



Отделочные полуфабрикаты



Преподаватель ГБПОУ РО «ПАТТ»

Новгородская Г. П.

Украшение кондитерских изделий Марципан

- **Марципан – это некая сладкая масса, напоминающая по консистенции пластилин, благодаря своей пластичности позволяющая создавать украшения для десертов самых разнообразных форм.**
- **Марципан используют для украшения тортов, пирожных, в качестве начинки и самостоятельной сладости. Добавление в него пищевых красителей в сочетании с пластичностью, эластичностью и клейкостью открывает поистине широкие возможности для творчества. Обладая натуральным, изысканным, волшебным вкусом, марципан считается одним из самых полезных лакомств, ведь его основу составляют орехи и сахар.**

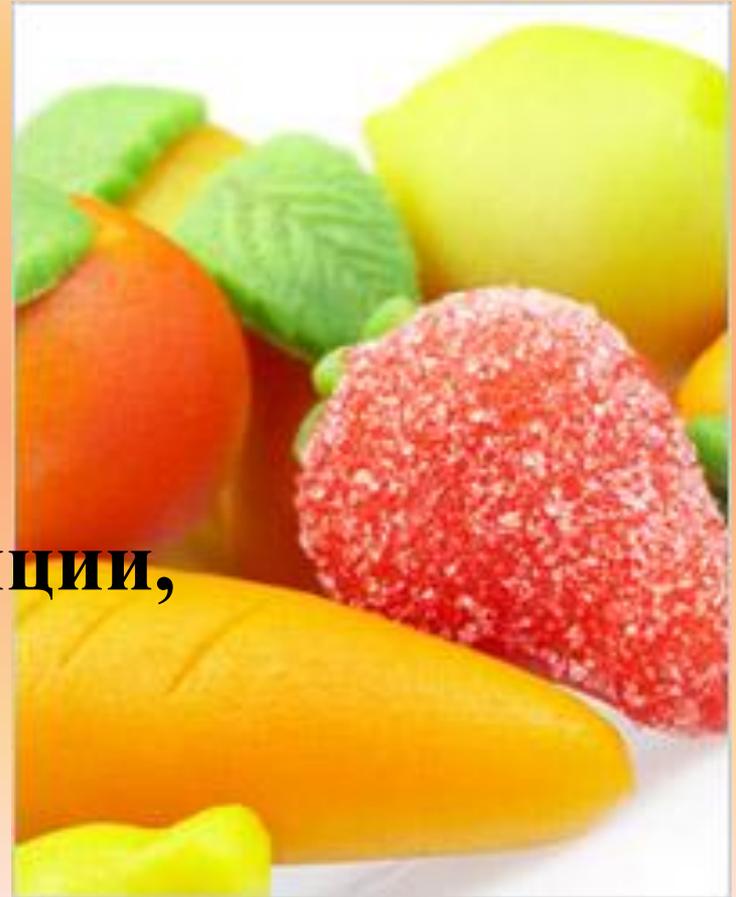
Украшение кондитерских изделий **Марципан**

- **Способов приготовления марципана существует очень много, но условно их можно разделить на горячий, холодный с добавлением яйца и холодный без добавления яйца. Остановимся на каждом из них подробнее.**



Украшение кондитерских изделий **Марципан**

- **Горячий способ приготовления марципана**
- ***Ингредиенты:***
 - 2 яйца,**
 - 175 г сахарной пудры,**
 - 350 г молотого миндаля,**
 - 4 капли ванильной эссенции,**
 - 1 ч.л. лимонного сока.**



Украшение кондитерских изделий **Марципан**

- **Холодный способ приготовления марципана с добавлением яйца**
- ***Ингредиенты:***
 - 2 яйца,**
 - 2 желтка,**
 - 225 г сахара,**
 - 225 г сахарной пудры,**
 - 450 г молотого миндаля,**
 - 6 капель ванильной эссенции,**
 - 2 ч.л. лимонного сока.**



Украшение кондитерских изделий **Марципан**

- **Холодный способ приготовления марципана без добавления яйца**
- ***Ингредиенты:***
 - 350 г молотого миндаля,**
 - 175 г сахарной пудры,**
 - 175 г сахара,**
 - 2 ст. лимонного сока,**
 - 2 ст.л. глицерина,**
 - 2 ст.л. жидкой глюкозы,**
 - 1 ст.л. ликера или коньяка,**
 - 6 капель миндальной эссенции**





Украшение кондитерских изделий: Карамель



- Карамель – лакомство, известное с детства.
- Казалось бы, украсить десерт карамелью – что может быть проще?
- Действительно, сварить карамель довольно просто, но сама работа с ней требует дополнительного инструментария, таланта и терпения.
- Вам понадобится посуда для приготовления с толстыми стенками, термометр до 200 градусов, жидкие красители, спиртовка для скрепления элементов и карамельная лампа, которая поддерживает карамель в эластичном состоянии



Украшение кондитерских изделий: Карамель

- Прежде чем начать творить, нужно правильно приготовить саму карамель. Существует два способа приготовления



Украшение кондитерских изделий: Карам

- **Первый способ**
- **Ингредиенты:**
 - 1 стакан сахарного песка,
 - 3/4 стакана воды,
 - 3—5 капель уксусной эссенции 3%-ной,
 - краска пищевая.



Украшение кондитерских изделий: Карамель

- **Второй способ**
- **Ингредиенты:**
35 мл воды,
100 гр сахара,
50 гр патоки,
3-5 капель уксусной эссенции
или 10-12 капель растворенной
лимонной кислоты



Украшение кондитерских изделий: Карамель

- Карамель – это всего лишь материал, который в ваших руках превращается в исключительные, не похожие на другие, каждый раз разные, удивительные шедевры.



Украшение тортов:

Фрукты и фруктовое желе

- Одним из самых красивых способов оформления можно считать фрукты и ягоды, залитые желе. Десерт, украшенный подобным способом, обязательно будет ярким, привлекающим внимание, красивым, да и просто очень вкусным.



Украшение тортов: Фрукты и фруктовое желе

- **Желе с фруктами**
- **Ингредиенты:**
 - 600 мл яблочного сока**
 - 1 упаковка желатина**
 - ½ ст. малины**
 - 2 шт. киви**
 - 1 банан**
 - ½ ст. клубники**
 - 2 мандарина**
 - 1 ст. сахарной пудры**



Украшение тортов: Фрукты и фруктовое желе

- **Вариантов оформления тортов таким способом существует множество - от нарезания фруктов дольками и расположения их по кругу от краев торта к центру до выкладывания всевозможных узоров и рисунков. Хорошо использовать для этих целей консервированные и свежие персики, клубнику, малину, киви, мандарины, красную и черную смородину и вишню.**

Украшение тортов: Фрукты и фруктовое желе





Украшения тортов

Шоколадом

- Шоколад – незаменимый компонент для украшения тортов. Помимо таких полезных свойств, как понижение кровяного давления и уровня холестерина, тонизирующий эффект, улучшение настроения и усиление умственной деятельности, шоколад разнообразием вкусов – от мягкого сливочного до выразительного горького. Именно поэтому шоколадные блюда можно назвать одновременно вкусной и полезной пищей.



Украшения тортов Шоколадом

- Шоколад открывает большие просторы для творчества, стоит только посмотреть на всю его гамму расцветок от нежного белого до глубокого тёмно-коричневого. Но не стоит думать, будто все украшенные шоколадом торты будут коричневого цвета. Белый шоколад легко можно превратить
- в тот цвет, который вам нравится, для этого в него нужно добавить немного пищевого красителя,
- и ваш торт сможет поражать богатством красок!



Способ первый – ажурный

- **Никогда не задумывались, как делаются тонкие, хрустящие, хрупкие шоколадные сеточки, решетки, цветочки и другие ажурные фигурки? Всё гениальное всегда оказывается простым. Для создания таких украшений вам понадобится пергаментная бумага, фольга или полиэтиленовая плёнка, лопатка и шоколад, который нужно растопить на водяной бане.**



Украшения тортов Шоколадом

- Теперь настало время определиться, какой именно узор мы хотим видеть на торте, будет ли он стоять, или же мы красиво его уложим. Если голову не озаряет светлая мысль, то смело лезем в интернет, выбираем любой понравившийся узор и распечатываем. Достаем фольгу или полиэтиленовую пленку и переносим узор на них с помощью карандаша.



Украшения тортов Шоколадом

- Растопленный шоколад переливаем в кулёк из пергаментной бумаги и срезаем у него очень маленький уголок, чтобы фигурки выглядели более изящно. Теперь не спеша выдавливаем шоколад строго по линиям нарисованного на фольге или бумаге узора
- После того, как шоколад застыл, осторожно отделите фигурки лопаткой, не забывая о том, что хоть такие украшения и выглядят эффектно, но при этом они очень хрупкие



Способ второй – стружка

- **Можно взять обычную плитку шоколада без наполнителя и ненадолго поместить ее в теплое место. Когда шоколад станет мягче, большим острым ножом под углом срежьте шоколад тонким слоем, и он свернется в трубочки. Но прежде чем украшать ими торт, поставьте в холодильник, чтобы они успели застыть и держали форму.**



Способ второй – стружка

- Другой способ немного сложнее. Сначала из шоколада нужно сделать глазурь и тонким слоем нанести ее на рифленую поверхность, затем охладить и только потом острым ножом срезать шоколад тонким слоем. После его застывания получится довольно крупная стружка. Стружку помельче можно получить, если натереть плитку шоколада на крупной или мелкой терке.



Способ третий – волнистый

- Вам понадобится плотная фольга, лист плотной полиэтиленовой пленки, лопатка и две скалки



Способ четвертый – ЛИСТЯ

- Промойте нужное количество листочков и обсушите их с помощью бумажной салфетки. Растопленный на водяной бане шоколад с помощью кисточки наносим на ту сторону листочка, на которой более отчетливо видны жилки, тогда шоколадные листья будут красивее. Полученные листики охлаждаем два-три часа в холодильнике



Способ пятый – кружево

- Чтобы украсить торт подобным образом, вам понадобятся кружевная салфетка, пергаментная бумага, калька и большая разделочная доска или поднос



Способ пятый – кружево

- **Из пергаментной бумаги сделайте кулёк, наполните его растопленным на водяной бане шоколадом и срежьте маленький кончик. На разделочную доску положите салфетку и накройте ее калькой. Теперь, повторяя рисунок салфетки, с помощью кулька аккуратно наносите шоколад на кальку. Когда нужный рисунок будет готов, поместите поднос вместе с калькой в холодильник на три часа, чтобы шоколад застыл. Полученный кружевной узор отделите от кальки с помощью лопатки и перенесите на торт.**

- **Шоколад открывает широкие просторы для вашей фантазии, позволяя создавать незабываемые, оригинальные, эксклюзивные украшения своими руками, не прибегая к покупке дополнительных, зачастую ненужных кулинарных инструментов.**





