

Тема 4.1 МУЧНЫЕ КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ ИЗ БЕЗДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА

Виды мучных кондитерских изделий, их классификация, ассортимент

Согласно ГОСТ Р 53041—2008 «Изделия кондитерские и полуфабрикаты кондитерского производства» мучное кондитерское изделие — это кондитерское изделие, представляющее собой выпеченный пищевой продукт или изделие, содержащее в своем составе выпеченный полуфабрикат на основе муки и сахара, с содержанием муки в выпеченном полуфабрикате не менее 25%.

Ассортимент мучных кондитерских изделий отличается рецептурой, формой, отделкой и вкусом. Мучные кондитерские изделия могут быть с полным или частичным покрытием шоколадом, глазурью или неглазированные, с начинкой, без начинки, прослоенные отделочными полуфабрикатами, с отделкой поверхностей. Ассортимент изделий группируют по нескольким признакам в зависимости от набора сырья и особенностей технологического процесса: печенье (бисквит), галеты и крекеры (сухое печенье), сдобное печенье, пряники, вафли, пирожные и торты, кексы, рулеты, мучное восточное изделие.

Печенье — мучное кондитерское изделие, разнообразной формы с массовой долей влаги не более 15,5%. К печенью относят сахарное, затяжное, сдобное, прослоенное, крекер, галету.

Сахарное печенье — печенье плоской формы, хрупкой, рассыпчатой структуры, с начинкой, без начинки, глазированное, неглазированное, с массовой долей общего сахара не более 27%, массовой долей жира от 2 до 30%, массовой долей влаги не более 10%. Сахарному печенью свойственна повышенная хрупкость и пористость в изломе. Изделие рассыпчатое, сладкое. Тесто для сахарного печенья легко принимает форму, обладает повышенной хрупкостью, пористостью, высокой способностью к набуханию. Благодаря этим особенностям теста на поверхность печенья наносятся разнообразные рисунки.

Затяжное печенье — печенье разнообразной плоской формы, слоистой структуры, со сквозными проколами, глазированное, неглазированное, с массовой долей общего сахара не более 20%, массовой долей жира от 3 до 28%, массовой долей влаги не более 9,5%. Затяжное печенье производят из муки со слабой клейковиной. Это кондитерское изделие менее хрупкое, чем сахарное печенье. Затяжному печенью сложно наносить рисунок на поверхность, так как тесто быстро принимает первоначальное состояние.

Сдобное печенье — печенье разнообразной плоской или объемной формы с начинкой, без начинки, глазированное, неглазированное, с суммой массовых долей сахара и (или) жира и (или) яичных продуктов и (или) молока и продуктов его переработки не менее 30%, с массовой долей влаги не более 15,5%, массовой долей общего сахара не менее 12%, массовой долей жира не менее 2,3%. В зависимости от рецептуры и способа приготовления

крекер подразделяется на три вида: с жиром или с жиром и жировой прослойкой, с жиром или с жиром и жировой прослойкой с добавлением вкусовых веществ (тмин, анис, сыр), без жира песочно-выемное, песочно-отсадочное, сбивное, миндально-ореховое, сухарики. Для производства сдобного печенья, в отличие от затяжного и сахарного, используется мука только высшего сорта. Изделия часто имеют красивую отделку поверхности и прослойку. По вкусовым качествам и нарядному внешнему виду многие сорта сдобного печенья не уступают пирожным.

Прослоенное печенье — два и более печенья, прослоенные отделочным полуфабрикатом, глазированное или неглазированное.

Крекер — печенье слоистой структуры с маслянистой поверхностью, с массовой долей общего сахара не более 10%, массовой долей жира не менее 10%, массовой долей влаги не более 7%. В зависимости от рецептуры и способа приготовления крекер подразделяется на три вида: с жиром или с жиром и жировой прослойкой, с жиром или с жиром и жировой прослойкой с добавлением вкусовых веществ (тмин, анис, сыр), без жира.

Галета — печенье слоистой структуры со сквозными проколами, с суммой массовых долей сахара и (или) жира не более 29%, массовой долей влаги не более 11%. Галеты вырабатывают простые, улучшенные (с добавлением жира), диетические (с сахаром и жиром).

Вафли — мучное кондитерское изделие из вафельных листов, прослоенных начинкой или без нее, с массовой долей влаги не более 8,4%. Для вафель с фруктовой начинкой массовая доля влаги не более 15,3%. По форме вафли выпускают круглые, прямоугольные, треугольные, в виде палочек, трубочек, фигурные. Для прослойки вафельных листов применяют помадные, пралиновые, жировые, фруктовые начинки. Вафли могут использоваться в качестве основы для других кондитерских изделий (торты, пирожные). Для этих целей изготавливаются вафельные изделия в форме листов, коржей, стаканчиков, трубочек, рожков.

Пряничное изделие — мучное кондитерское изделие разнообразной формы с выпуклой верхней поверхностью, с содержанием или без содержания пряностей, меда, с рисунком или без рисунка, с начинкой или без нее, глазированное или неглазированное, с массовой долей общего сахара не менее 24%, массовой долей влаги не более 20%. Пряничные изделия подразделяют на пряники и коврижки. В зависимости от способа приготовления подразделяют на сырцовые и заварные.

Кекс — мучное кондитерское изделие объемной формы с крупными и (или) мелкими добавками или без них, с начинкой или без нее, с отделкой поверхности или без нее, с массовой долей общего сахара не менее 20%, массовой долей жира не менее 10%, массовой долей влаги не более 30%. Поверхность кексов после выпечки украшают сахарной пудрой, орехами, глазируют помадой. Выпускают некоторые виды кексов с различными начинками, кремовыми и фруктовыми. Основные виды кексов:

- кекс «Весенний» — круглой формы, поверхность посыпана рублеными орехами и сахарной пудрой. Кекс выпускают весовым и штучным;

- кекс «Миндальный» — продолговатой формы в виде полена, поверхность глазирована пралине и посыпана миндалем. Выпускают штучным;
- кекс «Московский» — квадратной формы, поверхность глазирована помадой и украшена цукатами. Кекс выпускают весовым;
- кекс «Столичный» — прямоугольной или цилиндрической формы, поверхность неровная, посыпана сахарной пудрой. Выпускают весовым и штучным;
- кекс «Шафранный» — прямоугольной формы, поверхность глазирована сахарным сиропом. Кекс выпускают весовой и штучный.

Рулет — мучное кондитерское изделие, изготовленное из свернутого выпеченного полуфабриката и отделочного(ых) полуфабриката(ов), с отделкой поверхности или без нее. В качестве прослойки применяют разнообразный фруктовый джем и кремовые начинки.

Торт — сложное, многокомпонентное кондитерское изделие, имеющее разнообразную форму, с оформлением поверхности, состоящее из двух и более различных полуфабрикатов: выпеченного(ых) и отделочного(ых), массой не менее 150 г. Основой тортов служат выпеченные полуфабрикаты следующих видов: песочные, бисквитные, слоеные, миндально-ореховые, вафельно-пралиновые, пряничные, комбинированные.

Пирожное — сложное, многокомпонентное кондитерское изделие, имеющее разнообразную форму, с оформлением поверхности, состоящее из двух и более различных полуфабрикатов: выпеченного(ых) и отделочного(ых), массой не более 150 г. В соответствии с нормативными документами пирожные классифицируются по виду выпеченного полуфабриката, который входит в состав изделия — песочные, бисквитные, слоеные, миндально-ореховые, крошковые, воздушные (типа меренги), корзиночки (таралетки), заварные (типа эклера).

Мучное восточное изделие — изделие, изготовленное с особенностями рецептур национальной восточной кухни, состоящее из муки, сахара, жира, орехов, сухофруктов, пряностей и другого сырья.

К мучному восточному изделию относят бисквит с корицей, земелак, курабье, рулет с орехом, трубочку с орехом, шакер-лукум, шакер-чурек, нан, струдель, пахлаву и др.