

Производство печенья.

- Печенье — небольшое кондитерское изделие, выпеченное из теста. К тесту для печенья иногда добавляют различные зёрна; печенье обычно формуют в виде кружков, квадратов, звёздочек, трубочек; иногда печенье делают с начинкой (шоколадом, изюмом, сгущённым молоком, кремом) или помещают начинку между двумя печеньями.



- Выделяют следующие виды печенья:
- сахарное
- затяжное или сухое
- сдобное, которое может быть песочным, слоёным, сбивным или овсяным.
- Все они различаются между собой способом приготовления и консистенцией теста.



Приготовление сахарного

теста

- Замес сахарного теста при поточно-механизированном производстве печенья, как правило, осуществляется в непрерывно действующих месильных машинах. Особенность бисквитного теста состоит в том, что для его приготовления используется 10—12 разнородных видов сырья. При непрерывном замесе теста все виды сырья должны непрерывно дозироваться в тестомесильную машину в нужном соотношении.
- Сахарное печенье характеризуется значительной пористостью, хрупкостью и набухаемостью; имеет на лицевой поверхности рисунок, что обеспечивается за счёт выработки из пластичного теста, имеющего легко рвущуюся консистенцию.



Затяжное печенье

- Затяжное печенье — слоистое, обладает меньшей хрупкостью и набухаемостью, содержит меньше сахара и жиров, вырабатывается из упруго-эластичного теста на поточных высокомеханизированных линиях высокой производительности (до 900 кг/ч).



- Затяжное тесто отличается от сахарного теста упруго-эластичными свойствами. Чтобы получить тесто с такими структурно-механическими свойствами, необходимо при замесе создать условия для наиболее полного набухания белков клейковины. Эти условия предопределяются рецептурным составом сырья и технологическими параметрами замеса теста. В затяжном тесте, влажность которого почти в 1,5 раза выше сахарного теста, а содержание сахара почти в 2 раза меньше.

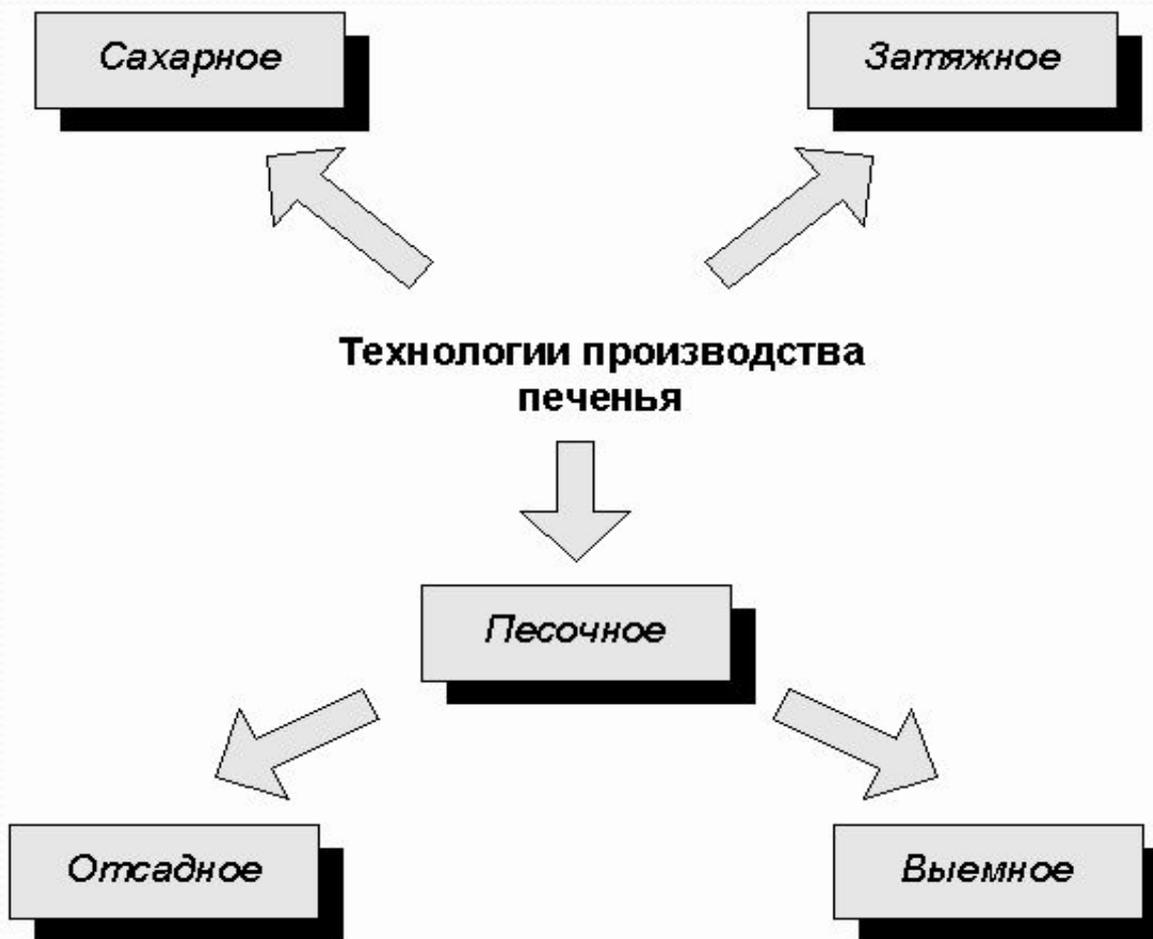


Сдобное печенье

- Сдобное печенье выпускается разнообразной формы, небольших размеров, из теста, разнообразного по своим свойствам и содержащего большое количество сахара, жира и яицпродуктов.



Технологии производства печенья



Оборудование для производства печенья

- Техника, позволяющая изготавливать печенье с начинкой, появилась относительно недавно, она достаточно дорогая и пока не очень распространена в отрасли. Однако в ближайшем будущем, несомненно, доля печенья с начинкой на рынке будет существенно возрастать, поскольку среди растущего предложения печенья потребитель будет выбирать все более изысканные виды.

Автоматическая линия по производству печенья, производительность 450 кг. в час.



В кондитерской промышленности есть очень много способов улучшения производства, от добавления БАД, до реконструкции производственных линий, так что инноваций масса на любой вкус, главное желание и немножко креативности!

Благодарю за внимание!

- Выполнил: Роцектаев С.В. ПТ-591