

# КАРАМЕЛЬ



Выполнила: Шанцева  
Марина Николаевна  
мастер п/о.

- Карамель – кондитерское изделие, изготавливаемое увариванием сахарного раствора с карамельной патокой или инвертным сиропом до карамельной массы с влажностью 1,5...4%, с добавлением различных вкусовых, ароматических и красящих веществ. Карамель может быть изготовлена из одной карамельной массы или с различными начинками.



- В отличие от карамели конфеты, в большинстве случаев, имеют мягкую и нежную консистенцию. Карамель – более твердая субстанция в силу того, что ее изготавливают путем уваривания сахара с патокой - основного сырья для производства карамели. Патока – это что-то вроде растопленного, жидкого сахара. Добавляя в нее ароматизаторы и другие компоненты, мы получаем карамельную массу, которая в конечном итоге, пройдя все этапы производства, из жидкого состояния превращается в привычную для нас карамельку, готовую к потреблению.

# Классификация

- Карамель классифицируют по различным признакам:
- — в зависимости от рецептуры и способа приготовления — карамель леденцовая, с начинками, мягкая, молочная, витаминизированная, лечебная;
- — по наличию и отсутствию заворачивания — карамель завернутая и открытая;
- — по количеству и расположению начинок: карамель с одной, двумя начинками, с начинками, переслоенными карамельной массой.

# Сырье

- В качестве сырья для производства карамели используют:
  - ❖ Сахар
  - ❖ Патока
  - ❖ Орехи
  - ❖ Шоколад
  - ❖ Молоко
  - ❖ Жиры
  - ❖ Мёд
  - ❖ Вина
  - ❖ Пищевые кислоты
  - ❖ Эссенции
  - ❖ Красители

# Технологический процесс приготовления карамели

- Технологический процесс производства карамели включает следующие стадии: приготовление сиропа и карамельной массы, охлаждение и обработка карамельной массы, приготовление карамельных начинок, формование карамели, завертывание или отделка поверхности карамели, упаковывание.



- Требования к качеству карамели:
- ❖ Карамель завёрнутая должна иметь художественно оформленную этикетку, плотно облегающую изделие, но не прилипать к поверхности, с устойчивыми красками.
- ❖ Стандартом так же нормируются влажность, кислотность, содержание начинки и глазури, количество осыпавшегося сахара, мятой (битой) и полузавёрнутой карамели.
- ❖ Поверхность изделий сухая, без трещин, открытых швов, следов начинки.
- ❖ Форма – правильная, без деформаций.
- ❖ Окраска – равномерная, однотонная или многоцветная.
- ❖ Вкус и аромат – ясно выраженные, соответствующие данному наименованию, без посторонних привкусов и запахов.
- ❖ Ограничивается содержание солей тяжёлых металлов, а в изделиях с фруктово ягодными начинками – содержание сернистой кислоты.



## ⦿ Недопустимые пороки карамели:

- ❖ Наличие посторонних привкусов и запахов;
- ❖ Пятен на поверхности (неоднородная окраска);
- ❖ Трещин и открытых швов;
- ❖ Липкая поверхность;
- ❖ Деформация;
- ❖ Наличие сероватого налёта (поседение) на карамели глазированной шоколадом.

- ⊙ Хранение карамели:
- ❖ Хранить карамель необходимо при температуре не более 18 С и относительной влажности воздуха 75%, соблюдая товарное соседство.
- ❖ Максимальный срок хранения – 6 месяцев.
- ❖ Карамель с молочной, ликерной, сбивной, прохладительной начинками, завёрнутая – до 3 мес.
- ❖ Карамель с добавками и с желейной, ореховой, ликёрной начинками – 2 месяца.
- ❖ Фигурная и карамель Соломка – до 15 суток.