

**Тема: «Приготовление карамели.
Виды карамели. Особенности приготовления»**



Подготовила: Е.С. Ефремова

2019 г.

Карамель ливная

- t° уваривания сиропа до **157-163** °С
- **Использование:** украшения путем отсадки в горячем виде из корнетика, формовки и разбрызгиванием (паутинки, клубочки)



Карамель атласная

- t° уваривания сиропа до **150 °С**
- **Использование:** охлаждают до 70 °С, растягивают и складывают вдвое до атласного блеска (ленты, веревочки, корзинки)



Карамель пластичная

- t° уваривания сиропа до 153°C
- **Использование:** изделия формируют вручную (розы, бутоны, листики, фигурки)



Карамельный клей

- карамельный сироп готовят как карамель, но без патоки, красящих и ароматических в-в
- готовый клей выливают на смазанный маслом стол, охлаждают, нарезают на тонкие палочки, пока не затвердел.
- перед использованием конец палочки разогревают и используют для склеивания деталей.



Кандир

– уваренный сахарный сироп – используют для объемных пустотелых фигур



Нугатин

– сахарная карамель с добавлением орехов, кунжута

