

Тема 2.1 Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов

В качестве мучных отделочных полуфабрикатов используют мучную рисовальную массу.

Мучная рисовальная масса, в г: *мука пшеничная в/с — 625, молоко — 250, сахар-песок — 75, яичный белок — 115. Выход: 1000.*

Для приготовления мучной рисовальной массы сахар, молоко и яичный белок взбивают до полного растворения сахара. Не прекращая взбивание, постепенно добавляют муку и взбивают до получения сметаноподобной массы. Полученную массу перекладывают в корнетик. На смазанный маслом и посыпанный мукой лист наносят с помощью корнетика полученную массу в виде фигурок и рисунков. Подготовленную к выпеканию на листе мучную рисовальную массу иногда покрывают разными посыпками. Сразу же после выпекания украшения из мучной массы можно согнуть в виде спиралей и завитков, сохраняющих эту форму после охлаждения. Некоторые украшения, выпеченные из мучной массы, дополнительно покрывают белковой рисовальной массой.

Еще в качестве мучной рисовальной массы используют заварное тесто.

Масса из заварного теста, в г: *мука пшеничная в/с — 211, маргарин — 140, яйца — 280, соль — 6, сахар — 14, вода — 352. Выход: 1000.*

В воду добавляют маргарин, соль и сахар. Доводят до кипения и заваривают с мукой. Массу охлаждают и постепенно вводят яйца (лучше, если яйца немного взбить для разрушения структуры яйца).

Готовое тесто в конце замеса должно представлять собой вязкую, однородную массу без комочков.

Приготовленное тесто, протирают через мелкое сито, выкладывают в бумажный корнетик и отсаживают на противень всевозможные фигуры.

Выпеченные украшения из этой массы не изгибают, они получаются сразу сухими и немного вогнутыми.

контрольный вопрос

Как готовят мучную рисовальную массу?

ФРУКТОВО-ЯГОДНЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ

Плоды в кондитерском производстве применяются главным образом в виде свежих, сушеных фруктов и полуфабрикатов: пюре, подварок, припасов, начинок, варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов, а также плодов в сиропе, сахаре и спирте.

Свежие фрукты и ягоды используются как начинки и как отделочные полуфабрикаты при приготовлении мучных кондитерских изделий. Перед использованием фрукты и ягоды тщательно промывают в проточной воде и обсушивают на воздухе. Красивые плоды используют в свежем виде для украшения изделий, деформированные (но не гнилые) — для изготовления полуфабрикатов (джемов, мармеладов, повидла).

Свежие фрукты хранят в охлаждаемых камерах при температуре 2—3 °С и относительной влажности 85—90%.

К сухофруктам относятся виноград сушеный, фрукты косточковые сушеные и фрукты семечковые сушеные. Сушеный виноград в хлебопечении применяют в виде *изюма*. На хлебопекарные предприятия поступает изюм следующих видов: бессемянный со светлым или темным цветом ягод — сояги, сабза солнечная или штабельная, бедона, шинати; столово-изюмный со светлой или темным цветом ягод — чиличи, гермиан светлый, штабельный и окрашенный; смесь сортов винограда — авлон.

В изюме не допускается наличие ягод, которые загнили, поражены вредителями, с признаками спиртового брожения, плесени, видимой невооруженным глазом. Наличие насекомых, вредителей, их личинок и куколок, металлопримесей и песка также недопустимо.

Изюм добавляют в тесто при изготовлении некоторых видов изделий или используют для отделки при изготовлении сдобы фигурной. Содержимое влаги в изюме — от 17 до 19%.

Срок хранения — 12 месяцев со дня выработки.

К *сушеным косточковым фруктам* относятся абрикосы, алыча, жердели, кизил, персики, сливы и черешни. В зависимости от показателей качества сушеные косточковые фрукты изготавливают следующих сортов: экстра, высший, первый и столовый. Сортom экстра оценивают готовую продукцию: абрикосы: кайса — обработанные целые плоды без косточек; курага — половинки плодов, резанные; урюк (сортom «Субхоны» и «Мирсанджели») — целые плоды с косточкой и чернослив, прошедший дополнительную товарную обработку.

К *фруктам семечковым сушеным* относятся айва, груши, яблоки и мушмула. В зависимости от показателей качества сушеные семечковые фрукты изготавливают следующих сортom: экстра, высший, первый и столовый. Сушеные фрукты из дикорастущих сортom оценивают сортom столовым. Сушеные фрукты заводской обработки поступают на хлебопекарные предприятия в ящиках фанерных, дощатых, из гофрированного картона, выстланных пергаментом или подпергаментом, барабанах навивных с вкладышем из полимерного материала.

Сушеные фрукты хранят при температуре от 5 до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 70% в помещениях, не зараженных вредителями хлебных запасов. Срок хранения со дня выработки чернослива и сушеных слив высшего сорта — шесть месяцев, остальных сушеных фруктов — 12 месяцев.

На хлебобулочных и кондитерских предприятиях широко используют консервированные фрукты и ягоды в виде фруктово-ягодных джемов, повидла, пюре. Их применяют в качестве начинки, прослойки, отделки полуфабрикатов, добавки к крему.

Из всех консервированных видов самое больше используют повидло и пюре, джем.

Фруктово-ягодное пюре представляет собой протертую пастеризованную массу из свежих фруктов. Оно используется для повидла и непосредственно для начинки. Пюре изготавливают из фруктов с плотной мякотью, ярко выраженными вкусом и запахом (яблоки, груши, абрикос, персик и т.д.). Наибольшее распространение в кондитерской промышленности получило яблочное пюре. В большинстве кондитерских изделий оно является основным сырьем, а плодовое пюре других типов вводят, как правило, в виде добавок.

Готовое фруктово-ягодное пюре представляет собой протертую плодовую мякоть, имеющую вид тестообразной массы влажностью 87—92%. Пюре сохраняет вкус и аромат натуральных фруктов и ягод. Его хранят в прохладном помещении при температуре 2 °С и относительной влажности 70—80%.

Подварки представляют собой пюре из фруктов или ягод, уваренные с сахаром, с добавлением или без добавления пищевых кислот и пектина. Подварки используют для изготовления кондитерских и других изделий. При изготовлении подварок образуется инвертный сахар, поэтому, чтобы предохранить их от засахаривания, добавляется патока. Вкус и запах кисло-сладкие с ароматом фруктов или ягод, из которых изготовлены подварки, без постороннего привкуса и запаха, не содержат инородных примесей, плодоножек, чашелистиков, семян плодов, а также признаков плесневения или брожения. Допускается горьковатый привкус для цитрусовых подварок, присущий цитрусовым плодам. Консистенция подварок должна быть густой и однородной, цвет — характерный для используемых плодов. Влажность подварки должна быть не более 31%, количество сахара — не менее 65%. Консервантом в подварке является сахар.

Подварки изготавливают из одного вида плодов. При изготовлении подварок не допускается применение красящих и ароматических веществ.

Припасы готовят из плодов и ягод, отличающихся сильным и тонким ароматом, сохраняя их естественный вкус и запах. Высококачественные плоды или ягоды протирают с сахарной пудрой или сахарным песком в соотношении 1 : 1, а затем прогревают в герметически закрытой таре (стерилизуют). Применяют для придания кондитерским изделиям естественного фруктово-ягодного аромата.

Начинки применяют при изготовлении печенья, пряников, коврижек, тортов, пирожных, рулетов, вафель. Приготавливают, дополнительно уваривая с сахаром яблочное пюре (1 : 1,5), фруктовую подварку (10: 1) или повидло (10 :1,1) до влажности 26%.

Фруктовая подварка протирается, при необходимости добавляется вода. Влажность подварки после протираания — 45—50%. Далее подварка уваривается с сахаром-песком в варочной посуде до влажности 2%.

Для бисквитно-фруктовых изделий в начинку могут добавляться промочка, сиропы от компота, варенья и фруктов с учетом содержания в них сахара.

Повидло вырабатывают из плодового или плодово-ягодного пюре или их смеси, из тыквенного пюре или смеси тыквенного и яблочного пюре путем уваривания с сахаром, с добавлением или без добавления пищевого пектина и пищевых кислот. В смеси допускается не более двух видов сырья при содержании основного вида не менее 60%.

По внешнему виду повидло представляет собой однородную протертую массу без семян, семенных гнезд, косточек, непротертых кусочков кожицы. Цвет повидла должен соответствовать цвету плодов: для повидла из плодов со светлой мякотью допускаются светло-коричневые оттенки, а из плодов с темной мякотью — бурые, запах — свойственный плодам, из которых изготовлено повидло. Засахаривание повидла не допускается. Консистенция для повидла, расфасованного в стеклянную, жестяную тару и бочки:

- 1) из семечковых плодов, ягод и смеси плодов и ягод, тыквы — густая мажущаяся масса;
- 2) для повидла из косточковых плодов — мажущаяся масса;
- 3) повидла из семечковых и косточковых плодов, расфасованного в ящики и полимерную тару — плотная масса, сохраняющая очерченные грани при разрезании ее ножом.

Цвет повидла должен соответствовать цвету плодов. Для повидла из плодов со светлой мякотью: вкус кисло-сладкий, свойственный плодам или их смеси, из которых изготовлено повидло, запах с ароматом плодов.

Влажность повидла должна быть не более 35%, общее содержание сахара — 55—65%. Хранят в прохладном помещении при температуре 10 °С не более одного года.

Перед использованием густого повидла для начинки его слегка подогревают и протирают через сито или пропускают через мясорубку.

Джем плодово-ягодный изготавливают из плодов, ягод или дыни, уваренных с сахаром до желеобразного состояния, с добавлением или без добавления желирующих соков или пищевого пектина.

В зависимости от способа изготовления джем вырабатывают стерилизованным и нестерилизованным. В зависимости от качественных показателей джем выпускают высшим и первым сортом.

Перед использованием джема для начинки или прослойки изделий следует протереть его через сито, удалив косточки, если они имеются. При наличии крупных долек плодов джем пропускают через мясорубку.

По внешнему виду и консистенции джем — желеобразная, мажущаяся масса непротертых плодов и ягод, не растекающаяся по горизонтальной поверхности. Допускается медленное растекание массы на горизонтальной поверхности для джема:

первого сорта — из всех видов плодов и ягод;

высшего сорта — абрикосового, земляничного (клубничного), дынного, вишневого, малинового, ежевичного, черничного, клюквенного, брусничного, фейхоа, физалиса.

Засахаривание не допускается. Запах — свойственный плодам или ягодам, из которых изготовлен джем. Вкус сладкий или кисло-сладкий. Для джема первого сорта допускаются вкус и запах слабовыраженные, а также наличие легкого привкуса карамелизованного сахара. Цвет однородный, соответствующий цвету плодов и ягод, из которых изготовлен джем. Для джема из плодов и ягод со светлой мякотью — светло-коричневый оттенок. У первого сорта для плодов и ягод со светлой мякотью — коричневые оттенки, а для плодов и ягод с темной мякотью — буроватые оттенки.

Поступают эти продукты расфасованными в металлические банки и деревянные бочки, повидло может быть в ящиках.

Варенье — продукт стерилизованный или нестерилизованный из плодов, ягод, лепестков роз, грецких орехов и дыни, сваренных в сахарном или сахарно-паточном сиропе.

В зависимости от показателей качества варенье выпускается экстра, высшего и первого сортов.

На хлебопекарные предприятия варенье поступает в такой же таре, как повидло и джемы.

Повидло, джемы и варенье хранят при температуре от 0 до 20 °С — стерилизованные, от 10 до 20 °С — нестерилизованные.

Срок хранения повидла со дня выработки: стерилизованного — 24 месяца, нестерилизованного в стеклянной и металлической таре — 12 месяцев, нестерилизованного в бочках — девять месяцев, нестерилизованного в ящиках — шесть месяцев, нестерилизованного, фасованного в тару из термопластичных полимерных материалов, алюминиевые цельные цилиндрические банки или алюминиевые тубы, с добавлением сорбиновой кислоты — шесть месяцев, нестерилизованного, фасованного в тару из термопластичных полимерных материалов, без добавления сорбиновой кислоты — три месяца.

Срок хранения джемов и варенья со дня выработки: стерилизованного — 24 месяца, нестерилизованного — 12 месяцев, нестерилизованного, фасованного в тару из термопластичных полимерных материалов или алюминиевые банки — шесть месяцев.

Мармелад, в зависимости от применяемой студнеобразной основы, изготавливают фруктово-ягодный, жележный и жележно-фруктовый, в зависимости от способа формования — формовой, пластовый и резной. Мармелад изготавливают завернутым и незавернутым, фасованным, весовым и штучным.

Весовой мармелад поступает на предприятия уложенный рядами в ящиках из фанеры и гофрированного картона, пластовый мармелад — в ящиках дощатых или из гофрированного картона. Ящики должны быть без постороннего запаха, внутренние стенки быть выстланы пергаментом, подпергаментом, пергамином, парафинированной бумагой. Допускается поставка мармелада в более мелкой фасовке в коробках из картона с крышками или без крышек, в коробках или стаканах.

Мармелад используют для глазирования поверхности тортов и пирожных. При глазировании изделий мармелад должен быть горячим. Поэтому его изготавливают в цехе мучных кондитерских изделий. Для глазирования изделий наиболее часто применяют абрикосовый мармелад.

Мармелад хранят в чистых, хорошо вентилируемых помещениях, не имеющих постороннего запаха, не зараженных вредителями хлебных запасов, при температуре 15 ± 5 °С и относительной влажности воздуха $80\pm 5\%$. Мармелад не должен подвергаться воздействию прямого солнечного света. Не допускается хранить мармелад совместно с продуктами, обладающими специфическими запахами. Ящики с мармеладом должны быть установлены на стеллажи на расстоянии не менее 0,7 м от стен и не менее 1 м от источников тепла, водопроводных и канализационных труб. В

зависимости от вида и способа упаковки мармелад хранят от 15 суток до трех месяцев со дня изготовления

Цукаты вырабатывают из целых или нарезанных кусочками фруктов, путем многократного проваривания плодов в сахарном сиропе (так же, как и варенье) и последующего подсушивания. Для этой цели используют сваренные в сиропе натуральные ягоды, фрукты, также корки цитрусовых плодов, арбузов и дынь.

Чтобы плоды не слиплись, их пересыпают сахарным песком. Цукаты подразделяются на сухое киевское варенье и глазированные фрукты (откидные, глазированные, кодированные или тираженные).

Сухое киевское варенье — фрукты отделяют от сиропа, в котором они были сварены, обсыпают сахарным песком и подсушивают. Приготавливают в виде смеси слив, абрикосов, вишен, нарезанных долек яблок и груш, корок апельсинов и мандаринов, лимонов, корок арбузов и дынь.

Цукаты используются как наполнитель в бисквитное, кексовое, сдобное, песочное, дрожжевое теста и как отдельный элемент декора для украшения тортов, пирожных, печенья, рулетов, слойки. Для десертов используется как наполнитель и декор одновременно.

Кожица апельсина (полосками) — имеет форму полосок с ярко выраженным вкусом и цветом апельсина.

Кожица апельсина (кубики) — кубики апельсина размером 6х6 мм с ярко выраженным вкусом и цветом апельсина (оранжевый).

Кожица лимона — кубики лимона размером 4х4 мм с ярко выраженным вкусом и цветом лимона.

Клементины (мандарины) — целые плоды мандарина, имеющие сочный мякиш, плотную кожицу, аромат и вкус мандарина.

Вишня (красная, зеленая, белая) — ягоды имеют цельную структуру, ярко выраженный цвет, приятный аромат и вкус вишни.

Вишня черная «Амарена» — целые ягоды вишни в сиропе.

Вишня коктейльная (красная, зеленая и желтая с веточкой) — целые ягоды вишни в сиропе.

Груша красная (целая) — целые плоды груш нежно-красного цвета. Термоустойчивы.

Ягоды в спирте — полуфабрикаты, применяемые для изготовления специальных сортов кондитерских изделий, таких как вишня в шоколаде, ягоды в помаде и др. Получают эти полуфабрикаты, заливая свежие полноценные зрелые очищенные ягоды сахарно-спиртовым сиропом. Для спиртования отбирают целые ягоды. Доля ягод, не удовлетворяющих этим

требованиям, составляет не более 10%. Консервированные ягоды для спиртования не применяются.

Количество ягод к общему количеству их в сахарно-спиртовом сиропе должно быть не менее 45%, спирта — не менее 30%.

Глазированные фрукты готовят из свежих плодов и ягод — уваривают с сахарным сиропом и затем сушат. В готовом виде глазированные фрукты должны сохранять натуральную форму плодов или форму нарезки.

Свежзамороженные плоды и ягоды хранят в замороженном состоянии при температуре —12 °С. После оттаивания их необходимо сразу использовать.

Карамелизированные фрукты.

Карамелизация — это обжарка фруктов в густом сахарном сиропе.

Карамелизированный ананас, в г: *сахар-песок — 225, масло сливочное — 90, ананас свежий — 750, анис — 7,5, гвоздика — 6, пектин — 12. Выход: 1000.*

Сахар растапливают до карамели, добавляют сливочное масло, затем ананас, нарезанный кубиками. Вводят специи и пектин.

Карамелизированные яблоки, в г: *яблоки — 552, сахар коричневый — 460. Выход: 1000.*

Очищенные яблоки нарезают кубиками, выкладывают на силиконовый коврик и посыпают сверху коричневым сахаром. Выпекают при температуре 180 °С до золотистого цвета.

Контрольные вопросы

1. Как используют плоды в кондитерском производстве?
2. Какие бывают виды сухофруктов?
3. Что собой представляет фруктово-ягодное пюре?
4. Как различают повидло в зависимости от консистенции?
5. Чем джем отличается от повидла?
6. Какие виды мармелада вам известны?
7. Какие виды цукатов вы знаете?