

МАОУ «Технический лицей»
Сыктывкар 2018г.
МПО Кобелева Г. М.

Виды отделочных материалов для кондитерских изделий

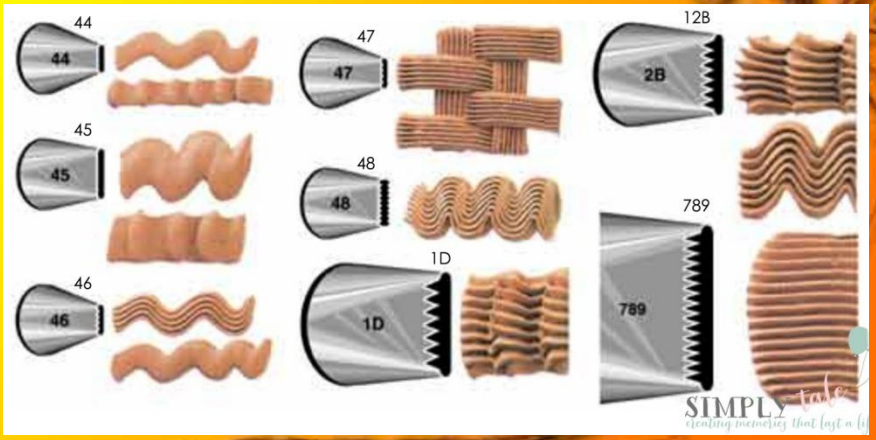
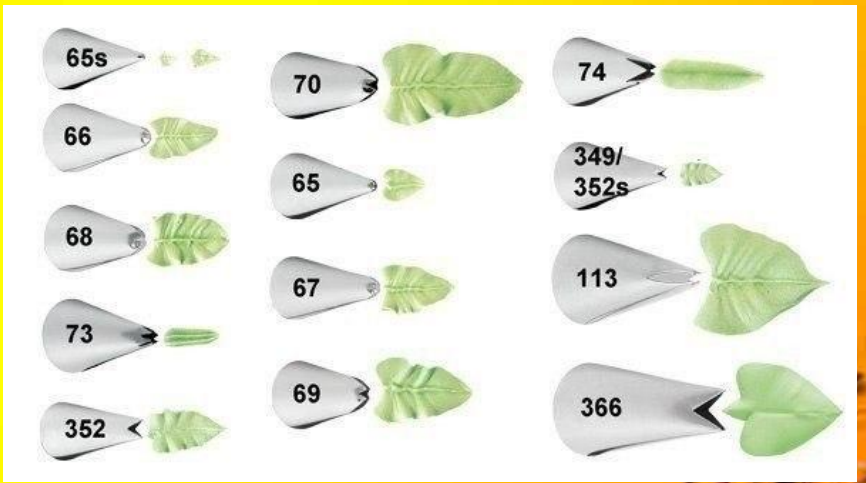
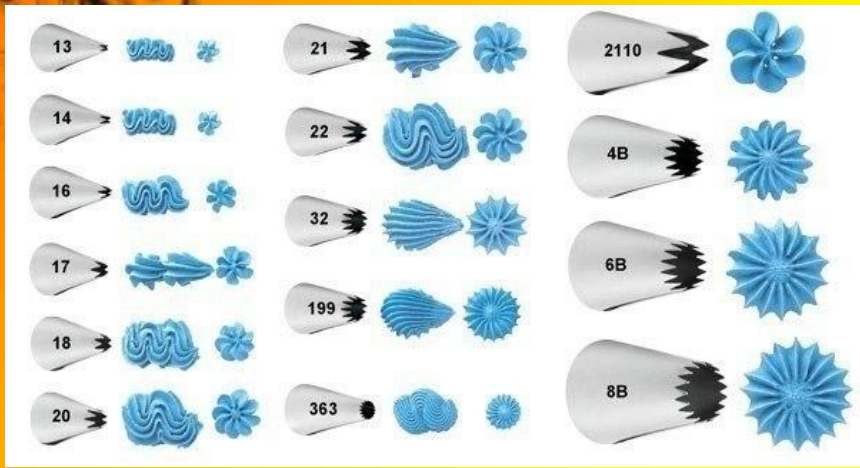


Способы отделки кондитерских изделий

- Внешний вид кондитерских изделий – это их реклама. На поверхности тортов и пирожных делают самые различные украшения: геометрические орнаменты, рисунки из цветов и листьев, различные рисунки тематического содержания. Запрещается использовать красители, кроме разрешенных к применению министерством здравоохранения. При украшении изделий пользуются специальными приемами и различными приспособлениями.

Украшения из крема и глазури.

- Для украшения изделий кремом и глазурью применяют кондитерские гребенки, корнетики (бумажные конусные трубочки) и отсадочные мешки с набором металлических или пластмассовых трубочек. При отделке изделий кремом нужно помнить, что более рельефные и красивые украшения получаются из кремов сливочных «Шарлотт», «Гляссе». Хорошо сохраняют форму крема из сливок, белковый, заварной, «Зефир». Но их не рекомендуется использовать для склеивания пластов, так как они очень нежные. Изделия, отделанные белковым (сырцовым) кремом, подвергают тепловой обработке при температуре 220 °С в течение 1–3 мин, чтобы сохранить рисунок. Заварной крем используется только для склеивания пластов и наполнения пустотелых выпеченных полуфабрикатов.





Использование пищевых красителей



Желирующие вещества, пищевые красители



Желатин



Агар

Агар – растительный клей, вырабатываемый из некоторых видов морских водорослей.



Пищевые красители



Ассортимент отделочных полуфабрикатов

Крем

Помада

Орехи

Суфле

Желе

Крошка

Мастика

Ягоды











单个装奶油裱花嘴











