

Тема 2.6 Приготовление посыпки и крошки

Для украшения поверхности и боковых сторон тортов и пирожных широко применяются посыпки, приготавливаемые из различных полуфабрикатов и сырья: крошка из выпеченных полуфабрикатов, сахаристые, шоколадные, ореховые, грильяжные посыпки и др.

Крошка из выпеченных полуфабрикатов. Для отделки боковых сторон тортов и пирожных (реже для отделки поверхности) используют крошку или крупку, которую вырабатывают из обрезков бисквитных, песочных, слоеных, воздушных тортов и пирожных.

Для получения ***бисквитной жареной крошки*** слегка зачерствевший бисквит или его обрезки протирают через сито с ячейками размером 2-3 мм, а затем обжаривают до коричневого цвета при t 220-230°C. Используют крошку для отделки в остывшем состоянии.

Для получения ***песочной крошки*** обрезки дробят ножом до крупинок желательного размера, просеивают и используют для отделки песочных тортов и пирожных.

Слоеную крошку получают из обрезков пластов выпеченного слоеного полуфабриката. Обрезки измельчают ножом, подсушивают и протирают через сито с ячейками размером 4-5 мм.

Крошку из воздушного полуфабриката готовят из ломаных или деформированных экземпляров выпеченного полуфабриката, которые дробят ножом и просеивают через сито.

Грильяж. Это карамельная масса, смешанная в горячем состоянии с рубленным миндалем или другими ядрами.

При изготовлении грильяжа миндаль ошпаривают, очищают от оболочки, поджаривают, мелко дробят и соединяют с карамельной массой, уваренной до t 160-165°C, быстро и хорошо размешивают. Полученную

массу выкладывают на смазанный маслом мраморный или металлический стол и охлаждают. После охлаждения дробят ножом и используют для посыпки тортов и пирожных.

Если грильяжную массу охладить до $t\ 70^{\circ}\text{C}$, она будет пластичной и из нее можно вылепить различные фигурки: тарелки, цветы, гроты, подставки, вазы и т.п. Можно, раскатав грильяж в тонкий пласт, нарезать узкие ленты и связать из них бант, а также вырубить из пласта выемкой разные фигурки.

Шоколадная посыпка. Для приготовления шоколадной посыпки используют кувертюр, плиточный шоколад или отходы фигурных отливок из шоколада, которые дробят ножом в мелкую крупку.

Для обсыпки пирожного «Картошка» и других изделий используется **какао-порошок в смеси с сахарной пудрой**.

Ореховые посыпки. Очищенные или неочищенные ядра орехов (миндаль, фундук, арахис, фисташки, грецкие) подсушивают или обжаривают и измельчают.

Сахаристые посыпки. Сахарный песок подкрашивают в разный цвет, подсушивают и просеивают. Для отделки поверхности изделий также используют **сахарную пудру**.

Нонпарель готовят из помады. Готовую помаду разогревают до стекания с лопатки, делят на части и подкрашивают в разный цвет. После застывания протирают через сито, рассыпают тонким слоем на листах, подсушивают до затвердения и перемешивают.

Трюфельная посыпка. Помаду подогревают до стекания с лопатки. Добавляют какао-порошок, сливочное масло, ванильную пудру и хорошо все перемешивают. После застывания массу протирают через сито. Полученную крупку рассыпают тонким слоем на листы и слегка подсушивают. Используют трюфельную посыпку не позднее 8 часов после изготовления,

так как при более длительном хранении она черствеет и теряет вкусовые качества.

Рецептура: помада 786, какао-порошок 196, масло сливочное 39, ванильная пудра 5. Выход 1000 г.