

КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ

*Студентки СПТК гр.1ТП11
Суворовой Евгении*

КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ

Кондитерские изделия – пищевые продукты, обладающие хорошими вкусовыми свойствами и красивым внешним видом.

Изготавливают из сахара, патоки, плодов и ягод, муки, крахмала, орехов, какао-бобов, жиров, яиц, кислот, желирующих веществ, ароматических эссенций и др.

По видам сырья, особенностям производства и товарным свойствам кондитерские изделия подразделяют на следующие группы:

- фруктово-ягодные; карамель;
- какао-порошок и шоколад; конфетные изделия;
- мучные кондитерские изделия; халва и восточные сладости; витаминизированные,
- диетические, лечебные кондитерские изделия и изделия для детей.

ФРУКТОВО-ЯГОДНЫЕ КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ

К фруктово-ягодным кондитерским изделиям относят:

- варенье,
- джем,
- конфитюр,
- повидло,
- протертые ягоды с сахаром, цукаты,
- мармелад, пастилу.

ВАРЕНЬЕ

Получают варенье увариванием плодов и ягод в сахарном сиропе (с добавлением или без добавления патоки - 15% массы сахара).

Сырьем для приготовления варенья служат культурные или дикорастущие плоды и ягоды, арбузные корки, кусочки дынь, сахар, патока, пищевые кислоты, пряности (гвоздика, кардамон, ванилин, корица).

В зависимости от вида используемых плодов и ягод дают название варенью: вишневое, яблочное, клюквенное.

Различают варку варенья однократную и многократную.

По способу приготовления варенье может быть стерилизованное и нестерилизованное.

ВАРЕНЬЕ



Варенье – Вишневое

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

- *Вкус и запах* варенья должны быть ясно выраженными, соответствовать плодам и ягодам, из которых оно приготовлено; в варенье 1 сорта - слабовыраженными, допускается незначительный привкус карамелизованного сахара.
- *Цвет* однородный, близкий к цвету натуральных плодов и ягод. Плоды или части плодов хорошо проваренные, мягкие, но не разваренные, в 1 сорте допускается до 15% разваренных плодов.
- *Сиропа в банке* с вареньем должно быть (в см, не более): в сорте экстра - 1, в высшем - 1,5, в 1 - 2; плоды и ягоды должны быть равномерно распределены в сиропе.
- *Содержание плодов* во всех видах варенья должно быть 45—55% массы готового варенья. Содержание сахара в стерилизованном варенье — не менее 62%, в нестерилизованном - 65%.
- *Варенье засахарившееся, забродившее, с плесенью, с посторонними запахами и привкусами, хрустом на зубах* в продажу не допускается.

ДЖЕМ

- Готовят джем так же, как варенье, но плоды и ягоды в нем разварены, поэтому консистенция желеобразная. Иногда при приготовлении джема добавляют желирующие соки или пектин.
- Баночный джем выпускают высшего и 1 сортов, бочковой только 1 сорта, джем «Фруктово-ягодная смесь» на сорта не делят.

ДЖЕМ – ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

- Цвет джема должен быть однотонным, в 1 сорте допускаются более темные оттенки.
- Консистенция — желеобразная, мажущаяся, не растекающаяся по горизонтальной поверхности,
- Вкус и запах должны соответствовать плодам и ягодам, из которых джем приготовлен, иметь приятный сладкий или кисло-сладкий вкус, в 1 сорте — слабовыраженные вкус.
- Выпускают джем стерилизованный, содержащий сахара не менее 62%, и нестерилизованный — 65%.
- Джем забродивший, заплесневелый, засахарившийся, с наличием песка и других примесей в продажу не допускается.
- Используют джем как начинку для пирогов, подают к блинам.

КОНФИТЮР

Как и джем, конфитюр имеет желеобразную консистенцию, но ягоды и дольки плодов не разварены, а равномерно распределены в массе желе.

По качеству его делят на два сорта: экстра и высший.

ПОВИДЛО

- Получают повидло увариванием плодово-ягодного пюре с сахаром. Название ему дают в зависимости от вида используемых плодов.
- Если оно приготовлено из двух видов плодов, то по основному виду сырья, которого должно быть не меньше 60%.
- На товарные сорта повидло не подразделяют.
- Консистенция повидла должна быть однородной, густой, мажущейся, без семян, косточек, кожицы.
- Цвет должен соответствовать цвету используемых плодов или ягод.
- Вкус должен быть кисловато-сладким.
- Содержание сахара — 60%.
- Повидло закисшее, с горьковатым, пригорелым или другими привкусами и запахами в продажу не допускается.

ПЛОДЫ И ЯГОДЫ, ПРОТЕРТЫЕ С САХАРОМ

- Получают их смешиванием раздавленных или протертых ягод и плодов с сахаром в соотношении 1:2.
- Они содержат много витаминов, так как не подвергаются термической обработке.
- Этим способом консервируют клюкву, смородину и др.

ЦУКАТЫ

- Готовят цукаты из плодов или их долек (инжира, грецких орехов, моркови, груш, абрикосов, лимонов, корочек арбуза и т. д.).
- Сырье многократно варят, затем отделяют от сиропа, подсушивают, сортируют.
- Различают два вида цукатов: глазированные фрукты (подсушенные цукаты еще раз варят в густом сахарном сиропе до появления на поверхности мелких кристаллов сахара, отделяют от сиропа и сушат)
- и сухое киевское варенье (готовят из обрезков цукатов, плодов, которые варят в сахарном сиропе, затем обваливают в сахаре-песке).

МАРМЕЛАД

- Фруктово-ягодное изделие желейной консистенции с приятным кисло-сладким вкусом и ароматом плодов и ягод называют мармеладом.
- Получают его увариванием фруктово-ягодного пюре или агара и пектина с сахаром, патокой в вакуум-аппаратах, с добавлением вкусовых и ароматических веществ, эссенций и красок, затем мармеладную массу формуют, охлаждают, сушат и упаковывают.
- В зависимости от вида используемого сырья выпускают два вида мармелада — фруктово-ягодный и желейный.

ФРУКТОВО-ЯГОДНЫЙ МАРМЕЛАД

- ГОТОВЯТ на основе яблочного пюре с добавлением пюре из других фруктов и ягод.
- В зависимости от способа формования мармелад выпускают: *формовой, резной, пластовый и пат.*
- *Формовой мармелад* имеет различную форму и размеры;
- *резной* — в виде прямоугольных брусков и ромбиков;
- *пластовый* — в форме прямоугольных пластов.
- *Пат* имеет форму маленьких лепешек куполообразной формы, обсыпанных сахарным песком или сахарной пудрой. Выпускают следующие виды: *цветной горошек, абрикосовый, пат с миндалем, бухарский пат.*
- *Фруктово-ягодный мармелад* выпускают следующих наименований: *яблочный, сливовый, малиновый, клубничный и др.* Все виды мармелада могут быть глазированы шоколадом.

ЖЕЛЕЙНЫЙ МАРМЕЛАД

- Готовят на желирующей основе из агара или агароида.
- Для приготовления некоторых его сортов используют модифицированный (жидкокипящий) крахмал, например: Желе детское, Фруктовое желе, Бананы глазированные шоколадом.
- По способу формования желейный мармелад бывает: *формовой, резной, фигурный*.
- *Формовой мармелад* представляет собой фигуры различной формы, обсыпанные сахаром-песком. Ассортимент: черная смородина, малина и др.,
- *Резной* имеет форму долек (апельсиновые и лимонные) и брусочков (Радуга - трехслойный),
- *Фигурный* выполнен в виде ягод, плодов, зайчиков, батончиков и др.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

- *Вкус, запах и цвет мармелада должны быть ясно выраженными, без посторонних привкусов и запахов, свойственными данному виду мармелада.*
- *Консистенция — желеобразная, у пата — плотная*
- *Вид на изломе — чистый, однородный, для желейного — стекловидный.*
- *Форма — правильная, рисунок — ясный, контуры — четкие, без деформаций.*
- *Поверхность — чистая, равномерно обсыпанная сахаром-песком или пудрой или покрытая тонкокристаллической блестящей корочкой.*
- *Мармелад деформированный, раздавленный, малоупругий, с чрезмерно кислым и слишком резким вкусом и ароматом, с липкой поверхностью в продажу не допускается.*

ПАСТИЛА

- **Пастила** — это мелкопористое легкое изделие.
- Получают ее сбиванием фруктово-ягодного пюре, яичных белков и сахара с добавлением желирующих веществ.

Различают пастилу:

- **клеевую** — в качестве желирующей основы используют клеевой (агаро-сахаропаточный) сироп
- и **заварную** — желирующей основой служит мармеладная масса.



Клеевую пастилу по способу формования подразделяют на **резную**, имеющую вид прямоугольных брусков (ассортимент: Молочная, Сливочная, Абрикосовая и др.), и **отливную (зефир)** — изделие шарообразной или овальной формы с начинкой или без нее, состоит из двух полусфер (ассортимент: Бело-розовый, Сливочный, Ванильный, Ассорти, Грибы и др.)

Пастила и зефир могут быть глазированы шоколадом.

ПАСТИЛА

- **Заварную пастилу** формуют в виде прямоугольных пластов (пластовая), изделий прямоугольного сечения (резная) и из нескольких слоев пастильной и мармеладной массы (рулетная). Выпускают пастилу под названием: Бело-розовая, Белевская рулетная, глазированная шоколадом Сластина и др.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

- *Вкус и запах* - ясно выраженные, соответствующие данному наименованию, без посторонних привкусов и запахов.
- *Цвет* - равномерный.
- *Консистенция* — пышная, мягкая, для заварной — немного затяжистая.
- *Структура* — мелкопористая, форма — правильная, без искривлений граней и ребер.
- *Поверхность*: зефир имеет рифленый рисунок с четкими гранями; пастила - тонкокристаллическую корочку, равномерно обсыпанную сахарной пудрой. Изделия, глазированные шоколадной глазурью, должны быть покрыты гладким или волнистым слоем глазури, без трещин и просвечивания корпуса.

УПАКОВКА ФРУКТОВО- ЯГОДНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

- Повидло, варенье, джем упаковывают в бочки емкостью 50 кг, выстланные вкладышами из полиэтилена, пергаменты, подпергаменты или целлофана, расфасовывают в стеклянные или жестяные лакированные банки емкостью 0,2—3 кг, джем и повидло — 10 кг;
- Повидло упаковывают также в ящики массой не более 17 кг, используют мелкую расфасовку из полимерных материалов.
- Мармелад и пастилу развесную упаковывают в дощатые, фанерные или из гофрированного картона ящики массой нетто 4,5-7 кг, расфасовывают в пакеты, коробки массой нетто 0,5—1,0 кг или в пачки до 100 г и укладывают в ящики не более 20 кг.

ХРАНЕНИЕ

- Хранят фруктово-ягодные кондитерские изделия при температуре 18-20°C и относительной влажности воздуха 75-80%.
- Гарантийные сроки хранения фруктово-ягодных изделий:
- повидла в бочках – 9мес;
- варенья в стеклянной таре – 1 – 2 года;
- цукатов, желе пастеризованного – 12мес;
- конфитюра в таре из термопластичных материалов – 3мес;
- мармелада фруктово-ягодного - 2; желейного – 3мес;
- пастилы клеевой - 1,5мес; заварной - 3мес;
- глазированного мармелада и зефира - 5мес;
- джема нестерилизованного - 12; стерилизованного - 3 года.