

бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Омской области  
«Седельниковское училище №65»

# **Ассортимент и классификация кондитерских изделий**

**Сахаристые**

# Сахарные кондитерские изделия:

---

- карамель ГОСТ 6477-88, конфеты ГОСТ 4570-93,
- ирис ГОСТ 6478-89, шоколад - ГОСТ 6534-89,
- мармелад - ГОСТ 6442-89, халва ГОСТ 6502-94
- пастильные кондитерские изделия ГОСТ 6441-96,
- драже ГОСТ 7060-79,
- сахарные восточные сладости ОСТ 10-094

# Карамель.



Обладают твердой консистенцией и состоят из карамельной массы, полученной путем уваривания сахарного раствора с крахмальной патокой или инвертным сиропом до содержания 96... 99 % сухих веществ.



**В зависимости от рецептуры** карамель подразделяют на леденцовую и с начинками.

**В зависимости от вида начинки** карамель делится на карамель с фруктово-ягодными, помадными, ликерными, медовыми, молочными, марципановыми, ореховыми, шоколадно-ореховыми, масляно-сахарными, сбивными начинками, кремково-сбивной и желейной начинкой, а также карамель с начинкой из злаковых, бобовых и масличных культур.

# Конфеты.

- Обладают преимущественно мягкой консистенцией и изготавливаются на сахарной основе; отличаются большим разнообразием по составу, отделке, вкусу.



*Глазированные*, получаемые из одной или нескольких конфетных масс, оболочки которых покрыты шоколадной или другой глазурью

---



*Неглазированные*, изготавливаемые из одной или нескольких конфетных масс; оболочки конфет не покрыты глазурью

---



*Шоколадные конфеты с начинкой*  
разнообразной формы и рельефными рисунками  
на поверхности (типа «Ассорти»).

---





# Ирис



Представляет собой массу, сваренную из сахара и патоки на молоке или молочных продуктах или продуктах, содержащих белки (ядра орехов, арахис, кунжут, соя ) с добавлением жиров, с введением или без введения желатиновой массы (желатин, декстрин, глицерин).

- 
- В зависимости от рецептуры вырабатывают ирис *молочный, на соевой основе, на основе орехов и масличных семян, ирис с желатиновой массой.*
  - В зависимости от способа изготовления ирисной массы ирис подразделяют на *литой* и *тираженный.*
  - В зависимости от структуры и консистенции ирис подразделяют на *литой полутвердый, тираженный, полутвердый, мягкий и тягучий.*

# Шоколад



Продукт переработки какао-бобов с сахаром как без добавления, так и с добавлением разнообразных вкусовых и ароматических веществ, вводимых в шоколадную массу или в виде начинки.



В зависимости от рецептуры и способа обработки шоколад подразделяется

*обыкновенный* без добавлений и с добавлениями;

*десертный* без добавлений и с добавлениями;

*пористый* без добавлений и с добавлениями;



*с начинками* (фруктовой, ореховой, шоколадной, фруктово-мармеладной, шоколадно-кремовой, помадно-шоколадной, помадносливочной, пралиновой, пралиновой с вафлями и др.),  
*белый шоколад;*  
*диабетический шоколад.*

# Мармелад



Изделия, которые приготавливаются увариванием яблочного или сливового пюре с сахаром с добавлением других видов фруктового сырья, а также патоки, кислоты, ароматизирующих, красящих, студнеобразующих веществ



В зависимости от вида студнеобразующей основы:

*фруктово-ягодный* - на основе желирующего  
фруктово-ягодного пюре;

*желейный* - на основе студнеобразователей;

*желейно-фруктовый* - на основе  
студнеобразователей с желирующим фруктово-  
ягодным пюре.



В зависимости от способа формования:

*формовой* (в том числе пат) — формуемый отливкой мармеладной массы в жесткие формы или формы, отштампованные в сыпучем пищевом продукте (сахар-песок);

*пластовый* - формуемый отливкой мармеладной массы в тару;

*резной* - формуемый отливкой мармеладной массы с последующим резанием на отдельные изделия.



# Пастильные кондитерские изделия



Пастила и зефир

Получаются из пенообразной сбитой пористой массы, изготовленной из фруктово-ягодного пюре с сахаром, пенообразователей (белок куриного яйца), с добавлением или без добавления студнеобразователя (агар, пектин, желатин).



В зависимости от способа формования пастильные изделия подразделяют: на резные, называемые **пастилой**, в виде прямоугольных брусков; отсадные (шарообразной или овальной формы), называемые **зефиром**.

# Халва



Халва изготавливается путем вымешивания карамельной массы, предварительно сбитой с пенообразователем, с массой обжаренных растертых ядер масличных семян или орехов

## В зависимости от применяемых маслосодержащих ядер халва делится:

- кунжутную (тахинную),
- арахисовую,
- ореховую,
- подсолнечную
- комбинированную



# Драже



Представляет собой кондитерское изделие мелких размеров, в основном округлой формы, с блестящей гладкой или с сахарной поверхностью.

По характеру корпуса драже различают:

*отливное* - ликерное, желеино-фруктовое, помадное;

*сахарное* с неотделяемым корпусом;

*с карамельными корпусами* — из карамели с разными начинками, из леденца с разными добавками;

с корпусом из ядер орехов (*ядровое*);

с марципановым корпусом (*марципановое*);

*пралиновое; с корпусом из высушенных ядер и цукатов;*

зерновое (вырезанные зерна кукурузы и др.);

*сбивное;*

*корпусами из заспиртованных ягод; с фруктовыми порошками.*



По способу обработки поверхности (отделке) драже:  
*сахарное* (корпус покрывают сахарной пудрой);  
*шоколадное* (корпус покрыт шоколадной глазурью);  
*с хрустящей корочкой*, образующейся в результате кристаллизации сахарозы поливочного сиропа;  
*с неровной поверхностью* (обработка мелкой сахарной крупкой).

# Сахарные восточные сладости



Изделия типа мягких конфет приготавливают из сливочной помады или сбитого с белком куриных яиц сахаро-паточного сиропа с добавлением дробленого ореха, сухих фруктов или цукатов



Унифицированные рецептуры на восточные сладости включают изделия типа карамели:

*фешмак* — имеет форму пучка из вытянутых тончайших нитей;

*чайга* — мелкие гладкие прозрачные кристаллы сахара трех окрасок;

*парварда* — изделие типа карамели, обсыпанное мукой; имеет форму подушечки;

*козинак* из орехов; *грильяж* кунжутный;

*набат* (Кинва-шакарн) - крупные гладкие кристаллы сахара прозрачного вида, наращенные на белых нитках; имеет форму неправильной пирамиды;

