Добрый день, уважаемые студенты! Мы с вами продолжаем 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](mailto:nytva@mail.ru) до 24.04.20

Тема урока «Ассортимент и приготовление отделочных полуфабрикатов: украшения из посыпок».

Украшения из посыпки. Для украшения поверхности и боковых сторон изделий используют разные посыпки, которые готовят из выпеченных полуфабрикатов, помады, сахара-песка, шоколада и орехов. Ниже приведены разные виды посыпки.

Для приготовления бисквитной жареной крошки используют слегка зачерствевший бисквит или его обрезки, которые протирают через сито с ячейками диаметром 2...9 мм. Затем полученную крошку выкладывают на противень и обжаривают при температуре 220...230°С, не допуская подгорания.

Песочную крупку получают из обрезков выпеченного песочного полуфабриката, которые кладут ровным слоем на доску и дробят ножом до нужного размера крупки. Для контроля можно просеять через нужное по размеру сито.

Для приготовления крошки из воздушного полуфабриката используют ломаные и деформированные выпеченные изделия, которые укладывают ровным слоем на доску и измельчают ножом, затем просеивают через сито нужного размера.

Слоеную крошку получают из обрезков пластов выпеченных полуфабрикатов, а готовят так же, как песочную крупку.

К сахаристым посыпкам относятся сахарная пудра, которую предварительно просеивают через сито, и крупнокристаллический сахар-песок, который подкрашивают пищевыми красителями, а затем подсушивают.

Сахарная нетающая пудра, обладающая повышенной стойкости к влажности и жирности, состоит из виноградного сахара, крахмала, гидрогенизированного растительного жира и ароматизатора.

Посыпка воздушно-рисовая в карамели состоит из взбитого риса, сахара-песка и ароматизатора меда и представляет собой легкий воздушный продукт со вкусом карамели. Эту посыпку можно использовать в сочетании с начинками пралине, так как она не теряет хрустящих свойств.

Посыпка воздушная «миндальная» состоит из пшеничной муки, сахара-песка, ароматизатора, порошка для выпекания, зерна из абрикоса и используется в сочетании с начинками пралине и для отделки изделий. Имеет вкус и аромат миндаля.

Посыпка «цветная вермишель» состоит из сахара-песка, крахмала, растительного жира, пшеничной муки, какао-порошка с низким содержанием жира, эмульгатора, глазирующего компо­нента, ароматизатора и красителей. Эта посыпка имеет нежную цветную гамму для украшения кондитерских изделий, идеально подходит и для украшения куличей.

Для приготовления шоколадной крупки (трюфельной посыпки) помаду подогревают до температуры 45...50°С, добавляют какао- порошок, сливочное масло, ванильную пудру и хорошо перемешивают, затем охлаждают до затвердения. Полученную массу протирают через сито с ячейками диаметром 3 мм. Образовавшуюся крупку рассыпают тонким слоем на кондитерские листы и подсушивают.

Использовать полученную посыпку нужно не позднее 8 ч после изготовления, так как при более длительном хранении она черствеет и теряет вкусовые качества.

Для получения I кг шоколадной крупки берут (г): помады — 775, какао-порошка — 194, масла сливочного — 40, ванильной пудры — 5.

Для приготовления нонпарели готовую помаду делят на части, которые подкрашивают в разные цвета, дают ей застыть, затем протирают через сито с ячейками диаметром 2...3 мм. Рассыпают тонким слоем на кондитерских листах, подсушивают до затвердения и смешивают.

Шоколадную посыпку готовят из пластичного шоколада, отходов украшений, шоколада или шоколадной глазури, которые измельчают ножом в мелкую крупку.

Для посыпки изделий используют также какао-порошок, но обязательно добавляют сахарную пудру, чтобы не чувствовалась горечь.

Шоколадную посыпку для декора используют для оформления верхних и боковых поверхностей тортов и пирожных. Посыпка имеет темный или белый цвет. Ее изготовляют в виде мелкой крош­ки или вермишели. Не окрашивает влажную поверхность.

Белая посыпка состоит из сахара-песка, растительного жира, обезжиренного молочного порошка, соевого лецитина, ароматизатора.

При изготовлении темной шоколадной посыпки вместо молочного порошка используют какао-порошок. Темную шоколадную массу можно также использовать для украшения изделий в виде капель.

Для ореховых посыпок используют миндаль, фундук, арахис, кешью, грецкие орехи, фисташки. Ядра этих орехов подсушивают и измельчают. Изделия посыпают иногда до выпекания. Не реко­мендуется для этой цели использовать грецкие орехи и фисташки, так как грецкие орехи после тепловой обработки приобретают неприятные вкус и запах, а фисташки теряют красивый светло-зеленый цвет.

Таблица «Украшение из посыпки

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Название посыпки | состав | использование |
|  |  |  |
|  |  |  |