения шоколадной массы консистенции густой сметаны. Эту массу кладут в бумажный корнетик, срезают узкий кончик его и выдавливают всевозможные фигурки на белую бумагу. Более сложные узоры рисуют на бумаге карандашом и по ним наносят из корнетика шоколад.

Можно также предварительно сделанный карандашом или чернилами рисунок положить под прозрачную бумагу и по ней нанести шоколадом рисунок.

ШОКОЛАДНЫЕ РИСУНКИ

Шоколадные рисунки, сделанные на бумаге, нужно поставить в прохладное место для затвердения, после чего осторожно ножом отделить от бумаги и поместить на украшаемое изделие.

Если шоколадные усики получатся серыми, без глянца, надо положить их обратно в чашечку, разогреть на водяной бане до жидкого состояния (50°C) и, мешая, охладить до получения густой плотной массы; затем вторично разогреть ее, помешивая, но не более чем до 35°C, и из этой массы корнетиком отсаживать различные рисунки.

Из более густой шоколадной массы можно сделать красивый узор с помощью корнетика с зубчатой трубочкой. Его также предварительно высаживают на бумаге, а после охлаждения укладывают на торт. Для этого к подогретому шоколаду, мешая, добавляют постепенно по капле воду, пока шоколад не загустеет до консистенции густой сметаны. Избыток воды может испортить шоколад.

Для украшения пирожных и тортов можно также использовать шоколадные конфеты фабричного изготовления.

Можно приготовить заменитель шоколада из 15% порошка какао, 40% сахарной пудры, 45% сливочного масла (0,5% всей смеси должен составить ванильный сахар). 1/4 порции сливочного масла согреть до 40—50°C, добавить ванильный сахар и порошок какао. Остальное масло смешать сначала с сахарной пудрой, а затем со всеми продуктами.



фигурки из шоколада



шоколадные листья





Глазирование поверхности изделия шоколадом



Важные советы по изготовлению украшений из шоколада

Если шоколадные усики получатся серыми, без глянца, надо положить их обратно в чашечку, разогреть на водяной бане до жидкого состояния (50°C) и, мешая, охладить до получения густой плотной массы; затем вторично разогреть ее, помешивая, но не более чем до 35°C, и из этой массы корнетиком отсаживать различные рисунки.

Из более густой шоколадной массы можно сделать красивый узор с помощью корнетика с зубчатой трубкой. Его также предварительно высаживают на бумаге, а после охлаждения укладывают на торт. Для этого к подогретому шоколаду, мешая, добавляют постепенно по капле воду, пока шоколад не загустеет до консистенции густой сметаны. Избыток воды может испортить шоколад.

Для украшения пирожных и тортов можно также использовать шоколадные конфеты фабричного изготовления.

Можно приготовить заменитель шоколада из 15% порошка какао, 40% сахарной пудры, 45% сливочного масла (0,5% всей смеси должен составить ванильный сахар). 1/4 порции сливочного масла согреть до 40—50°C, добавить ванильный сахар и порошок какао. Остальное масло смешать сначала с сахарной пудрой, а затем со всеми продуктами.

Технологическая карточка

Рецептура № 158
Шоколадная масса

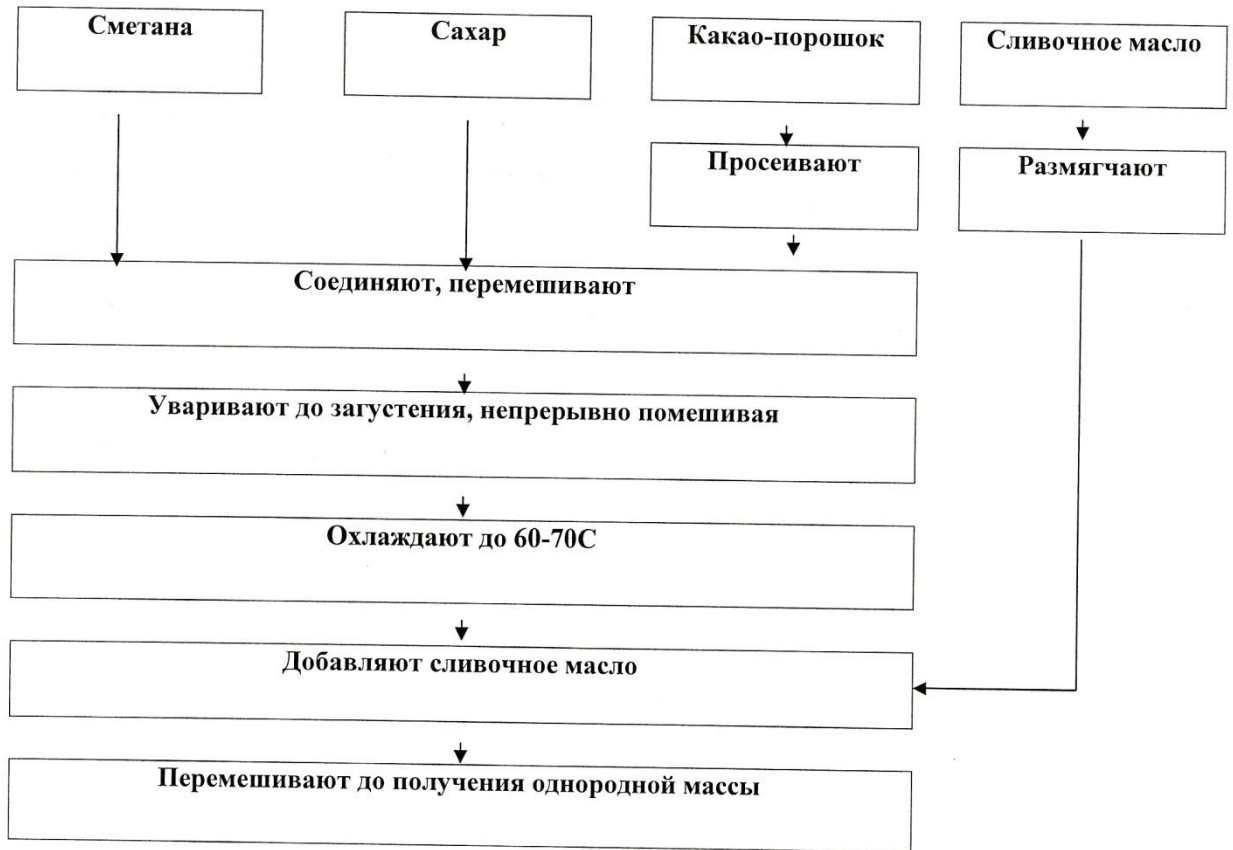
Наименование сырья	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на 10 кг. полуфабриката, г	
		в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок.....	99,85	4541,6	4534,8
Какао-порошок.....	95,00	1816,7	1725,9
Масло сливочное.....	84,00	1816,7	1526,0
Сметана 25%-ной жирности...	32,00	2358,4	754,7
Итого:	—	10533,4	8541,4
Выход:.....	81,10	10000,0	8110,0

Влажность 18,9 ± 2%

Готовят шоколадную массу так же, как глазурь молочно-шоколадную (рец. № 156).

Сметану, сахар и какао-порошок уваривают до загустения. Уваренную массу охлаждают до температуры 60-70°С, добавляют масло сливочное и перемешивают до получения однородной массы.

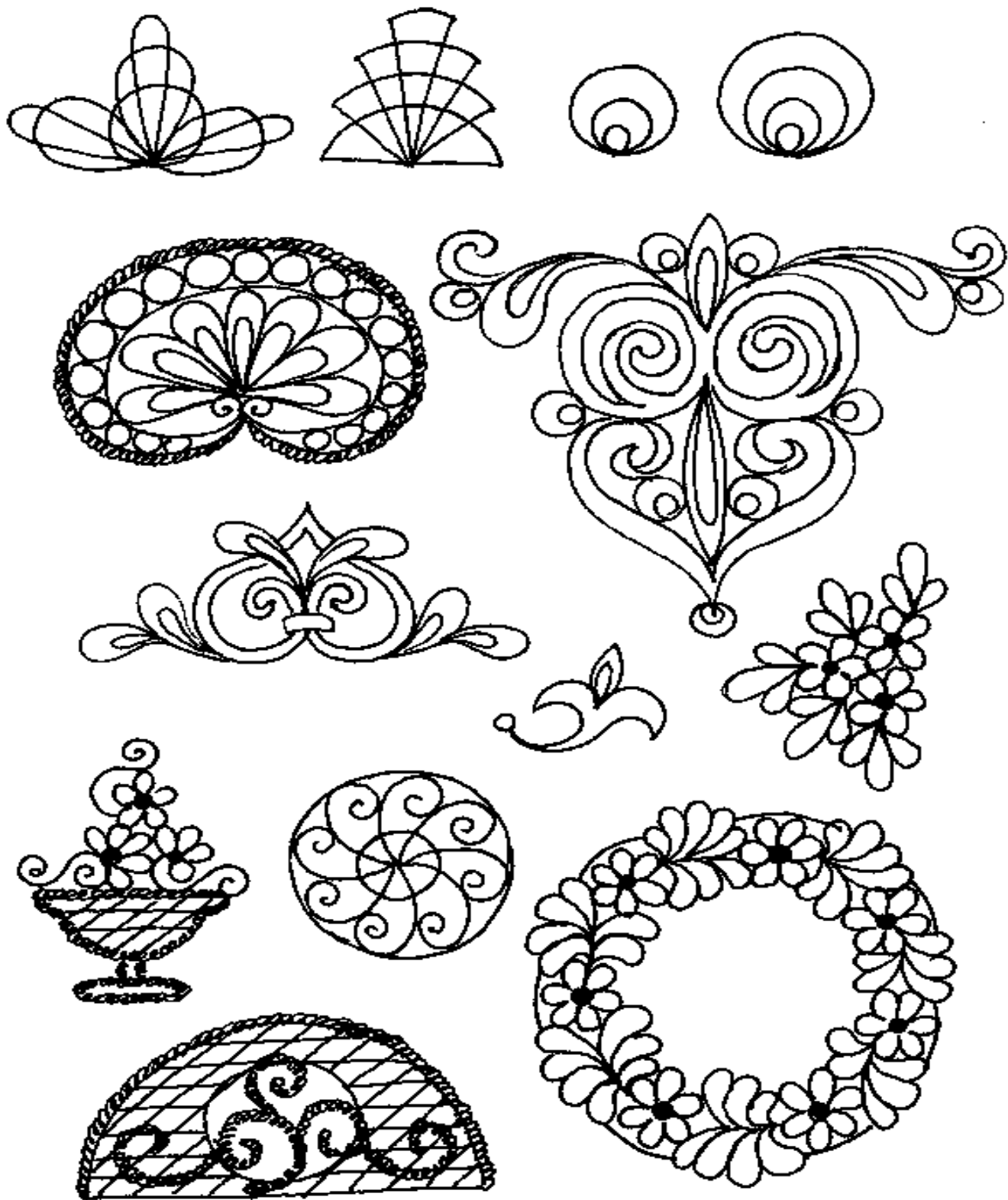
Технологическая схема Шоколадная масса



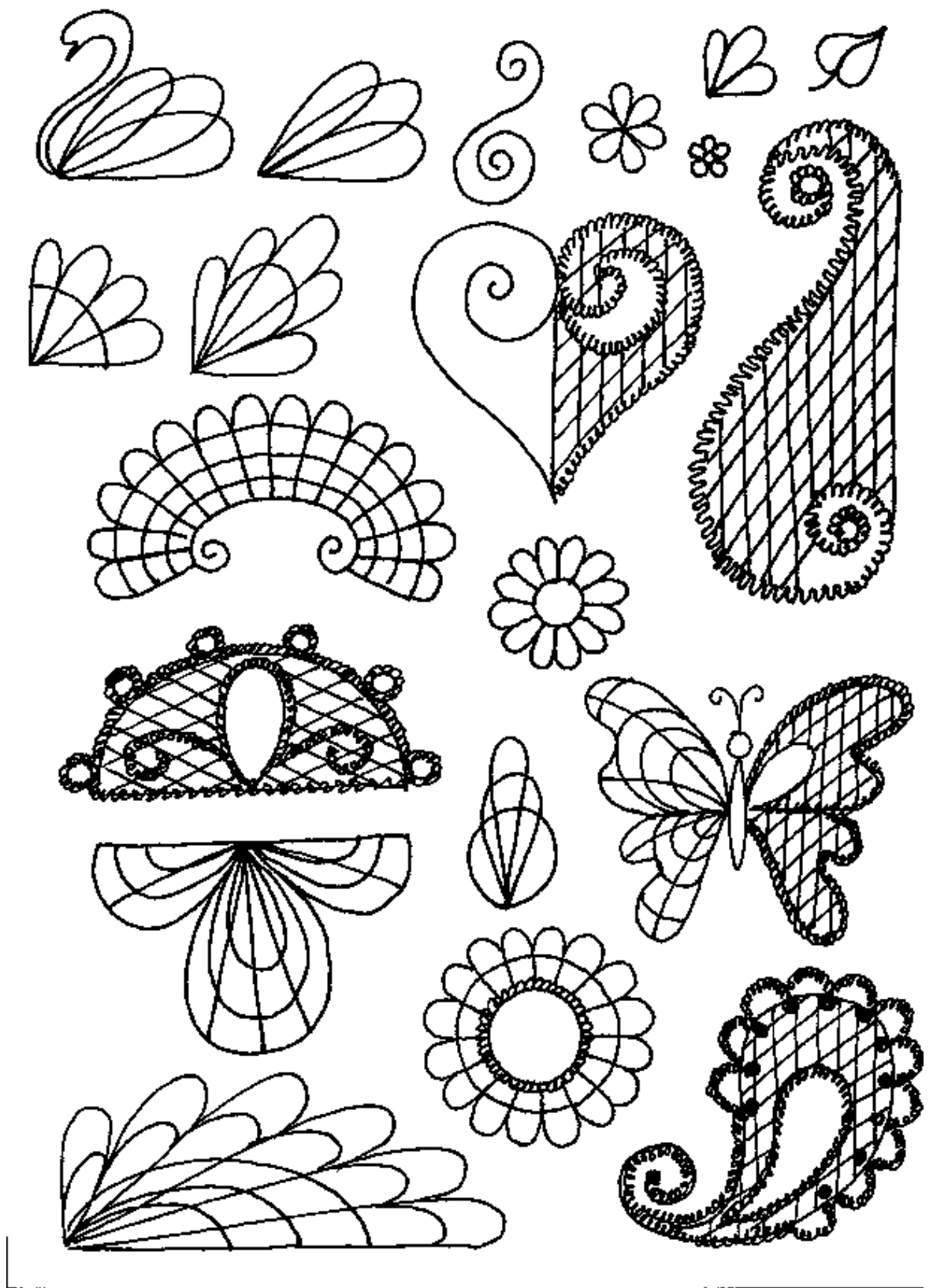
Узоры из шоколада

Предварительно сделанный карандашом или чернилами рисунок положить под прозрачную бумагу и по ней нанести шоколадом рисунок.

Шоколадные рисунки, сделанные на бумаге, нужно поставить в прохладное место для затвердения, после чего осторожно ножом отделить от бумаги и поместить украшаемое изделие.



Узоры из шоколада



Для отделки изделий могут применяться глазури: сырцовая (для глазирования поверхности), сырцовая и заварная (для украшения изделий), шоколадная, кондитерская, фруктовая и помадная.

Сырцовая глазурь для глазирования поверхности выпеченных полуфабрикатов состоит из сахарной пудры и яичных белков (по рецептуре 907 кг пудры и 28 кг белка).

Без следов жира в емкость помещают белки, наливают воду (15 % к массе пудры) с температурой 35 ...40°C, вводят 1/3 часть рецептурного количества пудры, и вся масса сбивается при небольшой частоте вращения венчика. Затем на ходу машины добавляется еще 1/3 сахарной пудры и масса подогревается до температуры 40... 45 С, после чего вносится оставшееся количество пудры. Сбивание продолжается до образования массы, которая по консистенции напоминает густую сметану. Влажность глазури -11%.

Сырцовая глазурь для украшения изделий позволяет получать тончайшие детали украшений: решеточки из прутиков толщиной до 1 мм, миниатюрные цветочки и т. д. Такая глазурь по рецептуре отличается от вышеприведенной рецептуры: содержание сахарной пудры - 866 кг, белка - 169 кг и лимонной кислоты - 0,1 кг на 1 т. Вода в нее не вводится.

Получают сырцовую глазурь для украшения изделий сбиванием белка с сахарной пудрой. В конце сбивания вводится лимонная кислота. Глазурь может быть окрашена в различные цвета.

Украшения из глазури отсаживаются непосредственно на изделия или на чистый металлический лист, смазанный маслом. Для подсушки изделий лист устанавливают на 12 ч в сухое теплое место. Влажность глазури - 13%.

Сырцовая глазурь называется рисовальной массой.

Шоколадная глазурь темперруется в температурной машине с добавлением какао-масла и кондитерского жира, взятых по рецептуре, при температуре 33...34°C. Для глазирования изделий температура шоколадной глазури должна быть 30... 31 °С.

Кондитерские глазури, в основу которых положено применение вместо какао-масла его заменителей или эквивалентов, в последнее время получили широкое распространение.

Фруктовая глазурь для глазирования поверхностей изделий получается смешиванием крахмала и сахара-песка в соотношении 1:1.

В котле нагревается вода до температуры 40 °С в 5-кратном количестве по отношению к крахмалу и вносится постепенно при постоянном перемешивании смесь крахмала и сахара-песка.

Далее в варочный котел загружаются патока и виноградный сок. Масса уваривается до 68... 72 % сухих веществ. Продолжительность уваривания 40...50 мин. В конце уваривания вводится лимонная кислота. Готовая глазурь в другой емкости охлаждается до температуры 70... 75 °С.

Глазурь сырцовая для глазирования поверхности

Сахарная пудра 907, яичные белки 28, вода 136. Выход 1000.

Во взбивальную машину наливают яичные белки, воду 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. Этой глазурью покрывают поверхность изделий. После застывания на поверхности образуется гладкая блестящая корочка

Глазурь сырцовая для украшения изделий

Белки взбить на тихом ходу добавить сахарную пудру в конце взбивания лимонную кислоту.

Украшают отсаживая из кондитерского мешка.

Глазурь заварная для украшения изделий

Сахар соединить с водой довести до кипения, снять пену, уваривать до 114-115С (слабый шарик)

Яичные белки взбивать до увеличения в объеме в 5-6 раз, постепенно влить горячий сироп тонкой струйкой, затем частями добавить сахарную пудру, разведенную лимонную кислоту (производить взбивание в течение 35 мин)

Готовность – рисунок не заплывает, меньше блеска, но более устойчив при хранении

Кандир для сахарных фигур

Для изготовления, для отливки пустотелых фигурок.

Сахар соединить с водой, довести до кипения, снять пену, уварить до 110 С (толстая нить), охладить до 80С, растирая лопаткой добавить сахарную пудру, масса мутнеет, консистенция жидкой сметаны.

Затем массу разливают в гипсовые формы, предварительно замоченные водой, для того, чтобы сироп не прилип к стенкам.

Форму переворачивают вверх отверстием.....форму раскрывают, вынимают сахарные фигуры, подсушивают в течение суток в теплом сухом месте и зачищают.

Готовые фигурки кисточкой разрисовывают и раскрашивают в различные цвета глазурью или пищевыми красителями.

Украшения из шоколада.

Из шоколада можно приготовить самые разнообразные украшения в виде полнообъемных фигур, барельефов при помощи форм и «отсадки» из бумажных корнетиков. Перед употреблением шоколад подвергают специальной обработке, называемой темперированием.

Для этого шоколад измельчают и медленно нагревают на водяной бане до 33—34С.

Темперирование придает шоколаду большую пластичность (рис. 26).

Если шоколад получается густым, то можно добавить подогретое какао-масло или кокосовое масло (не более 10%). Шоколад используют при температуре около 30*С.

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 излишний шоколад выливают. На внутренних стенках формы образуется слой шоколада толщиной 2-3 мм. После охлаждения и затвердения шоколада форму освобождают от зажимов, открывают и вынимают фигурку. Чаще всего из шоколада готовят барельефы при помощи металлических форм.

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

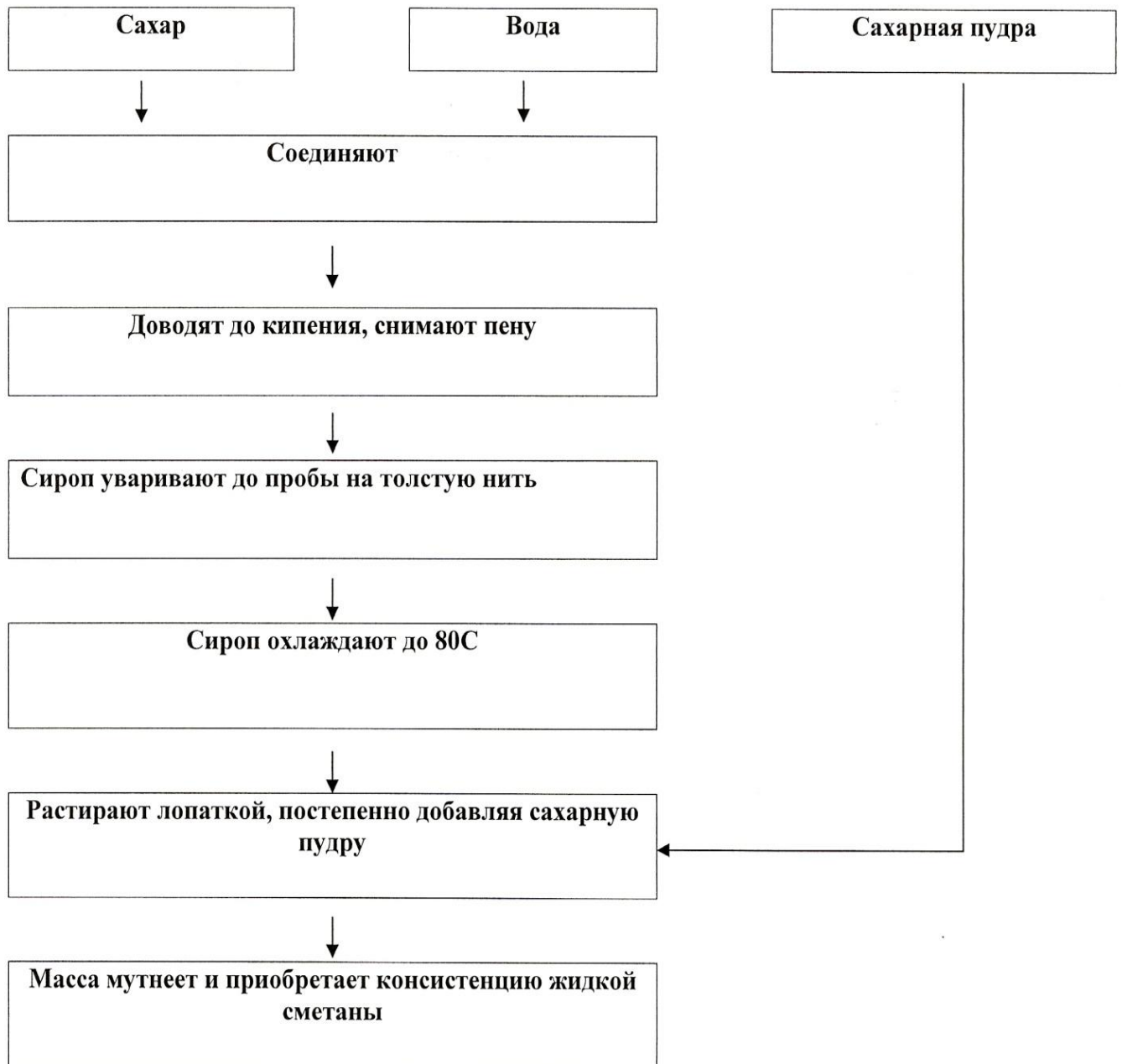
Для отсадки темперированный шоколад выкладывают в корнетик и отсаживают на пергамент в виде сплошных рисунков и так называемых усков. Из темперированного шоколада, отлитого в брусок, а затем охлажденного до почти полного затвердения, нарезают ножом тонкие широкие стружки, которые при падении сворачиваются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

Украшения из фруктовой рисовальной массы. Для этой массы используют фруктовую начинку или повидло, которое 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.

Пралине

Миндаль (кешью, арахис)очищают, обжаривают при температуре 130-135С до золотистого цвета, засыпают в котел добавляют сахар-песок, помешивают веселкой, пока не растворится сахар. Массу выливают на смазанный маслом мраморный стол или противень, охлаждают, как затвердеет дробят в ступке и растирают на вальцовочной или размолочной машине. Можно готовить из абрикосовых косточек, семян подсолнечника, иногда добавляют какао-масло, какао-порошок, ванилин.

Технологическая схема Кандир для сахарных фигур



Технологическая карточка
«Кандир».

Наименование сырья	Расход сырья, в гр.
Сахар-рафинад	745
Сахарная пудра	74
Вода	224
ИТОГО	1043
Выход	1000

Инструкционная карточка.

- 1) Сахар соединяют с водой.
- 2) Доводят до кипения.
- 3) Снимают пену.
- 4) Уваривают до t 110 С.
- 5) Охлаждают до t 80 С.
- 6) Растирая лопаткой постепенно добавляют сахарную пудру.
- 7) Вымешивают.
- 8) Используют для отливки пустотелых фигурок.

Требования к качеству: Консистенция жидкой сметаны, белого цвета или соответствовать цвету красителя.