

Ответить на вопросы

Ложь или истина

1. Крем «Сливочный» (основной) приготавливается с добавлением сгущенного молока, соединенного с сахарной пудрой.
2. Агар – желирующее вещество, полученное из костей животных.
3. Кашу «Шарлотку» готовят путем уваривания яично-сахарной массы.
4. Крем сливочный «Новый» отличается от сливочного основного тем, что используют сахар вместо сахарной пудры, готовят сахарный сироп и соединяют его со сгущенным молоком.
5. Сироп, уваренный до температуры 114 °С, имеет пробу на толстую нить.
6. Крем «Гляссе» готовят на основе сливочного масла с добавлением сгущенного молока и яиц.
7. Сироп для крема «Новый» уваривают до температуры 105 °С.
8. Сироп с содержанием сахара 70% имеет пробу на тонкую нить.
9. Соотношение сахара и воды в сиропе для промочки – 1 : 2.
10. Аммоний – желирующее вещество, полученное из морских водорослей.
11. Составной частью для крема «Новый» является молочный сироп.
12. Сироп для глазирования используют, когда его температура равна 20 °С.
13. Тартразин – краситель красного цвета.
14. Соотношение сахара и воды в сиропе для помады – 1 : 3.
15. Сироп, уваренный до температуры 108 °С, имеет пробу на среднюю нить.

2. Заполнить технологические схемы

Схема 1. Технологическая схема приготовления крема основного

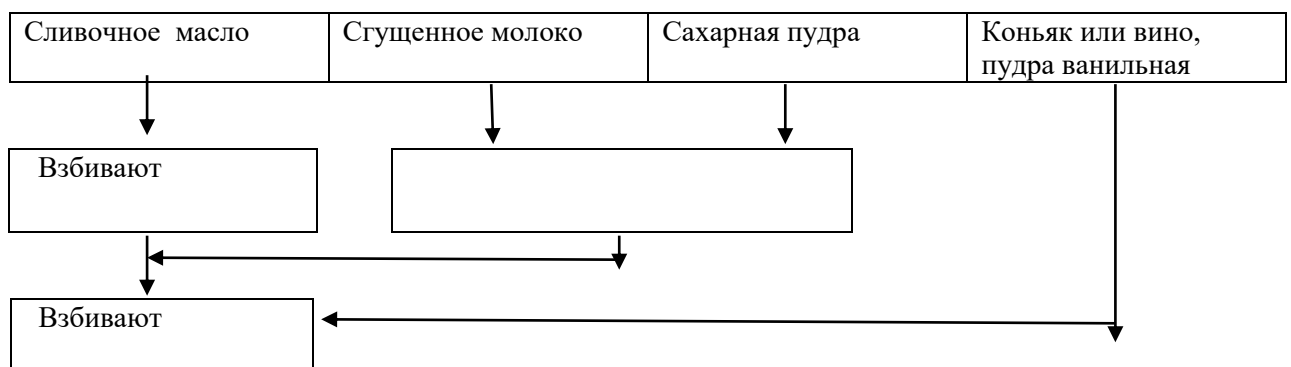


Схема 2. Технологическая схема приготовления крема сливочного «Новый»

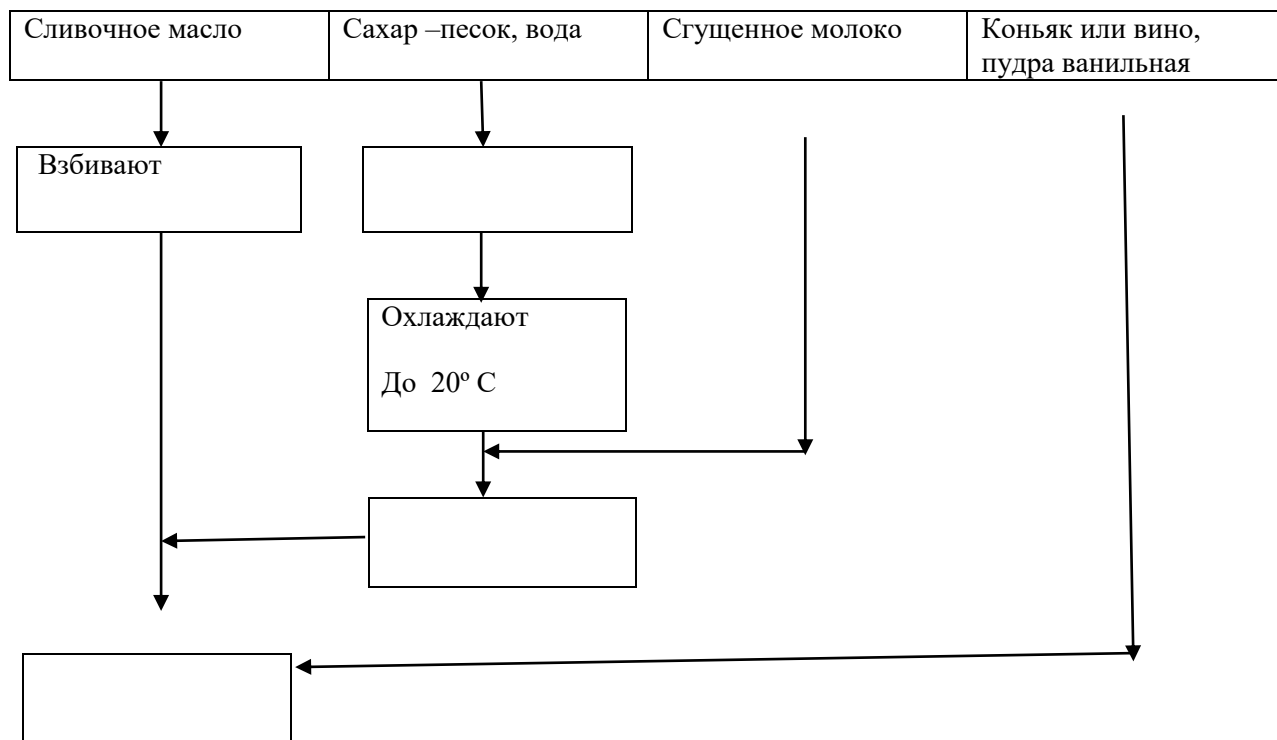


Схема 3. Технологическая схема приготовления крема белкового заварного

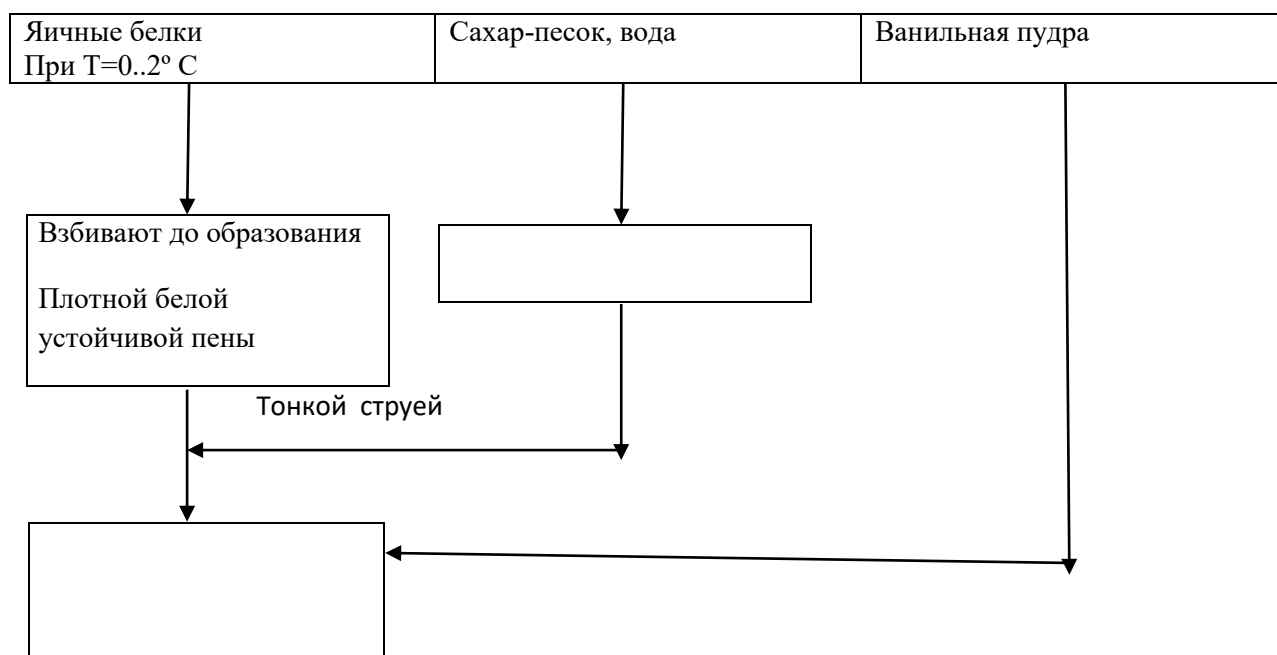


Схема4. Технологическая схема приготовления «Крем из сливок»

