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](mailto:nytva@mail.ru) до 24.04.20

Тема урока «Ассортимент и приготовление отделочных полуфабрикатов из шоколада».

Самым удобным продуктом для украшения десертов является шоколад, из которого можно делать надписи, лепить фигурки, рисо­вать узоры или просто заливать им поверхность изделия. Вкус шоколада определяется качеством какао-бобов и содержанием (в %) какао-масла. Если в «потребительском» шоколаде содержится до 6 % какао-масла, то в «профессиональном» шоколаде молоч­ном — 35 %, темном — 55 %, горьком — 77 %.

Перед употреблением шоколад подвергают специальной обработке, называемой темперированием. Темперирование придает шоколаду большую пластичность.Если шоколад получается густым, в него добавляют подогре­тое какао-масло или кокосовое масло (не более 10%). Шоколад используют при температуре около 30 °С.

Из темперированного шоколада можно изготовить разнообразные украшения для тортов и пирожных: объемные фигурки, барельефы, плоские тонкие фигурки, отсадочные и др.

Для объемных фигурок и барельефов лучше использовать ме­таллические формы (из двух половинок с зажимами). При заливке шоколада форма и шоколад должны иметь одинаковую темпера­туру. Шоколад заливают через нижнее отверстие формы и в тече­ние 2...3 мин встряхивают ее, чтобы шоколад полностью распре­делился по всем узорам. Затем излишний шоколад выливают. На внутренних стенках формы образуется слой шоколада толщиной 2...3 мм. После охлаждения и затвердения шоколада форму осво­бождают от зажимов, открывают и вынимают фигурку.

Для получения плоских тонких фигурок темперированный шоколад выливают слоем 2...3 мм на пергамент, дают немного застыть и выемкой вырубают разные фигурки.

Для отсадки темперированный шоколад выкладывают в корнетик и отсаживают на пергамент в виде сплошных рисунков и так называемых усиков. Из темперированного шоколада, отлитого в брусок, а затем охлажденного до почти полного затвердения, ножом нарезают тонкие широкие стружки, которые при падении сворачиваются в трубочки.

Помимо классических разновидностей шоколада в ассортименте появился еще и «цветной» шоколад (оранжевый, розовый, желтый и др.) с разными фруктовыми привкусами, оттеняющими основной шоколадный вкус. Перед использованием шоколад темперируют, чтобы он приобрел блеск, пластичность, не ломался и легко резался. Для этого его помещают в водяную баню и плавят при температуре 35 °С, охлаждают до температуры 28 "С. Шоколад кристаллизуется, и его снова нагревают уже до температуры 30 °С до мягкого загустения.

Используя специальную полиэтиленовую пленку, можно украсить изделия в стиле «переводных картинок». Для этого на пленку наносят узор или буквы, выполненные из какао-масла, а затем пленку заливают темперированным шоколадом. После застывания пленку снимают, и получается тонкий шоколадный пласт с картинкой.При изготовлении шоколада для украшения и покрытия поверхности кондитерских изделий (в дисках) необходимое количество шоколада темперируют, т.е. растапливают на водяной бане или в микроволновой печи до температуры не выше 40...45 °С. На мраморном столе охлаждают 2/3 шоколада до загустения и перемешивают с оставшейся '/3 массы. Температура шоколада должна быть в пределах 28...32°С.Шоколад в формах охлаждают при температуре 9... 10°С, а готовые шоколадные изделия помещают в прохладное место при температуре 12... 15 "С.

В зависимости от вида шоколад имеет следующий состав:

молочный: сахар-песок, ванилин, соевый лецитин, сливочно- молочный порошок, обезжиренный молочный порошок, какао- масло (30 %);

белый: не содержит обезжиренного молочного порошка, а со­держание какао-масла 26,5 %;

горький: состав тот же, какой у белого, но имеет повышенное содержание какао-масла (72%);

темный: сахар-песок, ванилин, соевый лецитин, какао-масло (52,5 %).

Для покрытия поверхности кондитерских изделий используются шоколадные кремы-покрытия, поступающие на предприятия в готовом виде. Например, крем «Белый шоколад» состоит из са- хара-песка, растительных жиров, молочного порошка (можно обезжиренного) и эмульгатора, в состав которого входят соевый лецитин и ароматизаторы; в крем «Темный шоколад» добавляют 23 % шоколада и фундук; в крем «Лимон» — лактозу.

Шоколадная глазурь и имитаторы шоколада. Шоколадная глазурь обладает вкусом, приближенным к шоколаду, имеет ванильный аромат, чистый белый цвет, который хорошо окрашивается красителями на водяной бане.Глазурь бывает темной, состоящей из сахара-песка, раститель­ного жира (пальмовое масло), какао, эмульгатора и вкусового наполнителя, и белой, которая помимо вышеуказанного состава включает в себя сыворотку-порошок и молочный порошок.Для приготовления глазури ее растапливают до температуры 35...40°С и наносят на поверхность изделий. При изготовлении из глазури моделей ее смешивают с глюкозой, подогретой до темпе­ратуры 40 °С (на 1 ООО г растопленной глазури берут 400 г глюко­зы).

Имитатор шоколада молочно-ореховый использую! для покрытия изделий, производства шоколадной стружки, орнаментов и других украшений.В состав имитатора входят сахар-песок, гидрогенизированные растительные жиры, 7% фундука, обезжиренный молочный по­рошок, 10... 12% какао-порошока, соевый лецитин и ароматиза­торы.Имитатор растапливают на водяной бане до температуры не выше 35...40°С. При изготовлении массы для моделирования на 1000 г имитатора еще добавляют 300...400 г подогретой до темпе­ратуры 40 °С глюкозы и перемешивают.

Таблица «Отделочные полуфабрикаты из шоколада»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Название п/ф | Состав п/ф | Температура п/ф |
| Шоколад молочный | сахар-песок, ванилин, соевый лецитин, сливочно- молочный порошок, обезжиренный молочный порошок, какао- масло (30 %); | Температура шоколада должна быть в пределах 28...32°С. |
|  |  |  |