ДРАЖЕ

- ***Драже*** **— кондитерские изделия округлой формы, небольших размеров, с накатанной оболочкой, окрашенной в различные цвета, состоящие из корпусов, представляющих собой простые маленькие конфеты, мягкую карамель, орехи, цукаты, сухофрукты, витамины и крупные кристаллы сахара.**

Классификация и характеристика ассортимента

В зависимости от вида корпуса драже подразделяют на следующие типы:

- ***Ликерное*** — жидкое, сиропообразное, с добавлением или без добавления алкогольных напитков и вкусовых веществ;
- ***Помадное*** — мелкокристаллическая масса, получаемая сбиванием уваренного сахаропаточного сиропа с различными добавками;
- ***Желейное и желейно-фруктовое*** — желеобразная масса, изготовленная из сахара и патоки с добавлением сырья фруктовой группы, с добавлением или без добавления желирующих веществ;

Классификация и характеристика ассортимента

- ***Сахарное*** — сахарная пудра с добавлением какао-продуктов или других вкусовых и ароматических веществ;
- ***Карамельное*** — аморфная масса, получаемая увариванием сахаропаточного или сахароинвертного сиропа с добавлением различных вкусовых веществ;
- ***Карамельное мягкое*** – мягкая оболочка помадообразной консистенции (за счет поглощения влаги из начинки);
- ***Ядровое*** — обжаренные или подсушенные ядра ореха и арахиса, очищенные от посторонних примесей.

Классификация и характеристика ассортимента

- ***Марципановое*** — пластичная вязкая масса, полученная из растертого необжаренного ядра ореха или масличных зерновых, бобовых семян, смешанная с сахаром или горячим сиропом с добавлением вкусовых компонентов;
- ***Пралиновое и шоколадно-ореховое*** — тонкоизмельченная масса из обжаренных орехов или масличных зерновых, бобовых семян с добавлением жира, сахара, молока, какао-продуктов или других вкусовых компонентов;
- ***Сбивное*** — масса, сбитая с пенообразователем с добавлением или без добавления желирующих и различных вкусовых веществ;

Классификация и характеристика ассортимента

- ***Молочное*** - сахаро-паточный сироп, уваренный с молоком и различными добавками;
- ***Медовое*** - уваренный сахаро-паточный сироп с добавлением натурального меда и различных добавок;
- ***Масляно-сахарное (прохладительное)*** - масса из сахарной пудры, смешанной с кокосовым маслом;
- ***Из заспиртованных и сушеных плодов и ягод*** — плоды и ягоды натуральные, полностью очищенные от плодоножек и механических примесей, просушенные или заспиртованные ягоды, освобожденные от спирта;
- ***Грильяжное*** — твердая аморфная карамельная масса, включающая орехи, масличные или зерновые семена;
- Драже, вырабатываемое с добавлением витаминов и диетических препаратов, независимо от корпуса и характера его покрытия, выделяют в особую группу — ***диетическое***.

Курай
драже
Арахис
"Цветной"

Курай
драже
Морские
камешки

Курай
драже
Абрихос

Курай
Грильяжная
карамель

Классификация и характеристика ассортимента

В зависимости от вида дражирования корпусов:

- Дражированное сахарной пудрой;
- Дражированное сахарной пудрой с различными добавками;
- Дражированное сахарной пудрой с последующей обсыпкой сахарным песком;
- Дражированное шоколадной глазурью;
- Дражированное мелкой сахарной крупкой (нонпарелью);
- Дражированное хрустящей корочкой, образующейся в результате кристаллизации сахарозы поливочного сиропа.

Классификация и характеристика ассортимента

Драже выпускают в следующем ассортименте:

- ***Ликерное*** — «Кофе Мокко», «Язычки с ликером», «Метро»;
- ***Помадное*** — «Морские камешки», «Малиновое», «Весна», «Снежок»;
- ***Желейное*** — «Барбарис», «Рябина», «Ренклод»;
- ***Сахарное*** — «Цветной горошек», «Мятное», «Ягодное», «Лимонное», «Лакомка», «Маскарад», «Камешки»;
- ***Карамельное*** — «Фруктовое», «Юбилейное», «Золотой орешек»; «Кофе черный в шоколаде», «Кунжутное»;

Классификация и характеристика ассортимента

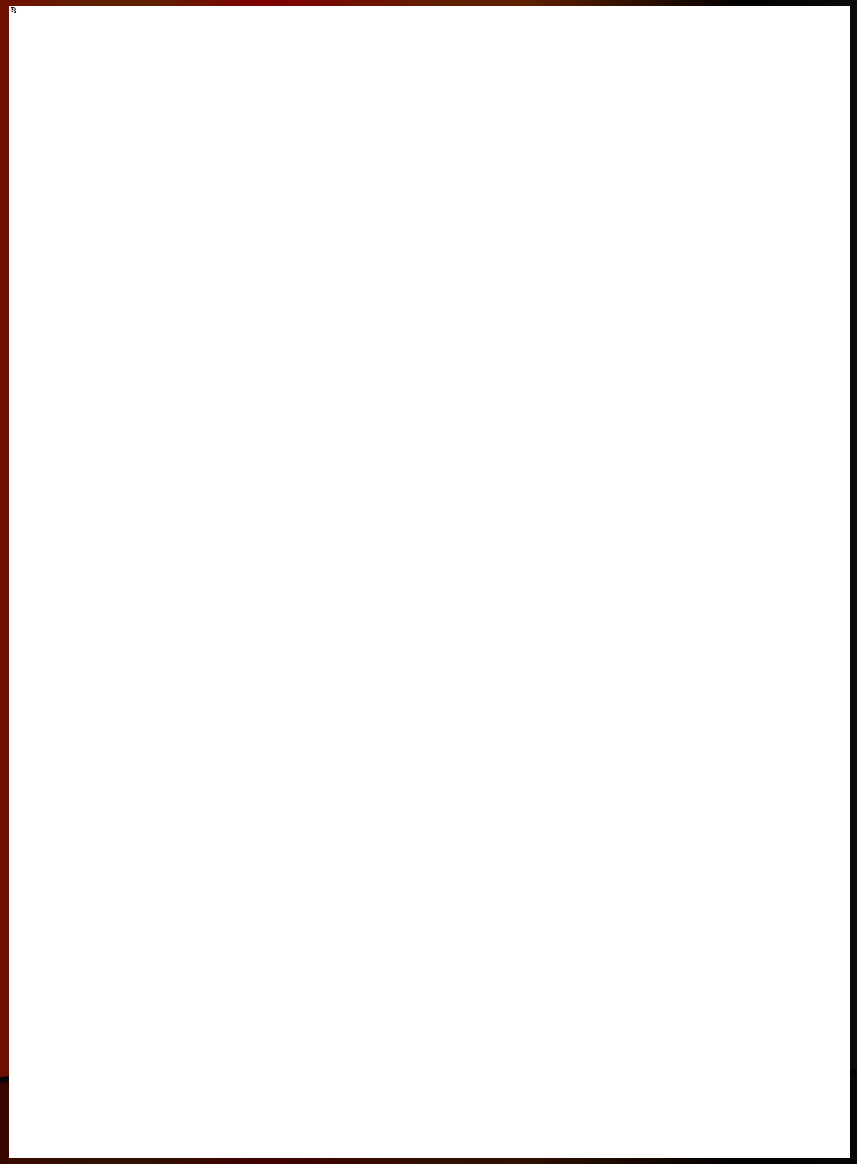
- ***Ядровое*** — «Орех в шоколаде», «Арахис в шоколаде», «Миндаль в шоколаде», «Грильяж в сахаре», «Маугли», «Кунжутное в шоколаде»;
- ***Марципановое*** — «Марципан в сахаре», «Марципан в шоколаде»;
- ***Пралиновое*** — «Шоколадно-ореховое»;
- ***Из заспиртованных и сушеных плодов и ягод*** — «Изюм в шоколаде» «Вишня в сахарной пудре», «Вишня в шоколаде», «Малинка»;
- ***Грильяжное*** — «Грильяж в шоколаде»;
- ***Диетическое*** — «Шиповник», «Светофор».

Факторы, формирующие качество

Технология

Технологическая схема производства драже включает следующие операции:

- подготовку сырья;
- приготовление сахарной пудры;
- приготовление корпусов драже;
- приготовление поливочного сиропа;
- дражирование;
- глянцевание;
- упаковывание.



Факторы, формирующие качество

Технология

- ***Приготовление сахарной пудры.*** Сахарная пудра является одним из основных полуфабрикатов драже. Ее готовят, тщательно измельчая в микромельнице сахар-песок. Размер частичек после размола не должен превышать 0,75 мм.
- ***Приготовление корпусов драже.*** Приготовление ликерных, помадных, желейно-фруктовых и желейных корпусов для драже ведется отливкой в крахмал. Карамельные корпуса готовятся штампованием, а марципановые — выпрессовыванием на формующей машине. В качестве корпусов используют также орехи, сухофрукты и цукаты.
- ***Получение ягод в спирте.*** Получают из свежих крупных ягод, пропитанных сахароспиртовым раствором в соотношении 1:1 по объему течение 2...3 недель.

Факторы, формирующие качество

Технология

- ***Приготовление поливочного сиропа.*** В варочном котле смешивают воду и сахар в соотношении 1:3, уваривают, добавляют патоку перемешивают и фильтруют.
- ***Дражирование корпусов.*** Дражирование — процесс получения на корпусах сахарной или шоколадной оболочки. Дражирование желейно-фруктовых, помадных и ликерных корпусов производится в дражировочных машинах в три стадии.
- ***Глянцевание.*** Эта операция покрытия драже тонким слоем глянца (воскожировым или декстриновым) для придания блеска изделиям и увеличения их стойкости при хранении.

Факторы, сохраняющие качество

Упаковка

- Драже выпускают весовым и фасованным. Его фасуют в художественно оформленные пачки, пакеты, коробки, жестяные банки и пакеты из полимерных материалов, разрешенные к применению органами Госсанэпиднадзора для контакта с пищевыми продуктами массой нетто до 600 г. Драже фасуется массой до 1000 г в коробки.
- Весовое драже ликерное, желейное, желейно-фруктовое, сбивное, с корпусом из цукатов, сушеных плодов и ягод с разными видами покрытий массой не более 10 кг упаковывают в ящики дощатые, фанерные и из гофрированного картона.

Факторы, сохраняющие качество

Упаковка

- Весовое драже массой нетто не более 20 кг (сахарное, карамельное, помадное, марципановое, ядровое с разными видами покрытий) упаковывают в ящики дощатые и фанерные, массой не более 13 кг — из гофрированного картона.
- Фасованное драже массой не более 17 кг укладывают в ящики из гофрированного картона, массой не более 20 кг — в дощатые и фанерные ящики. Драже массой не более 10 кг, фасованное в пакеты из целлофана и полимерных пленок, укладывают в ящики из материалов всех видов.

Факторы, сохраняющие качество

Хранение

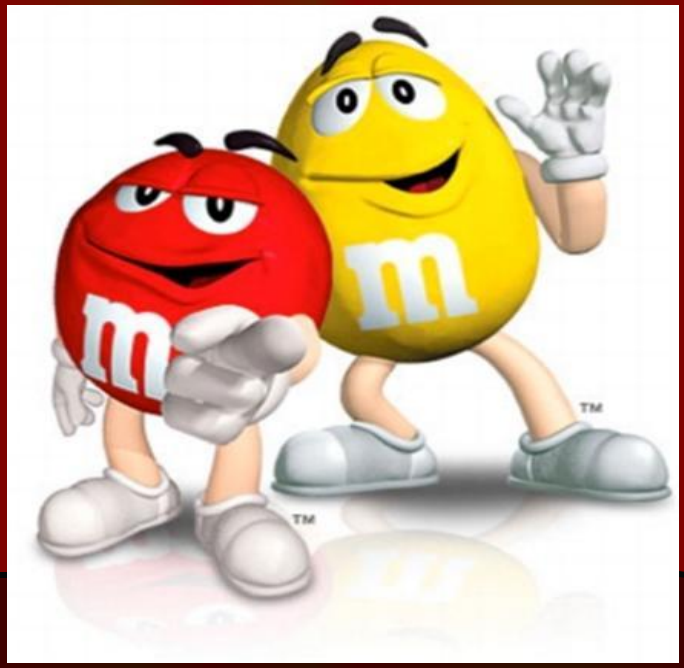
- Драже должно храниться в чистых, сухих, хорошо вентилируемых помещениях, не имеющих постороннего запаха и не зараженных вредителями хлебных запасов.
- ***Температура хранения (18 ± 3) °С***
- ***Относительная влажность воздуха не более 75%.***
- Драже не должно подвергаться воздействию прямого солнечного света.

Факторы, сохраняющие качество

Хранение

Сроки хранения драже со дня выработки:

- *глазированного шоколадной глазурью, с корпусом из заспиртованных плодов и ягод — 25 сут;*
- *ликерного, желейного, желейно-фруктового, сбивного, ядрового, марципанового — 1,5 мес.;*
- *с корпусом из цукатов, сушеных плодов и ягод с различными видами покрытий — 2 мес.;*
- *глазированного шоколадной глазурью, предназначенного для отгрузки в труднодоступные районы, — 6 мес.*

Дефекты драже

- Прогорклые, салистые, лежалые или иные неприятные привкус и запах;
- Красно-бурый или серый оттенок драже, глазированного шоколадной глазурью; Сахарное или жировое поседение шоколадной глазури;
- Засахаривание ликерных и желейных корпусов.