Добрый день, уважаемые студенты! Мы с вами начинаем изучать тему «Приготовление, подготовка к реализации отделочных полуфабрикатов для оформления десертов»

Внимательно прочитайте текст лекции, заполните таблицу.

Жду ваших ответов в контакте или на адрес Электронной почты nytva@mail.ru до 23.04.20

Тема урока «Ассортимент и приготовление отделочного полуфабриката глазурь »

Отделочные полуфабрикаты придают изделиям вкус и аромат, более привлекательный внешний вид.

Глазури:

 Глазури приготавливают взбиванием яичных белков и сахарной пудры.

Различают следующие виды глазури: сырцовая - для глазирования поверхности выпеченных полуфабрикатов; сырцовая и заварная - для украшения десертов и других кондитерских изделий.

При глазировании готовые десерты обливают или опускают в глазурь, после застывания которой образуется блестящая гладкая сахарная корочка.

Белковая глазурь

Эта глазурь представляет собой массу сметанообразной консистенции, получаемую сбиванием белков с сахарной пудрой. Белковая глазурь применяется для отделки выпеченных десертов.

Технология приготовления глазури заключается в следующем. В емкость сбивальной машины загружают белок (3% по отношению к сахарной пудре), наливают воду температурой 35-40 °С и 1/3 сахарной пудры всего предусмотренного количества. Сбивание производят при минимальных оборотах сбивальной машины. Затем при перемешивании добавляют вторую 1/3сахарной пудры, увеличивая частоту вращения сбивального органа, и после достижения температуры 40-45 °С в результате механического воздействия или подогревания добавляют оставшееся количество сахарной пудры.

Глазурь сырцовая для глазирования

Сахарная пудра 907, белки яичные 28, вода 136. Выход 1000 г.

К яичным белкам добавляют подогретую до 35-40 0С воду, 1/3 часть сахарной пудры и все тщательно перемешивают или взбивают во взбивальной машине, включив малую скорость. Затем кладут еще 1/3 часть сахарной пудры, и смесь подогревают до 40-45 0С, добавляют оставшуюся пудру, продолжая взбивать на малой скорости.

 Глазурь сырцовая для украшения

Сахарная пудра 866, белки яичные 169, вода 218, кислота лимонная 0,1, краситель пищевой 0;4, Выход 1000 г.

В бачке взбивальной машины смешивают яичные белки и сахарную пудру и, включив, малую скорость, взбивают их до получения однородной массы. В конце взбивания вводят разведенную лимонную кислоту и пищевой краситель.

 Глазурь заварная для украшения

Сахарная пудра 315, сахар 547, белки яичные 170, кислота лимонная 0.1, вода 218, краситель пищевой 6,4 г. Выход 1000г.

Белки взбивают во взбивальной машине до увеличения объема в 5-6 раз. Сахар соединяют с водой, уваривают до температуры 115 0С и порциями вливают полученный сироп во взбитые белки не прекращая взбивания. Добавляют сахарную пудру, лимонную кислоту и пищевой краситель. Общая продолжительность взбивания составляет 30-35 мин.

 Шоколадная глазурь (кувертюр). Шоколадную глазурь используют для глазирования поверхности десертов. Для этого шоколад измельчают, соединяют с какао-маслом в соотношении 4:1, разогревают на водяной бане до 33-34°С и глазируют поверхность изделий.

Заполните таблицу

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Название глазури | состав | назначение |
|  |  |  |
|  |  |  |