

Презентация по теме: Конфеты



Что такое «конфета».



Слово «конфета» переводится с латыни как «приготовленное сладкое». Самые первые конфеты появились в Египте. Поскольку сахар в то время еще не был известен, вместо него употребляли финики и мед. На Востоке конфеты делали из миндаля и фиги, а в древнем Риме варили орехи и маковые зерна с медом и засыпали кунжутом. У нас тоже было что – то вроде конфет: в Древней Руси их делали из кленового сиропа, патоки и меда.



**из чего и Как
делают**

ШОКОЛАД



Какао-деревья

Шоколад производят из какао-бобов. Какао-бобами называют семена из плодов какао-деревьев, которые произрастают в теплом и влажном климате, в полумраке, в тени высоких деревьев, Северной и Южной Америки, Австралии и некоторых островов Азии.

Плоды какао-дерева



какао- бобы



Какао-бобы, как
подвергают
сложной
технологической
обработке:
очищают,
сортируют,
обжаривают,
измельчают в
какао-крупку и
перемалывают
ее. Получается
тертое какао.



Неглазированные конфеты.

Состоят из одной или нескольких конфетных масс. По конфетной массе бывают: грильяжные, слоёные, помадные и молочные.





Конфеты глазированные.

Глазированные конфеты покрывают шоколадом, жировой глазурью, помадной глазурью, белым шоколадом. Готовят из кулинарных кондитерских жиров, какао – порошка, размолотой какавеллы или соевой муки, молотого арахиса. К ним относятся такие конфеты как: Ромашка, Буревестник, Цитрон, Фантазия.

Помадные конфеты.

Помадные конфеты делают из мелкокристаллической массы из сахара и патоки, включающей молоко, фруктово – ягодные и другие составляющие названия: Снежные, Помадный набор и др.



Грильяжные конфеты.



Грильяжные конфеты получают путем смешивания связующего компонента с дроблеными ядрами орехов фундука или арахиса. Связующий компонент ни что иное, как расплавленный до жидкого состояния сахар или медовый сироп.

Ассортимент: Грильяж в шоколаде, Любительские, Фантазия, Шутка, Космонавт.



Конфеты со суфле.

Суфле получают путем сбивания сахарных сиропов с яичным белком и добавлением студнеобразователя. Одним из представителей этого вида конфет является «птичье молоко», а также Юбилейные, Золотая рыбка.

Конфеты с начинкой пралине.

Пралине – это обжаренные ореховые ядра, растертые с сахаром и жиром. Благодаря высокому содержанию орехов эти конфеты являются источником растительного белка и витаминов группы В, так необходимых для нормальной жизнедеятельности организма человека. Карнавальные, Альпинист.



Конфеты с ликерной начинкой.

Ликерные конфеты – это, чаще всего, шоколадные колбочки, засахаренные с внутренней стороны и залитые сиропообразной массой с добавлением коньяка, ликера или иного алкогольного напитка. Вишнёвый ликёр, Медный всадник, Космос, Лунные.



Желейные конфеты.



**Желейные конфеты –
уваренное фруктово –
ягодное пюре с сахаром и
добавлением
студнеобразователя.
Поэтому их часто называют
желейно – фруктовыми.
Черноморские, Огонёк,
Янтарь.**



Комбинированные конфеты.

Комбинированные конфеты состоят из разных конфетных масс, уложенных слоями (двух или трех), бывают чаще молочные, помадные, помадно – фруктовые. К ним относятся: Ярославна, Славянские, Любит-не любит.

шоколадные конфеты

Состоят из шоколада на 50%. выпускаются с различными начинками (корпусами), разнообразной формы и рельефным рисунком на поверхности, оболочка у них молочно - шоколадная, она толще, чем у конфет, глазированных шоколадом.



Первый памятник шоколаду

миллионов выглядит очень необычно. На бронзовом основании устроилась трёхметровая Фея, чья фигура тоже отлита из бронзы. Остроносые туфельки, высокая шляпа, напоминающая головные уборы сказочных чародеев, распахнутый плащ – казалось бы, обычный портрет волшебницы. Однако плащ распахнут, и мы видим: Фея – это ожившая шоколадная плитка огромных размеров! В руке у волшебницы тоже плитка любимого лакомства, которую Фея протягивает всем желающим.



Сладком искушении в растопленном виде циркулирует около 200 кг настоящего молочного шоколада. Все желающие полакомиться из этого необычного фонтана получат от музейных работников вафельные палочки, которые можно окунуть в сладкое лакомство.



День шоколада

В июле сладкоежки отмечают собственный праздник – День шоколада. Сегодня праздник шоколада стал популярным среди любителей сладкого во всём мире.

