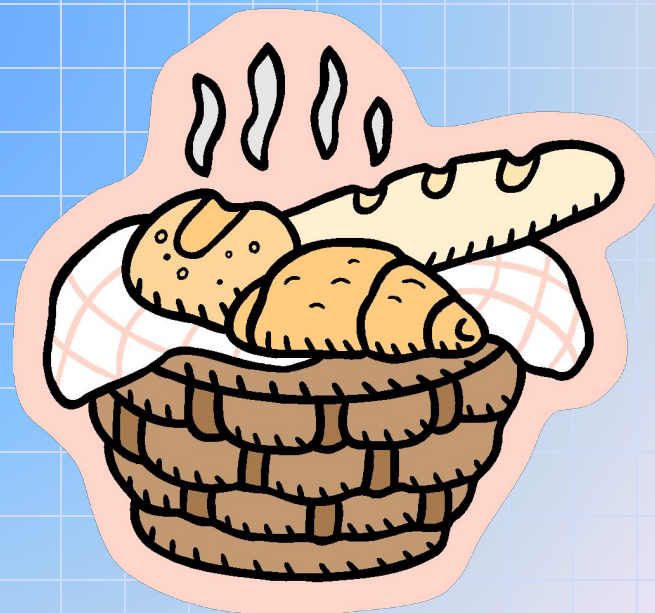


## Тема 2

# Кондитерские изделия



# Сахар

- Представляет собой чистый углерод – сахарозу.
- Промышленность выпускает следующие виды продукции:
  - Сахар-песок: получают из сахарной свеклы;
  - Сахар-рафинад: получают из сахара-песка путем рафинации (очистки);
  - Сахар-рафинад литой
  - Сахароза для шампанского.

# Мед

Это природный продукт сладкого вкуса и сложного медового аромата

**Натуральный мед по ботаническому происхождению делят на:**

- Цветочный, вырабатывают пчелы из нектаров цветов
- Падевый, получают в результате переработки пчелами пади и медвянной росы
- Смешанный.

# **Виды и наименование меда отличаются по характерным признакам:**

- **Цвету;**
- **Вкусу;**
- **Аромату.**

# Крахмал

- Это сложный углевод, образующийся в растениях

## Крахмал бывает:

- Картофельный;
- Пшеничный.

## К крахмальным продуктам относят:

- Саго
- Патоку
- Глюкозу

# Кондитерские изделия

В зависимости от рецептурного состава делятся на три группы:

- ✓ Фруктово-ягодные;
- ✓ Сахарные;
- ✓ Мушные.

# Флодово-ягодные кондитерские

## В эту группу входят:

- Мармелад: продукт студнеобразной консистенции, полученный увариванием сахаро-паточного сиропа с плодово-ягодными пюре.
- Пастильные изделия: сбивные изделия пышной мелкопористой структуры, изготовленные из плодово-ягодного пюре с сахаром и пенообразователем (яичным белком)

**В зависимости от способа формования пастильные изделия подразделяются на:**

- Резные (пастила);
- Отсадные (зефир).



- **Варенье:** плоды, ягоды, овощи уваренные в сахарном пюре.
- **Джем:** изготовлен из плодов и ягод, обладающих высокой желирующей способностью.
- **Конфитюр:** готовят из любого сырья с добавлением желирующих веществ и органических кислот
- **Повидло:** получают увариванием плодового и ягодного, тыквенного пюре (или их смеси) с сахаром с добавлением пектина и пищевых кислот
- **Желе:** получают увариванием плодово-ягодных соков с сахаром.



# Шоколад

Основным сырьем для приготовления шоколада служат какао-бобы.

По рецептуре и способу обработки шоколад делят на:

- Обыкновенный;
- Десертный;
- Пористый;
- Диабетический;
- Белый.

# Карамель

- Представляет собой твердые кондитерские изделия, отформованные из карамельной массы с начинкой или без нее.

**В зависимости от способа приготовления вырабатывают карамель:**

- Леденцовая
- С начинкой

Леденцовая карамель состоит из карамельной массы без добавления начинки.

Карамель с начинкой состоит из оболочки, изготовленной из карамельной массы с начинкой.

### **Начинка бывает:**

- Фруктово-ягодная
- Ликерная
- Помадная

### **В зависимости от начинок карамель бывает:**

- С одной
- С двумя начинками

# Конфеты

- В отличие от карамели это мягкие кондитерские изделия, приготовленные из конфетной массы.

**В зависимости от способа изготовления, отделки поверхности конфеты вырабатывают:**

- Глазированные
- Неглазированные
- Шоколадные с начинкой

**Конфеты глазированные шоколадом по виду конфетного корпуса бывают:**

- Помадные
- Фруктово-желейные
- Кремовые
- Ликерные
- Сбивные
- Марципановые
- Грильяжные

# Ирис

**Ирис относится к неглазированным молочным конфетам.**

- Готовя его увариванием ирисной массы из сахара, патоки, молока, жира, эссенций и разных добавок (соя, орехи, фрукты, ягоды)

В зависимости от способа изготовления ирисной массы вырабатывают ирис:

- Литой (полутвердый)
- Тиражный (мягкий, полутвердый, тягучий)

# Драже

**Это разновидность конфет, имеющие малые размеры, округлую или овальную форму.**

- **Состоит из корпуса и патоки.**
- **Корпус – различные конфетные массы, ядра орехов, ягоды сушеной.**
- **Накатка – сахарная или шоколадная.**

# Мучные кондитерские изделия

## К ним относятся:

- Печенье
- Галеты
- Крекер
- Пряники
- Вафли
- Торты
- Пирожные
- Кексы



# Печенье

## По способу приготовления и рецептуре вырабатывают:

- Сахарное: готовят из пшеничного теста с большим содержанием сахара.
- Затяжное: готовят из упругого теста с меньшим количеством сахара и жира.
- Сдобное: вырабатывают из муки высшего сорта с добавлением сахара, жира, яиц и различных добавок (молоко, орехи, изюм)

## Крекер

- Готовят из теста на опоре и химических разрыхлителях. Изделия получаются небольшой влажности, слоистые.

## Галеты

- Готовят из пшеничной муки по типу затяжного печенья, но большей толщины.

# Пряничные изделия

- Готовят из пряного теста на медовом или сахарно-паточном сиропе. Тесто готовят на химических разрыхлителях.

## Пряничные изделия вырабатывают:

- Сырцовые;
- Заварные;

# Вафли

- Это тонкие, мягкие, мелкопористые изделия, выпекаемые из жидкого сбитого теста, приготовленного из пшеничной муки с добавлением сахара, яичных продуктов, соли, пищевых фосфатидов.
- Вафли готовят с начинкой или без.

# Торты и пирожные

Это высококалорийные кондитерские изделия. Готовят из сдобного теста с большим добавлением орехов, фруктов, шоколада и пр.

## Производство включает в себя:

- ✓ Изготовление полуфабрикатов;
- ✓ Отделочных материалов;
- ✓ Оформление изделий.

- Полуфабрикаты: песочный, бисквитный, слоеный, заварной, крошковый, миндальный, шоколадно-вафельный.
- Отделочные материалы: кремы, варенье, повидло, джем, конфитюр, цукаты, орехи, шоколадная глазурь