

1. Выполнить конспект

2. Ответить на вопросы

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

Конспект урока

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

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 Сахарна пудра 856, яичные белки 169, лимонная кислота 0,1 выход 1000г.

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 Сахар-рафинад 745, сахарная пудра 74, вода 224. Выход 1000г.

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 метаны.

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.

Пралине Орехи 500, сахар 600. Выход 1000г.

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 карточка

Рецептура № 158 Шоколадная масса

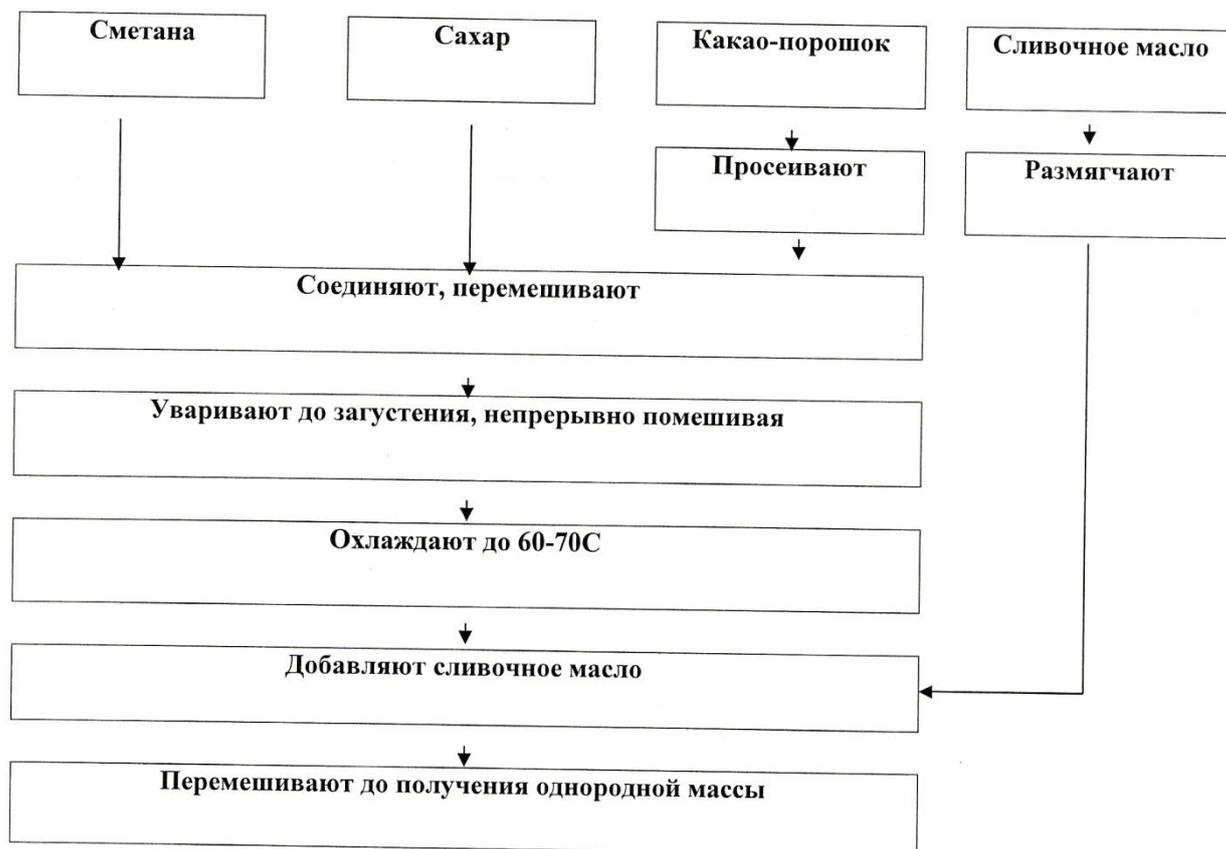
Наименование сырья	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на 10 кг. полуфабриката, г	
		в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок.....	99,85	4541,6	4534,8
Какао-порошок.....	95,00	1816,7	1725,9
Масло сливочное.....	84,00	1816,7	1526,0
Сметана 25%-ной жирности...	32,00	2358,4	754,7
Итого:	—	10533,4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

Влажность 18,9 ± 2%

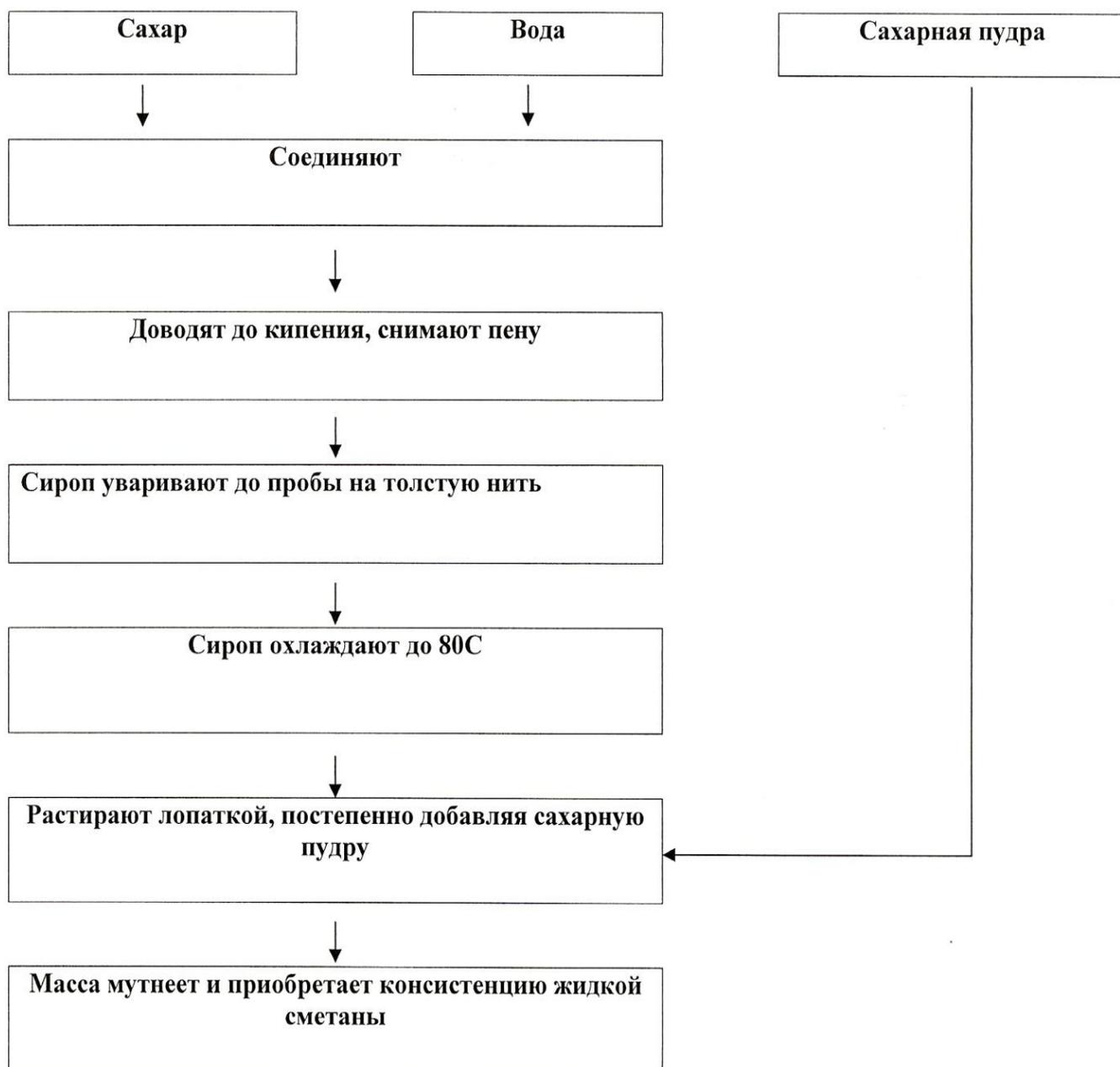
Готовят шоколадную массу так же, как глазурь молочно-шоколадную (рец. № 156).

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



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.

ВЫПОЛНИТЬ ЗАДАНИЕ

Задание 1. Перечислите стадии приготовления заварного крема.

Задание 2. В таблице укажите рецептуры заварного крема.

Сырье	Масса сырья для приготовления крема
заварного	заварного ванильного
Мука высшего сорта	
Сахар-песок	
Яйца	
Цельное молоко	
Сливочное масло	
Ванилин	
Выход	

Задание 3. Укажите температуру прогрева муки и как определить ее готовность.