

**Презентация на тему:  
«Производство зефира  
и безе в СССР»**

Выполнили работу:  
Жаркова В.И.  
Стовпец Д.А.

# Зефир

Советский деликатес - зефир в шоколаде.

В древнегреческой мифологии Зефир – бог, управляющий ветрами и облаками. Поэтому и одноименное кушанье имело воздушную консистенцию белого или светлого кремового цвета. Составляющими компонентами были белок, сахар, агар-агар, натуральный пектин и фруктово-ягодное пюре. Благодаря этому он был еще и очень полезен.



Раньше при производстве использовали естественно только натуральные компоненты, никому и в голову не приходило кормить людей химией. Для обеспечения необходимой консистенции добавлялась вытяжка из морских водорослей агар-агар, а сейчас используют химические загустители. Вкус советского зефира в шоколаде был неповторим: нежный и без приторной сладости. Он буквально таял во рту. Вкусное и легкое внутреннее содержимое в тонкой оболочке из настоящего шоколада, а не искусственной глазури, запомнилось выходцам из Советск



# Зефир ванильный по ГОСТу

Принцип приготовления зефира в том, чтобы фруктовое(яблочное) пюре соединить с сиропом и желирующим ингредиентом, взбить и зафиксировать.



# Безе

Обычно, советской пищевой промышленностью выпускались безе, состоящие из двух частей, промазанных кремом Шарлотт( возможно использование любого другого масляного крема) или джемом .

# Пирожное "Воздушное" двухслойное





**Спасибо за внимание!**