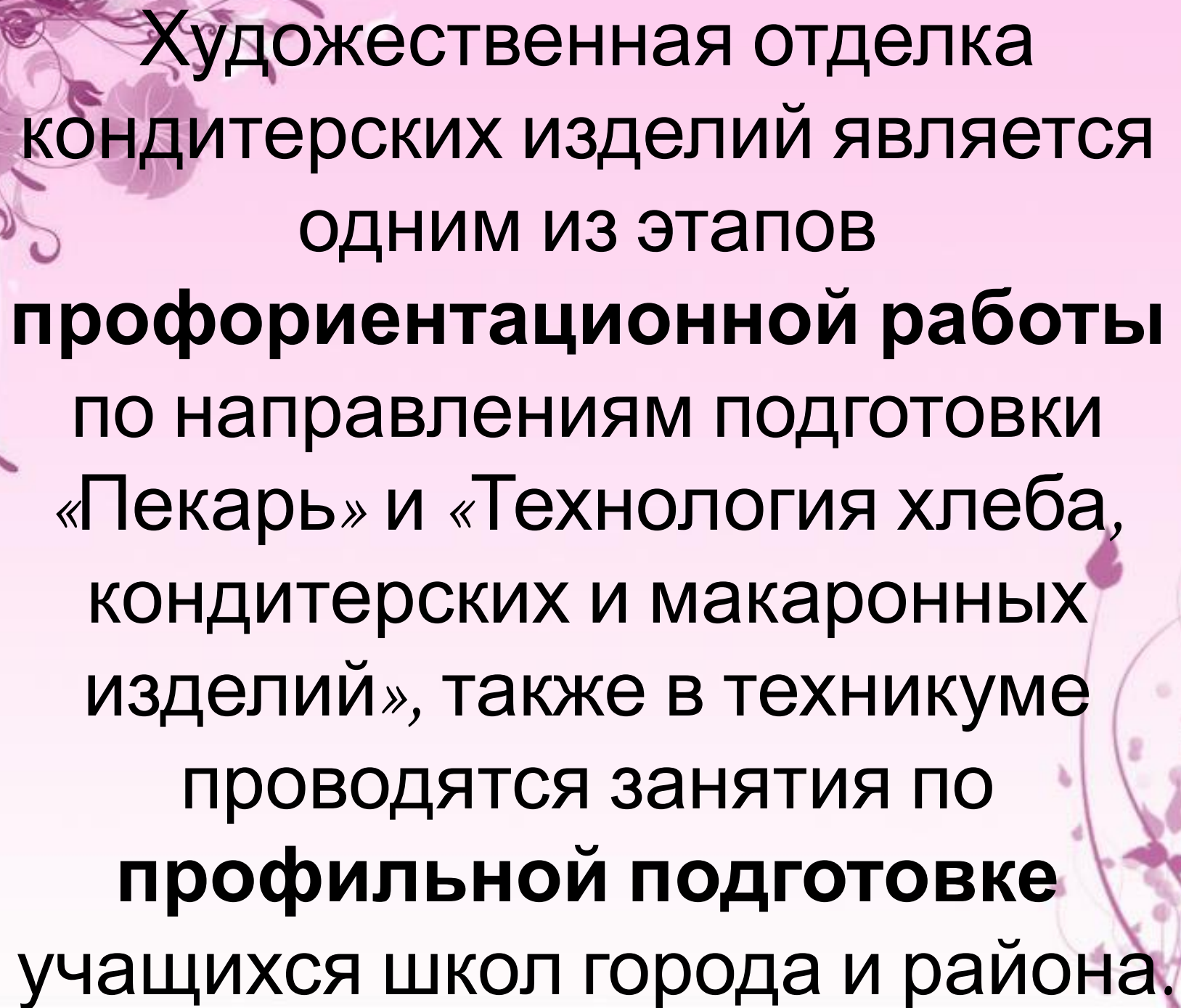


Украшение кондитерских изделий мастикой



ГАПОУ ЛО «Лужский
агропромышленный техникум»

Группа ТХМ-4



Художественная отделка
кондитерских изделий является
одним из этапов
профориентационной работы
по направлениям подготовки
«Пекарь» и «Технология хлеба,
кондитерских и макаронных
изделий», также в техникуме
проводятся занятия по
профильной подготовке
учащихся школ города и района.




Кондитерская мастика – это специальная пластичная сахарная паста, которая может принимать нужную форму, предназначенная для моделирования, то есть для украшения кондитерских изделий.





Ингредиенты
(на 1200г готовой мастики)

- вода – 80 мл
 - желатин – 7 г
 - глюкоза (продается в аптеках) или фруктоза – 2 ст. ложки
 - размягченное сливочное масло – 1 ст. ложка
 - сахарная пудра – 1 кг
- 

Приготовление



1. Залить желатин водой и оставить на 40 минут для набухания.

2. Нагреть желатин на водяной бане, когда растворится, добавить к желатину сливочное масло и глюкозу (фруктозу). Все хорошо перемешать. Перелить в другую емкость и оставить охлаждаться. На этом этапе можно добавить желаемый краситель.



3. В охлажденную массу добавить немного сахарной пудры.

Начать перемешивание, продолжая добавлять понемногу порциями сахарную пудру.

Когда масса станет слишком густой, чтобы можно было вымешивать ложкой, выложить ее на разделочный стол.

Предварительно, на разделочном столе насыпать горку из сахарной пудры, в центре горки сделать углубление в которое и выложить мастику.



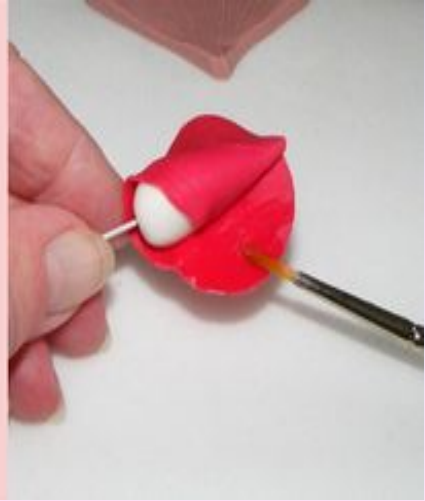
4. Вымешивать мастику в сахарной пудре до тех пор, пока она не приобретет эластичную консистенцию.











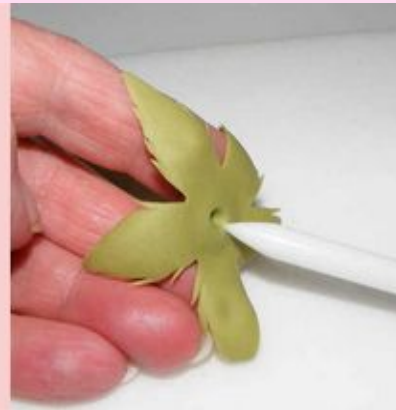
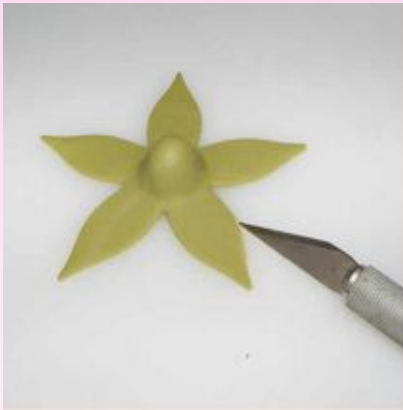
















<http://hobby-mix.net/>











<http://hobby-mix.net/>





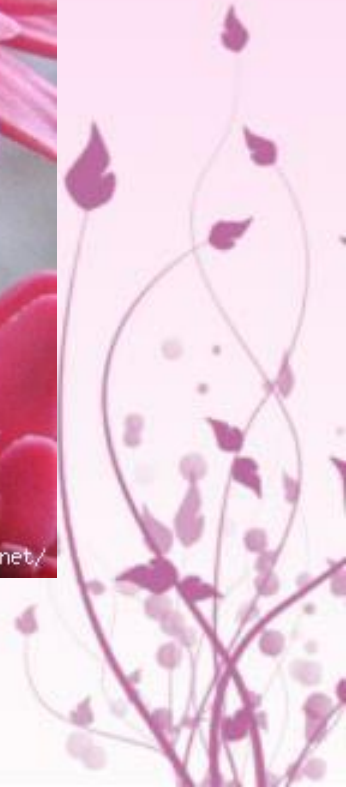


<http://hobby-mix.net/>





<http://hobby-mix.net/>









<http://hobby-mix.net/>



<http://hobby-mix.net/>







