**Задание дистанционного обучения.**

**Группа: «Повар-кондитер»**

**Дата: 02.06.2020 г**

**Дисциплина: МДК.5.1 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.**

**Тема № 8** Характеристика различных видов отделочных полуфабрикатов, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделиях.

**Отделочные полуфабрикаты для кондитерских изделий**

Для приготовления и оформления кондитерских изделий используют различные виды (про­стые, основные и сложные) отделочных полуфабрикатов.

Отделочный полуфабрикат — кондитерский полуфабрикат, который используется для отделки и (или) прослаивания, и (или) наполнения хлебобулочного, кондитерского изделия или готового полуфабриката.

Отделочные полуфабрикаты предназначены для художествен­ной отделки мучных кондитерских из­делий, придания изделиям аромата, определенного вкуса, харак­терного только для определенного вида изделий.

Отделочные полуфабрикаты — это сироп, по­мада, желе, крем, посыпки, глазурь, мастика, марципан, карамель и др.

**Сиропы**

Сиропы используют в приготовлении некоторых сложных муч­ных кондитерских изделий для улучшения вкусовых качеств. Приго­тавливают сиропы с различным содержанием сахара: сироп для пропитки, сироп для глазирования, сироп для приготовления помады.

Сироп — это смесь сахара с водой при содержании сахара в нем не менее 50 %. Приготовление сахарных сиропов заключается в растворении сахара в воде и уваривании сахарного раствора до определенной плотности, т. е. до определенного содержания в нем сухого веще­ства — сахара. Для более быстрого растворения сахара можно ис­пользовать горячую воду.

***Сироп для пропитки бисквитов***

Бисквитные заготовки, применяемые для выработки пирожных и тортов, а также некоторые другие кондитерские изделия пропитываются сладким ароматизированным сиропом, что придает им сочность, улучшает вкус и аромат.

Для ароматизации используют ликеры, фруктовые соки, эссенции, крепкие десертные вина, коньяки, которые в сочетании с высокой концентрацией сахара в сиропах предохраняют изделия от порчи в условиях летней, более высокой, температуры воздуха.

Сироп для пропитки бисквита готовят в количестве, необходимом для расхода только в течение одной смены. Влажность летом – 48, зимой – 54 %. Количество воды на 100 кг сахара в летнее время равно 100, в зимнее – 110 л. Для приготовления сиропа в варочный котел загружают сахар и воду и, непрерывно перемешивая, кипятят до удельной массы: летом – 1,25, зимой – 1,22; температура сиропа составляет 101–102 °C.

Затем сироп охлаждают до 40–50 °C, процеживают и ароматизируют белым вином.

При выработке кофейных тортов для пропитки заготовок применяют кофейный сироп.

***Сироп для пропитывания изделий***

Сахар соединяют с водой, доводят до кипения, снимают пену, кипятят 1–2 мин и охлаждают до 20 °C. Затем добавляют коньяк или вино, ромовую эссенцию. Использовать сироп нужно при температуре не выше 20 °C, так как при более высокой температуре изделия могут потерять форму. Перед пропиткой их нужно обязательно выдержать 6–8 ч для укрепления структуры теста.

*Требования к качеству:*сироп должен быть вязким, прозрачным, с запахом эссенции и вина. Влажность – 50

***Кофейный сироп***

Кофейный сироп применяется для пропитки бисквита, используемого для тортов и пирожных с кофейными кремами. Вначале готовят вытяжку из кофе. Воду доводят до кипения и разливают в три емкости. В первую добавляют натуральный молотый кофе, воду кипятят несколько минут, процеживают. В гущу наливают вторую часть воды, кипятят несколько минут, процеживают и еще раз повторяют эту операцию с третьей частью воды.

К полученной кофейной вытяжке добавляют сахар, доводят до кипения, снимают пену, доводят до температуры 106–107 °C, охлаждают до 20 °C и добавляют коньяк, ромовую эссенцию.

*Требования к качеству:*сироп вязкий, кофейного цвета, с ярко выраженным запахом кофе, влажность – 50 %.

**Сироп для глазировки.**

Этот сироп применяют для глазирования пряничных изделий, а также фруктов, используемых для украшения тортов и пирожных. Сахар соединяют с водой, доводят до кипения, снимают пену и уваривают до 110 °C. Охлаждают до 80 °C, добавляют эссенцию и используют сироп в горячем виде. Требования к качеству: сироп густой, прозрачный, влажность – 25 %.

**Сироп инвертный.***Состав: сахар – 868 г, вода – 220, кислота пищевая – 7 г. Выход – 1000 г.*

Инверсией называется разложение сахарозы на простые сахара: глюкозу и фруктозу.

Сахар соединяют с водой, доводят до кипения, снимают пену, добавляют молочную кислоту и уваривают 25–30 мин. За это время под действием температуры и кислоты происходит инверсия, в результате которой сироп приобретает новые свойства.

Инвертный сироп на 10 % слаще обыкновенного сахарного сиропа. Он очень гигроскопичен, поэтому изделия, приготовленные на инвертном сиропе, долго не черствеют. Его используют вместо патоки, так как он обладает антикристаллизационными свойствами, т. е. введенный в сахарные растворы и карамели препятствует образованию в них кристаллов сахара (засахариванию). Если тесто приготовлено на питьевой соде, то в присутствии инвертного сиропа усиливается его разрыхление.

Вместо молочной кислоты можно использовать любую пищевую. Нельзя готовить инвертный сироп в железной нелуженой посуде, так как сироп темнеет при варке.

***Требования к качеству****:*сироп должен быть прозрачным, желтого цвета, влажность – 25 %.

**Задание дистанционного обучения.**

**Группа: «Повар-кондитер»**

**Дата: 03.06.2020 г**

**Дисциплина: МДК.5.1 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.**

**Тема № 8** Характеристика различных видов отделочных полуфабрикатов, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделиях.

**Задания : Оформить конспект.**

**Помада**

Помада применяется для глазирования поверхности изделий. Поверхность, покрытая помадой, становится блестящей, гладкой с разными цветовыми оттенками.

Процесс приготовления помады состоит в получении массы мелкокристаллической структуры. Достигается это путем уварива­ния сахаропаточного или сахароинвертного сиропа до опреде­ленной концентрации с последующим охлаждением и взбивани­ем, в процессе которого происходит кристаллизация большей ча­сти сахарозы в микроскопические кристаллы. Чем больше добав­лено патоки, тем мельче получаются кристаллы, при этом весь процесс кристаллизации замедляется. Избыток патоки в помаде делает ее нестойкой, на изделиях она «потечет».

Изготовленная помада теряет влагу при невысокой относитель­ной [влажности](https://pandia.ru/text/category/vlazhnostmz/) окружающего воздуха. Чем больше в помаде пато­ки, тем медленнее она теряет влагу и дольше сохраняет свежесть.

**Желе**

Желе представляет собой сахарный сироп с добавлением желирующих веществ: агара или желатина. Если агар заменен желатином, дозировка его увеличивается в 3–5 раз. От желатина желе приобретает специфический вкус. Поэтому в приготовлении желе лучше использовать желатин листовой, который имеет высо­кую степень очистки. Желе используют в застывшем и незастыв­шем виде. Незастывшее желе используют для глазирования поверхности пирогов, тортов и пирожных. После за­стывания оно придает изделиям красивый блеск и приятный вкус. Застывшее желе используют для украшения изделий в виде различных фигурок и кусочков. При приготовлении желе для отделки си­роп в горячем виде разливают в емкости высотой 10–30 мм и охлаждают. Желе, применяемое для глазировки поверхности тортов, пирожных, должно быть слегка тягучим и иметь температуру 60–65 °C. Его можно заливать в гипсовые или металлические формы (для получения фигурок или продольных половинок). При этом необходимо следить, чтобы на поверхности не появлялись капельки воды, которая будет мешать склеиванию половинок. Желе используется для приготовления разнообразных нарезных и выемных украшений. Для этого желейный сироп (60–70 °C) выливают в емкость: толщина слоя – 10–35 мм. Когда желе застынет, фигурной выемкой или ножом пласт разрезают на ромбики, звездочки и др. Особенно красивы украшения из двух и трехцветного желе. Получают его следующим образом: желейный сироп заливают в форму и, когда он застынет, но еще не утратил вязкость, сверху заливают слой другого цвета. Таким же образом получают и третий цвет. После застывания из массы вырубают различные фигурки. Следует помнить, что нельзя лить горячее желе на полностью застывший нижний пласт, так как пласты не склеятся между собой. Хранится желе в прохладном месте.

**Недостатки при изготовлении желе:**

1. Не застывающее желе. Причины брака: излишнее количество патоки и кислоты; плохое качество или недостаточное количество агара.

2. Желе матовое, без глянца. Причина брака: недостаточное количество кислоты.

**Глазурь**

Для отделки изделий могут применяться различные белковые глазури.

Глазурь сырцовая для глазирования поверхности. Яичные белки соединяют с водой (температура 35–40 °С). Воду берут в количестве 15 % к массе сахарной пудры. Добавляют третью часть сахарной пудры и перемешивают лопаткой или взби­вают на медленном ходу. Затем при перемешивании добавляют еще третью часть сахарной пудры и массу подогревают до темпе­ратуры 40–45 °С, после чего вносят остальную часть сахарной пудры и перемешивают до получения массы, напоминающей по консистенции густую сметану.

Сырцовая глазурь на поверхности изделий образует гладкую, стойкую, блестящую, тонкую, сухую корочку. Глазурь может быть окрашена в разные цвета. Используют глазурь так же, как и сахар­ную помаду: выливают на поверхность и разравнивают ножом, окунают изделия в глазурь или наносят с помощью кисточки.

Добавив в маленькие порции глазури воду и краситель, получа­ют глазурную краску. С помощью кисточки этой краской делают разнообразные рисунки на глазированной поверхности, пользуясь трафаретами или без них.

Глазурь сырцовая для украшения изделий. Яич­ные белки выливают в чистый котел без следов жира, постепенно добавляют сахарную пудру и перемешивают на медленном ходу до получения однородной массы. В конце добавляют раствор лимон­ной кислоты (лимонный сок) и, если нужно, краситель.

Сырцовая глазурь используется для украшения тортов, пирож­ных, а также для изготовления декоративных ажурных украшений с помощью бумажного корнетика или кондитерского мешка с раз­личными насадками.

Глазурь заварная для украшения изделий. Сахар­ный песок соединяют с водой и уваривают до пробы на слабый шарик (температура 115 °С). Сахарный сироп постепенно вливают во взбитые белки, затем добавляют частями сахарную пудру, кис­лоту и, если нужно, краситель. Готовность глазури определяют по рисунку: след, образовавшийся при проведении по поверхно­сти глазури лопаткой, не заплывает.

Украшения из заварной глазури не обладают таким блеском, как из сырцовой глазури. Кроме того, заварная глазурь темнее, что объясняется наличием в ней уваренного сахара, но зато укра­шения из этой глазури более стойки при хранении, на них, в част­ности, меньше действует повышенная влажность воздуха. Завар­ную глазурь используют для тех же целей, что и сырцовую.

Шоколадная глазурь. Шоколад соеди­няют с какао-маслом в соотношении 4:1 и растапливают при тем­пературе 33–45 °С до стекания с лопатки. Этот процесс называ­ется темперированием. Глазирование производят при температуре 30–31 °С.

**Кремы**

Кремы характеризуются отличными вкусовыми качествами, высокой калорийностью, пластичностью и используются для украшения изделий рисунками при помощи различных приспособлений. В основном их готовят взбиванием, в результате которого получается пышная масса. Недостатком кремов является то, что они скоро портятся. При их изготовлении нужно особенно тщательно соблюдать температурный и санитарный режимы.

Для приготовления крема применяют диетические яйца и только свежие продукты. Используют крем в строго определенные сроки после его изготовления. Готовят кремы в необходимом количестве; остатки крема оставлять нельзя. Хранить крем в холодильниках при температуре не выше 6 °С. Изделия с кремом после изготовления сразу направляют на реализацию. В зависимости от рецептуры и технологии приготовления кремы можно приблизительно распределить на следующие группы: сливочные, белковые, заварные.

**Кремы сливочные** — наиболее распространенные. Их используют для украшения изделия, склеивания и смазывания пластов, наполнения полостей выпеченных полуфабрикатов.

**Кремы белковые** — легкие, пышные и поэтому применяются только для отделки и наполнения изделий.

**Заварные кремы** не используют для отделки, так как они имеют неустойчивую структуру; ими склеивают пласты и наполняют закрытые полости (например, изделия из заварного теста).

**Суфле.**Технологический процесс приготовления суфле состоит из варки сахарно-паточного сиропа с агаром, внесения его во взбитый белок, добавления масла, сгущенного молока и ароматизаторов.

Вначале агар вымачивают и уваривают сахар с водой до 122 °C, затем добавляют предварительно намоченный и растворенный агар вместе с патокой.

Температуру сиропа снижают и доводят до 107 °C.

Во взбитый белок тонкой струей вливают горячий сахарно-паточный сироп с агаром и взбивают до получения однородной массы – суфле. В конце взбивания добавляют размягченное сливочное масло, сгущенное молоко, лимонную кислоту, цитрусовую эссенцию. После внесения всех компонентов взбивание прекращают и массу быстро размазывают на бисквитные пласты.

Желательно готовить суфле малыми порциями и использовать быстро, в еще теплом состоянии, так как наличие агара в рецептуре приводит к застыванию массы.

**Сахарные мастики.**Сахарную мастику используют для изготовления различных фигурок путем лепки или раскатывают в пласт и вырезают при помощи выемок или ножом различные фигурки. Для отделки изделий используются два вида сахарной мастики: сырцовая и заварная.

**Шоколадная посыпка** готовится из плиточного шоколада, отходов украшений из шоколада или шоколадной глазури, которые измельчают ножом в мелкую крупку.

Для обсыпки изделий используется также какао-порошок, но обязательно добавляется сахарная пудра, чтобы не чувствовалась горечь.

**Ореховые посыпки**. Для этих посыпок используются орехи: миндаль, фундук, арахис, кешью, грецкие, фисташки. Ядра орехов подсушивают и измельчают. Для посыпки изделий до выпечки не рекомендуется использовать грецкие орехи и фисташки. Грецкие орехи после тепловой обработки приобретают неприятные вкус и запах, а фисташки теряют красивый светло-зеленый цвет.

**Шоколад**. Из шоколада можно изготовлять самые разные украшения в виде полнообъемных фигур, барельефов при помощи форм и «отсадки» из бумажных корнетиков. Перед употреблением шоколад подвергают специальной обработке, называемой темперированием. Для этого его измельчают и медленно нагревают на водяной бане до 33–34 °C. Если шоколад получается густым, можно добавить подогретое какао-масло или кокосовое масло (не выше 10 %). Шоколад используется при температуре около 30 °C.

**Карамель** получают путем уваривания сахарного сиропа до температуры 150–163 °C. Для пластичности и антикристаллизации в карамельную массу добавляют патоку. В зависимости от количества патоки и температуры уваривания различают следующие виды карамельной массы: ливная, атласная, пластичная. Ниже приводятся рецептуры для приготовления этих карамельных масс.

Для приготовления карамельной массы лучше использовать сахар-рафинад, так как посторонние примеси, находившиеся в сахарном песке, ухудшают ее качество.

Готовят карамель путем варки карамельного сиропа и его охлаждения до 70 °C. В небольшой котелок наливают горячую воду и растворяют в ней сахар, ставят на сильный огонь, доводят до кипения и тщательно снимают пену. При варке на слабом огне карамель получается темного цвета. Варят сироп при закрытой крышке, чтобы пары воды смывали капли со стенок котла, в противном случае сироп может засахариться. Сахарный сироп уваривают до температуры 110 °C (проба на толстую нитку), затем добавляют патоку, подогретую до 50 °C, и продолжают уваривать до карамельной пробы (температура – 150–163 °C). В конце варки несколько уменьшают нагрев. Для ливной карамельной массы сироп уваривают до температуры 157–163 °C, для атласной – до 150 °C, для пластичной – до 153 °C.

Карамельную массу быстро охлаждают на льду, в проточной воде или на мраморном столе. Чтобы она не прилипала к столу, его смазывают жиром, не имеющим ярко выраженного запаха и вкуса. Когда масса охладится до 100 °C, в нее добавляют пищевую краску сметанообразной консистенции, чтобы она лучше растворилась. При охлаждении до 80 °C в карамельную массу добавляют эссенции, при более высокой температуре их добавлять нельзя, так как эссенции будут улетучиваться.

Готовая карамельная масса должна иметь температуру 70 °C, прозрачный, слегка желтоватый (если не подкрашена) пластичный вид. Если карамельная масса, охлаждаясь, застывает, то ее подогревают над огнем, в жарочном шкафу.

Из готовой карамельной массы можно приготовить украшения для тортов: цветы, листья, различные фигурки, ленты, паутинки и т. д.