

*ВАФЛИ*

# История происхождения вафель

- История происхождения **вафель** не сохранила ни точной даты первой выпечки тонкого печенья, ни имени кулинара-новатора, ни страны происхождения. Каждый народ вносил свою лепту в доработку рецептуры и название хрустящего десерта.
- Свое название **вафли** получили от немецкого слова **Waffel**, что означает сота, ячейка, поскольку оттиск формы для выпечки этого лакомства напоминал пчелиную соту. Легенда гласит, что первые **вафли** были изготовлены еще древними греками, правда, современный человек вряд ли нашел бы в них сходство с привычными кондитерскими изделиями.
- К XV-XVI векам в Европе **вафли** стали доступны лишь людям благородного сословия и королям. Рецепты держались в строжайшем секрете, за их разглашение наступало суровое наказание, вплоть до смертной казни. Спустя несколько веков горячие **вафли** продавались прямо на улицах, каждый желающий мог увидеть, как на его глазах выпекаются ароматные тонкие слоистые кондитерские изделия.





# История происхождения вафель

- Настоящий вафельный бум начался со дня, когда на свет появилась настоящая вафельница, которую изобрел американец по имени **Корнелиус Свартхаут**, житель штата Нью-Йорк.
- В далеком 1869 году 24 августа этот человек представил публике свое творение – сковороду для выпечки вафель. Она представляла собой две части, которые соединялись между собой. Их нужно было прогревать на угле и переворачивать. Эта дата стала началом вафельной эпохи. И теперь американцы имеют в своем календаре настоящий праздник – ДЕНЬ ВАФЕЛЬ.
- Сегодня **вафли** – традиционное лакомство многих народов. Их изготавливают в огромном количестве ежедневно. Особо почитают **вафли** в Голландии. Там их называют «Stroopwafel» или струпвафли в переводе – сиропные вафли. Готовят их из двух тончайших слоев теста, которые запекаются вместе с начинкой в виде карамели.
- Ароматные, привлекательные и хрустящие **вафли** в любом исполнении кажутся изысканным лакомством. Именно поэтому их любят и готовят во всем мире.

- **Вафли** – кондитерские изделия, представляющие собой тонкопористые листы, с начинкой или без нее



# Классификация и характеристика ассортимента

## В зависимости от рецептуры вафли выпускают:

- прямоугольными,
- круглыми,
- фигурными,
- в виде палочек

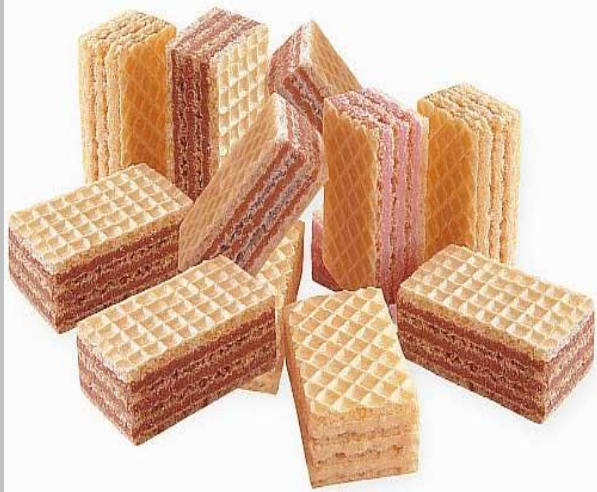
## По составу вафли бывают:

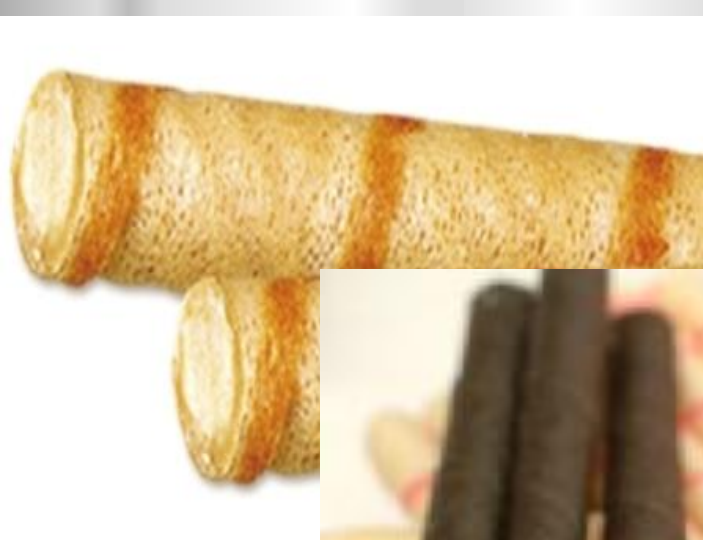
- без начинки,
- с жировой, пралиновой, фруктовой, кремовой, помадной и другими начинками

Вафли могут изготавливаться трех-, пятислойные и с другим сочетанием вафельных листов и начинок.

Вафли могут быть частично или полностью глазированы шоколадной глазурью или иметь другую внешнюю отделку.









# Классификация и характеристика ассортимента

Размер вафель должен быть в миллиметрах, не более:

- **с начинкой:**

- прямоугольных:

- длина - 140

- ширина - 70

- длина палочек - 300

- диаметр круглых - 70

- **без начинки**

- толщина - 10

Толщину определяют с учетом граней. Соотношение вафельных листов и начинки составляет 1:4.

Размер мелких фигурных вафель не устанавливают.



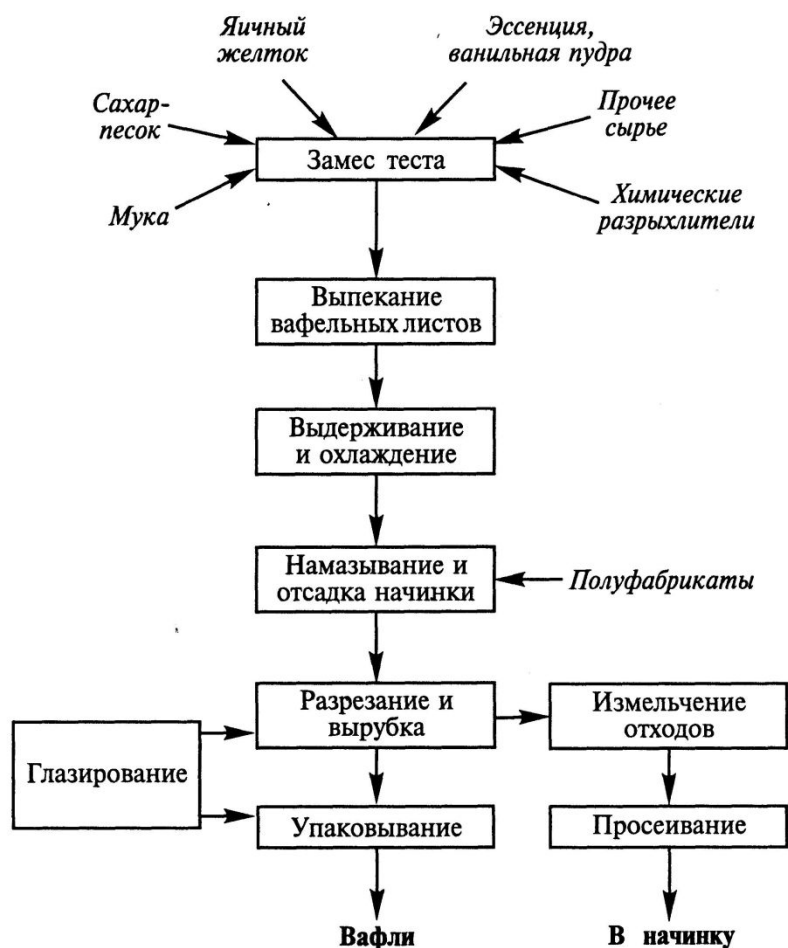
# Факторы, формирующие качество

## Сырье

- **Основным сырьем** для изготовления вафельных листов являются пшеничная мука, меланж или яичный порошок, соль, гидрокарбонат натрия.
- **Жировая начинка** представляет собой смесь кондитерского жира или кокосового масла, сахарной пудры, кислоты и ароматизаторов.
- **В рецептуру некоторых начинок** входит какао-порошок.
- **Помадная начинка** готовится путем смешивания помады с жиром, пищевыми фосфатидами и сорбитом.
- **Начинки пралиновые, ореховые, фруктовые** готовятся так же, как и при производстве конфет.

# Факторы, формирующие качество

## Технология



## Технология производства вафель включает следующие стадии:

- замес теста;
- формование и выпечка вафельных листов;
- приготовление начинок;
- формование пласта,
- охлаждение его и разрезание на отдельные изделия;
- упаковывание



# Факторы, формирующие качество

## Технология

- **Замес вафельного теста** можно осуществлять непрерывным и периодическим способами. Замес вторым способом производится в тестомесильной машине, куда в определенной последовательности вводят: химический разрыхлитель, соль, воду (10% общего количества), меланж, пищевые фосфатиды в виде эмульсии и растительное масло. Сырье тщательно перемешивают в течение 30 мин, вводят оставшееся количество воды, затем добавляют муку по рецептуре.
- **Формование и выпекание вафельных листов** из теста осуществляются при температуре 170...180 °С в течение 2...4 мин в электрических печах. Готовые вафельные листы охлаждают до 30 °С и прослаивают начинкой.

# Факторы, формирующие качество

## Технология

- **Приготовление начинок.** Применяются различные начинки. Жировая начинка представляет собой смесь кондитерского жира или кокосового масла, сахарной пудры, кислоты и ароматизаторов. В рецептуру некоторых начинок входит какао-порошок. Помадная начинка готовится путем смешивания помады с жиром, пищевыми фосфатидами и сорбитом. Начинки пралиновые, ореховые, фруктовые готовятся так же, как и при производстве конфет.



# Факторы, сохраняющие качество

## Упаковка

- Упаковывают **вафли** массой до 250 г в пачки или пакеты, фигурные — до 300, в коробки — до 1500, а диабетические — до 100 г. Укладывают рядами на ребро или плашмя, одинаковым рисунком в одну сторону.
- Пачки и коробки с **вафлями** массой не более 20 кг укладывают в фанерные и дощатые ящики, из гофрированного картона — не более 16 кг. Пакеты массой не более 8 кг помещают в ящики.
- Весовые **вафли** массой до 16 кг укладывают рядами на ребро плашмя в ящики, перестилая ряды парафинированной бумагой, пергаментом, подпергаментом, пергамином, целлофаном. Фигурные **вафли** упаковывают насыпью, с начинкой — массой нетто до 4 кг, без начинки — до 8 кг.





# Факторы, сохраняющие качество

## Хранение

Хранят вафли при температуре  $(18 \pm 3)$  °С и относительной влажности воздуха 65...70% в хорошо проветриваемых, сухих, чистых, крытых складах, не имеющих посторонних запахов, не зараженных вредителями хлебных запасов.

Сроки хранения со дня выработки следующие:

- вафли с жировыми начинками, пралине и типа пралине — 2 мес.;
- вафли с фруктовыми начинками — 1 мес.;
- вафли с помадными начинками — 25 сут;
- вафли с жировыми начинками на сливочном масле — 15 сут;
- вафли без начинки — 3 мес.

Не допускается хранить вафли совместно с продуктами, имеющими специфический запах.

