

## Виды отделочных полуфабрикатов.

### Кремы

Крем — это пышная пенообразная масса, которая образуется благодаря большому насыщению сырья воздухом в процессе сбивания.

Крем отличается от других отделочных полуфабрикатов наличием воздушной фазы, высокой питательной ценностью и усвояемостью, так как для его производства используется только натуральное высококачественное сырье: сливочное масло, яйцепродукты, сахар и др. Благодаря высокой пластичности крем используют как для промазки и отделки поверхности выпеченных полуфабрикатов, так и для их художественной отделки в виде фигурных украшений объемной формы.

К основным видам кремов относят: «Новый», сливочный «Шарлотт», сливочный «Масляный», сливочный «Глясе», белково-сбивной «Безе», заварной крем из сливок и крем из сыра.

**Крем сливочный «Шарлотт».** Приготовление крема складывается из двух операций: приготовления сиропа и непосредственно крема.

Сироп  
«Шарлот»



Взбивание сиропа со  
сливочным  
Маслом.





superhozyaika.ru



медвежья-сладости.рф



хаска

**Помада.** Это пластичная мелкокристаллическая масса, получаемая увариванием сахарного сиропа с патокой или инвертным сахаром и быстрым охлаждением массы в процессе сбивания. Помада применяется для отделки поверхности пирожных и тортов, благодаря чему изделия приобретают привлекательный вид и сохраняются более длительное время.

В зависимости от видов и свойств сырья, входящего в состав помады, различают простую или сахарную сливочную помаду, помаду крем-брюле, шоколадную, молочную.

Сахарная помада -распространенный декоративный материал для оформления кондитерских изделий. Белую, цветную и шоколадную помаду используют для покрытия кондитерских изделий, склеивания тестовых заготовок. Чтобы помада быстро не засыхала, вначале наносят слой фруктового пюре. Простым приемом использования помады является нанесение ее непосредственно на поверхность кексов, пирожных, тортов, ромовых баб, булочек и др. При этом, стекая на боковые стороны изделий, она образует красивые подтеки. Часто применяют волнистые покрытия. Для этого на слой одноцветной помады наносят тонкие линии из помады другого цвета и сразу же поперек этих линий проводят линии тупой стороной ножа



**Сахарная глазурь.** Сахарная глазурь (сахарный тираж) применяется в качестве внешней отделки поверхности таких мучных кондитерских изделий, как пряники, кексы и др. Кроме того, образуемая на поверхности изделия сахарная корочка препятствует интенсивному удалению влаги и предохраняет изделие от черствения. Сахарную глазурь получают



**Инвертный сахар (инвертный сироп).** Для придания мучным кондитерским изделиям золотисто-коричневого цвета применяют инвертный сахар. Инвертный сахар получают нагреванием водного раствора сахарозы в присутствии кислоты, при этом из одной молекулы сахарозы образуется две молекулы — глюкоза и фруктоза.



**Жженка.** По своей природе жженка — это пережженный сахар, который применяется для окраски изделий в интенсивно-коричневый цвет. Приготовление жженки осуществляется в специальном помещении с хорошей вентиляцией.





***Карамельная масса.*** Ее получают увариванием сахарных растворов с патокой или инвертным сахаром (инвертным сиропом). Горячая карамельная масса представляет собой вязкую жидкость, способную принимать при температуре около 70 °С любую форму. При дальнейшем охлаждении она становится твердой и хрупкой. Для приготовления украшений из горячей карамельной массы путем отсаживания, разбрызгивания и формования готовят сливную карамельную массу.

Отсаживанием готовят фонтаны, купола, мелкие фигурки. Отсаживание по рисунку производят из бумажного корнетика с отверстием диаметром 1 мм на смазанный маслом стол или на поверхность, соответствующую форме будущего украшения (купол и т. д.).

Разбрызгиванием готовят карамельную паутинку. Для этого между двумя закрепленными и выходящими за края стола планками, под которыми ставят поддон, металлической щеткой или метелочкой движениями вправо и влево разбрызгивают горячую карамельную массу. Полученную паутинку снимают с планок и придают желаемую форму для украшения поверхности торта.

Для формования украшений охлажденную до 70 °С карамельную массу раскатывают в тонкий пласт на подогреваемой доске, а затем формируют фигуры непосредственно в форме или без формы.



*Яблоки в карамели  
от  
Ингрид Хоффман*





**Сахарная мастика.** Это пластичная масса, которую используют для приготовления объемных украшений, а также карточек для поздравительных надписей на тортах. Сахарная мастика готовится смешиванием сахарной пудры с водным раствором желатина.







## Марципан

Марципан представляет собой вязко-пластичную массу, изготовленную из миндаля, сахара, патоки с добавлением различных ароматизаторов и красителей. Марципан используется для изготовления всевозможных объемных художественных украшений тортов, имитирующих фрукты, цветы, ягоды, овощи, и в виде различных фигурок животных, птиц и др.

По способу приготовления различают сырцовый и заварной марципаны. В том и другом случае ядра миндаля ошпаривают кипятком, оставляют в воде в течение 30 мин, затем очищают от кожицы и подсушивают при







**Желе.** Для отделки тортов и пирожных используют желе в студнеобразном состоянии в виде объемных украшений. Желе для отделки разливают в противни высотой 10— 30 мм и охлаждают. Полученный студень затем нарезают на кусочки требуемой формы. Желе для отделки тортов может быть предварительно подкрашено. Для получения многоцветного желе сначала заливают тонким слоем в противни жидкое желе одного цвета, после неполного застывания этого слоя наливают на него второй слой другого цвета и т. д. В желе могут быть добавлены сиропы от компотов, варенья, фруктов в сиропе и т. д. с учетом содержащегося в них сахара; сиропы могут полностью заменять сахар, содержащийся в желе







**Белковая глазурь.** Эта глазурь представляет собой массу сметанообразной консистенции, получаемую сбиванием белков с сахарной пудрой и лимонного



## Полуфабрикаты для обсыпки изделий

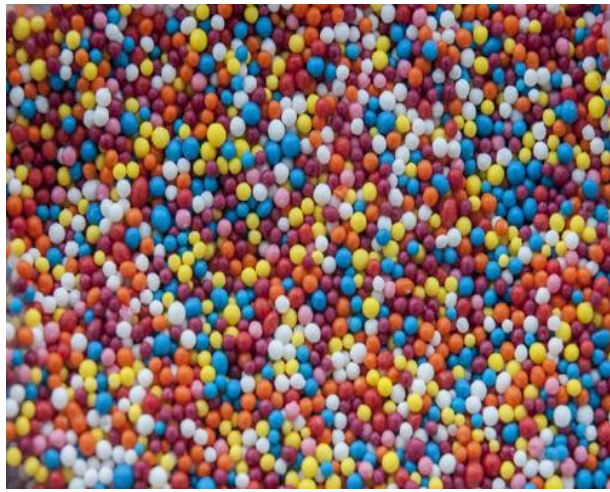
При отделке верхней и боковых поверхностей изделий часто используют различное сырье и полуфабрикаты, к которым относятся: крошка из выпеченного полуфабриката, сахар-песок и сахарная пудра, ореховая и шоколадная крупки.

Наибольший удельный вес среди различных видов посыпок занимает **бисквитная** крошка, которая в основном используется для обсыпки боковых поверхностей тортов. **Нонпарель** получают из уваренной до 10—12% помады, протертой через сито с размером ячеек 2—3 мм. Полученную крупку высушивают затем в тонком слое на листах. Для придания изделиям различной окраски в помаду вводят красители, а затем смешивают с различными цветами.



ХСОСКОК-Info





# Посыпки из шоколада





viptortika.com.ua





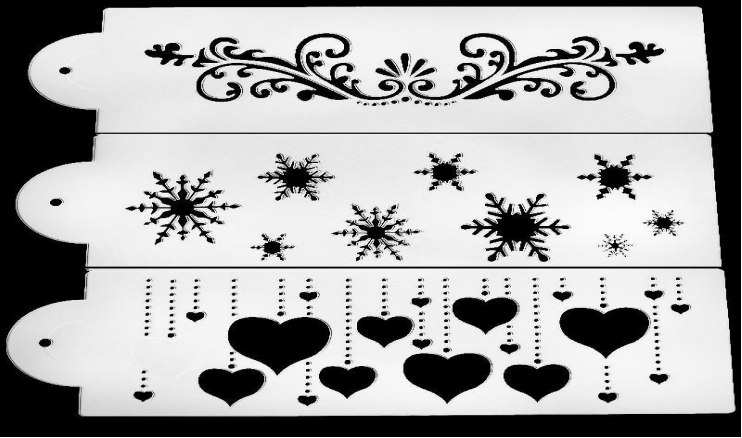


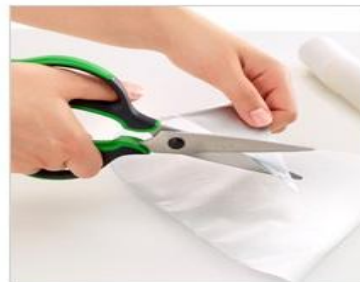
## Трафарет

Самый простой способ украсить торт или пирог, это посыпать его сахарной пудрой или какао через трафарет. Процесс украшения элементарен. Кладем трафарет на украшаемую поверхность, посыпаем пудрой или какао, и осторожно снимаем трафарет. Готово! Очень эффектно может получиться если подготовить контрастный фон перед использованием трафарета. Например, фон сделать белым с помощью сахарной пудры, а сверху через трафарет посыпать какао, или наоборот. свежими ягодами, дольками фруктов и цитрусов, разноцветными кусочками желе, карамелью.



BEIGUAN®





# сахарная печать на торт



## Сахарная печать

Бумага для фотопечати внешне напоминает самый обычный бумажный лист. Имеет полупрозрачную или плотную текстуру. Бывает идеально белого цвета или с желтоватым, сероватым оттенком. Может быть круглой или прямоугольной формы, диаметром 22 или 33 см. Съедобная бумага практически безвкусная, не имеет запаха и обладает очень низкой калорийностью. Пищевая бумага родом из Японии, и появилась около 400 лет назад. Бумага же, к которой мы привыкли сейчас, появилась в конце XX века.

### **Виды пищевой бумаги:**

Рисовая. Сахарная. Вафельная. Глазированная. Овощная. Нори. Фруктово-ягодная.

### **Из чего делают пищевую бумагу?**

Основными компонентами являются рисовая мука, соль и вода. А дальше, в зависимости от типа бумаги, в состав могут добавлять: крахмал, растительное масло, сахар, подсластители, патоку, пальмовое масло, пищевые добавки, сиропы, стабилизаторы, консерванты, эмульгаторы и прочее. Фотопечать на пищевой бумаге все больше набирает популярность. Для этих целей зачастую используют сахарную, вафельную или рисовую бумагу. Процесс печати выглядит так: бумага заправляется в специальный пищевой принтер, заправленный цветными чернилами из натуральных красителей.

