

# Мучные кондитерские изделия. Ассортимент. Требования к показателям качества. Условия и сроки хранения



Мучное кондитерское изделие- кондитерское изделие, представляющее собой выпеченный пищевой продукт или изделие, содержащее в своем составе выпеченный полуфабрикат, на основе муки и сахара, с содержанием муки в выпеченном полуфабрикате не менее 25 %.

— ГОСТ Р 53041-2008. Изделия кондитерские и полуфабрикаты кондитерского производства.

Термины и определения.



К группе кондитерских изделий относят:

- печенье, крекер и галеты;
- пряники;
- вафли;
- торты и пирожные;
- кексы, ромовые бабы, рулеты.



**Галеты** — мучные кондитерские изделия сухие, прямоугольной или квадратной формы, с проколами на поверхности без добавлений сахара и жира (или с минимальным их количеством). Это продукт длительного хранения, им можно пользоваться вместо хлеба. Качество печенья, крекера, галет оценивают по вкусу и запаху, цвету, состоянию поверхности; рисунок четкий, отделка должна быть в соответствии с рецептурой. Стандартом нормируются физико-химические показатели: влажность печенья, массовая доля сахара, жира и др.

Недопустимые дефекты печенья, крекера, галет: посторонние запахи, привкусы, включения, плесень, загрязнение изделий, заражение амбарными вредителями.

Хранение. Печенье, крекер, галеты хранят при температуре 18 °С и относительной влажности воздуха 65—75%.

Гарантийные сроки хранения:

- для сахарного и затяжного печенья — 3 месяца;
- для сдобного печенья с массовой долей жира 10% — до, 45 дней;
- для крекера с массовой долей жира не более 14,3% — 3 месяца;
- для галет простых, герметично упакованных — 2 года;
- для улучшенных фасованных — 6 месяцев



**Пряники** — это мучные кондитерские изделия в основном круглой формы с выпуклой поверхностью, мягкой консистенции, обычно пряно-сладкого вкуса, содержат сахара до 45 % с жиром или без него.

Качество пряников оценивают по состоянию поверхности, форме, цвету, виду на изломе, вкусу, запаху.

Для каждого наименования нормируется содержание сахара, жира, щёлочность, толщина пряников и другие показатели.

Недопустимые дефекты пряников — деформация, подгорелость, липкая поверхность трещины, впадины, наличие пустот, посторонние привкусы и запахи.

Хранят при температуре 18°C и относительной влажности воздуха 75 %.

Срок хранения сырцовых пряников от 10 до 30 дней, заварных — от 30 до 45 дней.



**Вафли** - это кондитерские изделия, получаемые из жидкого теста, имеющие вид тонких пластинок или фигурок с тонкими стенками. Отличаются по внешним признакам от других кондитерских изделий характерной легкостью, хрупкостью малой толщиной и ячеистой или рифленой поверхностью.

Качество вафель определяют по внешнему виду, вкусу, запаху, цвету, строению на изломе, состоянию начинки.

Стандартом нормируется содержание сахара, жира, влажность, размеры (ширина, длина или диаметр, толщина) и др.

Недопустимые дефекты вафель: прогорклый, салостый привкус, повышенная влажность на ощупь, загрязненные, плесневелые, подтеки начинки, неоднородность окраски, пригорелость, промаслившиеся упаковки у вафель.

Хранят вафли при температуре не выше 18°C и относительной влажности воздуха 65-70%. Гарантийные сроки хранения вафель: для вафель без начинки - 3 месяца; для вафель с жировыми, кремовыми, пралиновыми начинками - 2 месяца; для вафель с фруктовыми начинками - 1 месяц.

**Качество вафель оценивают по ГОСТ 14031 - 68.**



**Пирожные и торты-** высококалорийные мучные кондитерские изделия, содержащие большое количество жира, сахара, яиц (меланжа), либо только сахара и яиц, разнообразной формы и с красивой внешней отделкой.

По виду теста пирожные можно подразделить на:

- 1) бисквитные,
- 2) песочные,
- 3) слоеные,
- 4) заварные,
- 5) белково-сбивные,
- 6) миндально-ореховые
- 7) крошковое.



# Торты

От пирожных торты отличаются большими размерами в более сложной художественной отделкой.





В зависимости от вида теста торты также подразделяют на:

- 1) бисквитные
- 2) песочные
- 3) слоеные
- 4) миндально-ореховые
- 5) из белково-сбивного теста



Торты и пирожные упаковывают в коробки из картона или полимерных материалов, разрешенных к использованию.

Маркировка на коробках и пачках с тортами и пирожными должна содержать: товарный знак, наименование предприятия-изготовителя, его местонахождение, наименование продукта, массу нетто, дату и час изготовления, срок хранения, знак соответствия, сведения о пищевой и энергетической ценности 100 г продукта, надпись «Изготовлено с консервантом», обозначение стандарта, условия хранения.

Допускается не указывать час изготовления тортов и пирожных, если их срок хранения превышает 72 часа.

Торты и пирожные с кремовой и фруктовой отделкой хранят в холодильниках при температуре от  $4 + 2^{\circ}\text{C}$ . При отсутствии вышеуказанных условий в торговле их реализация не допускается.

Не допускается хранение тортов и пирожных совместно с пищевыми материалами, с продуктами, имеющими резкие запахи.

Торты и пирожные без отделки, вафельные и пирожные с жировыми, пралиновыми отделками должны храниться при температуре не выше 18°C и относительной влажности воздуха 70—75%.

## **Сроки хранения:**

- для изделий с заварным кремом, со взбитыми сливками — 6 ч;
- для изделий со сливочным кремом, пирожных «картошка», бисквитных с кремом — 36 ч;
- для изделий с белково-сбивным кремом, с фруктовой отделкой и без отделки — 72 ч;
- для шоколадно-вафельных, вафельных с пралиновыми и жировыми отделочными полуфабрикатами — 1 мес.

# Кексы, ромовые бабы, рулеты

**Кексы** — сдобные хлебцы с большим количеством масла, яиц, сахара с добавлением изюма, корицы, орехов, шафрана. Их готовят на химических разрыхлителях, реже — на дрожжах. Московский, Миндальный, Цитрусовый — на химических разрыхлителях; Домашний, Весенний, Российский — на дрожжах.

**Ромовые бабы** — изделия из сдобного теста на дрожжах с добавлением изюма, цукатов. Выпекают их в конусообразных ребристых формах с отверстием в центре, после выпекания пропитывают сахарным сиропом с ромовой эссенцией, поверхность покрывают сахарной глазурью.

**Рулеты** выпекают из бисквитного теста и начинок (фруктовой, кремовой, ягодной, творожной, мака и др.). В продажу поступают весовыми и штучными.

Кексы, ромовые бабы, рулеты хранят при температуре 5—18 С и относительной влажности воздуха 70—75%.



# Кексы



В Книге рекордов Гиннеса зарегистрирован самый большой кекс в мире — размером 25х1,5 метра. Он был испечён к Рождеству в Ист-Лондоне (Южная Африка). Его изготовление заняло 4 суток. Было потрачено: 50 л воды, 150 кг муки, 1675 яиц, 70 кг маргарина и 100 кг сахарной глазури.

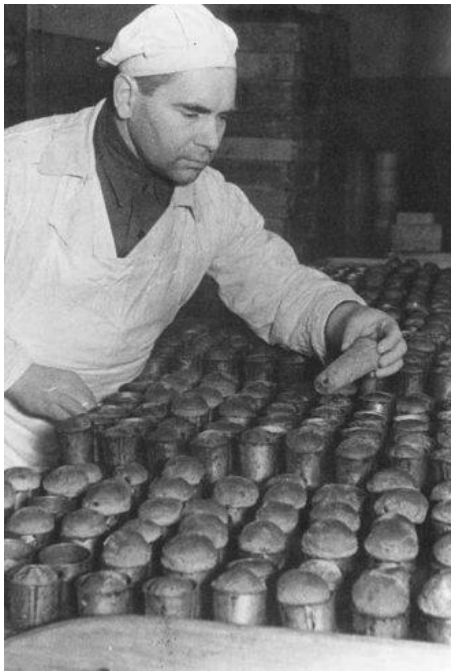


Кекс "Творожный с изюмом"  
Масса 0,25 кг  
Кекс "Московский" с цукатами  
Масса 0,25 кг



# Ромовые бабы

Отцом «бабы» считается польский король Станислав Лещинский (1677—1766), прадед французских королей Людовика XVI и Людовика XVIII. По преданию, популярный в то время пирог *kugelhupf*, (гугельхупф ) показался королю слишком сухим, и ему пришлось в голову окунать его в вино. Получившийся вариант настолько понравился королю, что он решил назвать новый десерт в честь своего любимого литературного героя — Али-Бабы.





# Рулеты

Кондитерский рулет (амер. англ. jelly roll — «рулет с вареньем», брит. англ. swiss roll — «швейцарский рулет», фр.roule— «рулет») — разновидность бисквитного пирожного. Тонкий бисквит из яиц, муки и сахара выпекают, намазывают кремом или джемом, свёртывают и нарезают на ломти.

Рулет является традиционной немецкой, венгерской и австрийской разновидностью торта.



***Спасибо за внимание!***