

ПРЕЗЕНТАЦИЯ НА ТЕМУ: ЗЕФИР

Выполнила Тимонина Ольга Группа Т-41



Зефир-

- род сахаристых кондитерских изделий; получается сбиванием фруктово-ягодного пюре с сахаром и яичным белком, с последующим добавлением в эту смесь какого-либо из формообразующих (студнеобразующих) наполнителей: пектина, агарового сиропа, желатиновой (мармеладной) массы.
- В качестве добавок при производстве зефира применяются пищевые кислоты, эссенции, красители.
- Зефир готовился ещё в Древней Греции, где и получил своё название по имени бога Зефира, согласно мифам, подарившего его рецепт людям.

Технология производства

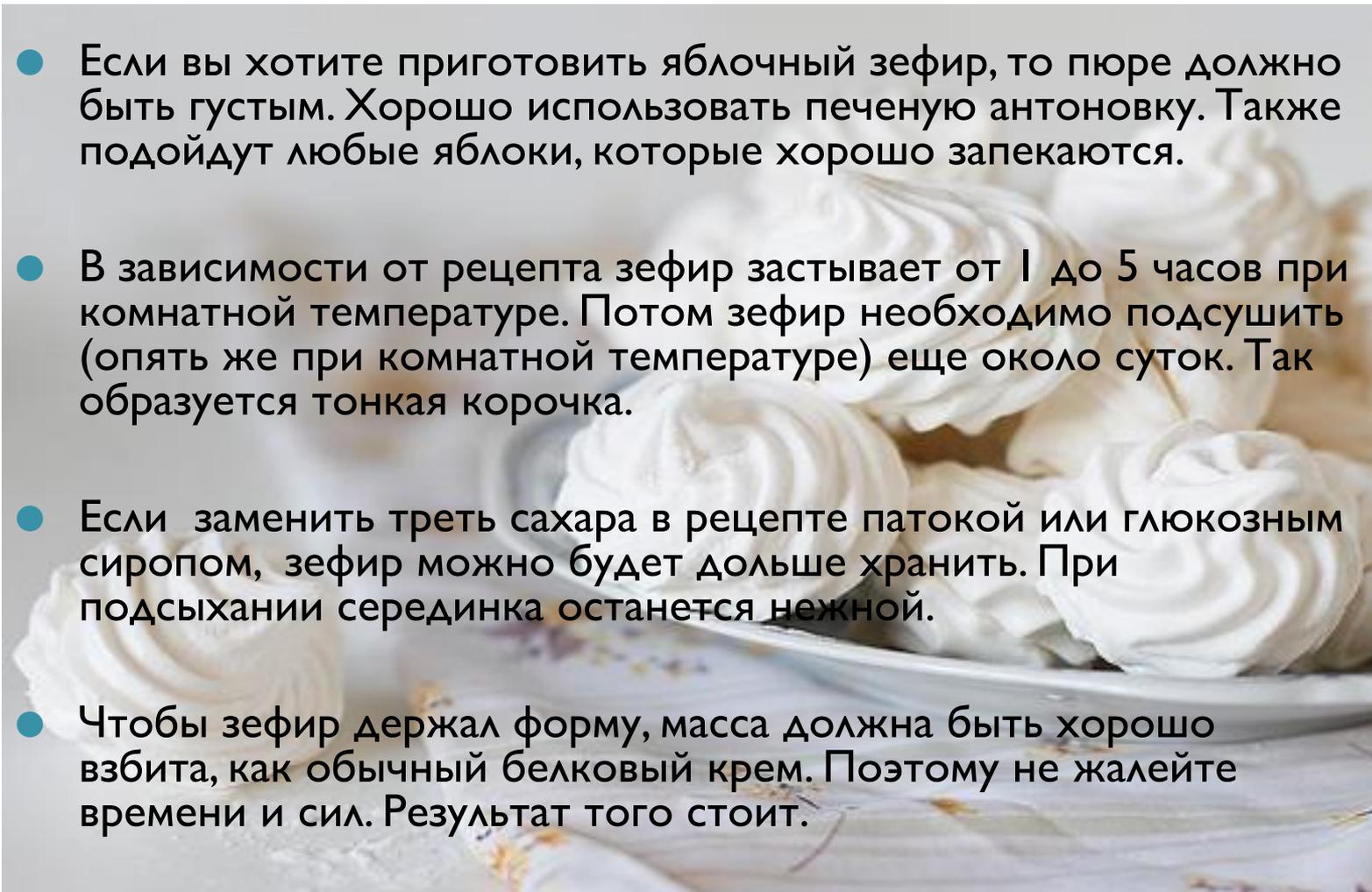
- Зефир вырабатывается на агаре, пектине, фулцелларане и желатине.
- Он формируется методом отсадки в виде изделий разнообразной формы, чаще всего полушара.
- Зефир производится как в неглазированном, так и глазированном (покрытым оболочкой) виде; основная глазурь — шоколадная.
- Технология производства зефира на пектине предусматривает следующие стадии: подготовка сырья; приготовление смеси яблочного пюре с пектином и сахаром-песком; приготовление сахаро-паточного сиропа; приготовление зефирной массы; структурообразование зефирной массы и подсушка половинок зефира; обсыпка половинок зефира сахарной пудрой и склеивание их.
- Одним из кулинарных родственников зефира можно считать крембо или chocolate teacake, а также современную фабрично-изготавливаемую пастилу.
- Следует также отметить, что, несмотря на внешнее сходство, маршмэллоу и зефир — это разные блюда: маршмэллоу, в отличие от зефира, не содержит в своем составе яиц.

Полезные свойства зефира

- Зефир состоит из фруктового пюре, поэтому в нем совсем мало жиров. В нем содержится пектин, способствующий выводу солей тяжелых металлов из организма. Зефир также улучшает пищеварение и понижает уровень холестерина в крови.
- В составе зефира содержится железо, фосфор и кальций, а также пищевые волокна, способствующие нормальному функционированию кишечника.
- Конечно, увлекаться зефиром не стоит, поскольку в нем содержится большое количество углеводов и сахара.
- Покупая зефир в магазинах, нужно внимательно читать состав. Порой в него добавляют химические ароматизаторы и красители, которые способны навредить организму, например, вызвать диатез у детей.

Секреты приготовления зефира

- Если вы хотите приготовить яблочный зефир, то пюре должно быть густым. Хорошо использовать печеную антоновку. Также подойдут любые яблоки, которые хорошо запекаются.
- В зависимости от рецепта зефир застывает от 1 до 5 часов при комнатной температуре. Потом зефир необходимо подсушить (опять же при комнатной температуре) еще около суток. Так образуется тонкая корочка.
- Если заменить треть сахара в рецепте патокой или глюкозным сиропом, зефир можно будет дольше хранить. При подсыхании серединка останется нежной.
- Чтобы зефир держал форму, масса должна быть хорошо взбита, как обычный белковый крем. Поэтому не жалейте времени и сил. Результат того стоит.



Зефир классический

- Начните готовить сироп. Для этого высыпьте сахар в небольшую кастрюлю и залейте его стаканом холодной воды. Поставьте кастрюлю на средний огонь и постоянно помешивайте, дожидаясь кипения воды.
- Желатин 60 г
- Сахар 1 кг
- Во время приготовления сиропа замочите желатин. Залейте его 100 граммами воды.



- После того, как сахарная вода закипит, добавьте растворенный желатин и после этого снимите кастрюлю с огня. Продолжайте помешивать смесь до полного растворения желатина в сиропе. При этом следите за тем, чтобы содержимое не остыло полностью.
- 1. Л.
- После того, как желатин растворится, взбейте миксером на средней скорости полученную смесь в течение 5 минут. После этого сделайте небольшой перерыв, а затем еще раз взбейте на протяжении 5 минут.
- 1. А.
- Далее добавьте в смесь лимонную кислоту, соду и продолжайте взбивать еще 10 минут. Дайте зефирной массе настояться на протяжении 20 минут.
- После этого выложите зефирную массу на деревянные доски в виде небольших круглых лепешек и дайте им застыть. Готовый зефир снимите с дощечек с помощью ножа.

СМОРОДИНОВЫЙ ЗЕФИР

- вода 150 г
- черная смородина 300 г
- сахар 400 г
- яичные белки 1 шт.
- агар-агар 8 г
- яблоки зеленые 3 шт.



- Смородину пробить блендером, протереть через сито, добавить 2 ст. л. сахара довести до кипения и проварить пять минут.
- Соединить в равных частях по 125 гр пюре яблок и смородины.
- Добавить белок и взбить до пышности.
- Одновременно поставить на огонь 350 гр сахара и 150 гр воды довести до 80С.
- Соединить 50 гр сахара и 8 гр агара и ввести тонкой струйкой в сироп, довести до 110С.
- Влить горячий сироп тонкой струйкой в смесь ягод и белка, взбить все до плотных пиков.
- Быстро переложить в мешок и отсадить зефир на пергамент, оставить на ночь подсохнуть.

ВАНИЛЬНЫЙ ЗЕФИР

- яичные белки 1 шт.
- сахар 400 г
- агар-агар 8 г
- ваниль в стручках 1 шт.
- вода 150 г
- сахарная пудра 50 г
- яблочное пюре 250



- Пюре и белок взбивать до светлого состояния.
- Поставить воду и 350 гр сахара на огонь. При $t 80^{\circ}\text{C}$ ввести агар и 50 гр сахара. Довести до температуры 110°C .
- Во взбивающуюся массу тонкой стружкой влить сироп. Из ванильной палочки достать семена и тоже отправить их в миксер. Взбивать все до плотных пиков на средней скорости.
- Массу поместить в кулинарный мешок с насадкой и отсадить зефир на силиконовый коврик или бумагу. Оставить на ночь для стабилизации.
- Половинки соединить и обсыпать сахарной пудрой.



Спасибо за внимание