



**Эстетика и дизайн
оформления
кондитерской
продукции**

Керичева Ксения Александровна





- **Кондитерские изделия** – высококалорийные и легкоусвояемые пищевые продукты с большим содержанием сахара, отличающиеся приятным вкусом и ароматом





- В качестве основного сырья для приготовления кондитерских изделий используются следующие виды продуктов: сахар, мёд, фрукты и ягоды, молоко и сливки, жиры, яйца, дрожжи, крахмал, какао, орехи, пищевые кислоты, желирующие вещества, вкусовые и ароматические добавки, пищевые красители и разрыхлители



Кулинар и историк В. В. Похлёбкин считает, что разделение продуктов на хлебобулочные и кондитерские условно и производится в зависимости от массовой доли муки в продукте -- кондитерские изделия содержат муки менее 50 %.



- В зависимости от используемых ингредиентов, все виды кондитерских изделий делятся на две основные группы:
 - сахаристые
 - мучные
- Бывает, что кондитерское изделие содержит элементы обеих групп, однако только одна считается основной (например вафли с клубникой - мучное, хотя клубничный наполнитель - сахаристое)



Эстетика

- Эстетика является философской дисциплиной, не являясь при этом наукой как таковой. Это область знания о чувственном способе познания человеком окружающего мира
- Понятие «эстетика» было введено Александром Баумгартеном (философ эпохи Просвещения). Баумгартен выделял три духовные сферы человеческого мира: разум, волю и чувство. Разум и воля - объекты исследования логики и этики



- Чувство же досталось эстетике. Чувственное восприятие сводилось Баумгартеном к характеристике двух явлений: прекрасного и искусства как проявления прекрасного - основной категории эстетики. Именно поэтому исторически сложилось так, что большей частью предмета эстетики является восприятие искусства



История эстетики

- Эстетика как термин возникает в употреблении Баумгартеном в 1754 году для обозначения стратегии исследования чувственного знания. Первоначально эстетика предполагала постижение способностей чувственного познания (через искусство, сферу человеческой эмоции, но распространилось не только на произведения искусства, но и на природу, сферу человеческих взаимоотношений)
- Эстетическая проблематика начинает формироваться одновременно с формированием философской проблематики. Она задаёт вопрос об источнике красоты в мире, о том, каким образом красота являет себя человеку



- В пределах древнегреческой традиции возникает несколько базовых проблем, которые затем разрабатываются всей европейской культурой
- Греки разделили бытие на хаос и космос (гармония, упорядоченность мира, симметрия). Человек, по представлениям древних греков, являлся микрокосмом, Вселенная - макрокосмом, и отношения между ними являются отношениями подобия. Так, из древнегреческой философии, возникает тезис об онтологическом происхождении красоты, красота как свойство бытия



Дизайн

- Творческая деятельность, целью которой является определение формальных качеств промышленных изделий. Эти качества включают и внешние черты изделия, но главным образом те структурные и функциональные взаимосвязи, которые превращают изделие в единое целое как с точки зрения потребителя, так и с точки зрения изготовителя



- Дизайн стремится охватить все аспекты окружающей человека среды, которая обусловлена промышленным производством
- Человека, занимающегося художественно-технической деятельностью в рамках какой-либо из отраслей дизайна называют в общем случае дизайнером (в том числе архитектора, проектировщика, иллюстратора, дизайнера плакатной и прочей рекламной графики, веб-дизайнера)



Композиция

- Строение формы произведения искусства, направленное на раскрытие замысла автора
- Композиция - это построение произведения искусства, обусловленное его содержанием, характером и назначением и во многом определяющее его восприятие
- Композиция - это строение, взаимосвязь частей, обеспечивающая целостность изображения, направленная на раскрытие содержания, идеи произведения



Пять законов композиции

- Закон целого выражает неделимость целого
- Закон пропорций определяет отношение частей к целому и по величине друг к другу
- Закон симметрии обуславливает расположение частей и целого
- Закон ритма выражает характер повторения или чередования частей целого
- Закон главного в целом показывает, вокруг чего объединены части целого



- Любая дизайнерская работа начинается с постановки задачи, разработки концепции выражения идеи, определения функции которую должна выполнять данная работа
- Именно эти факторы в дальнейшем помогут выстроить композицию, так как зная конечную цель работы, можно логично выстроить и подобрать формы
- Первое, что определяет дальнейшее развитие композиции - это формат. Выбор формата является основой создания композиции. Формат задает основу для ее развития. Выбор формата зависит от типа композиции



Типы композиций

- Замкнутая - открытая
- Симметричная - ассиметричная
- Статичная - динамичная
- Формы композиций
- Точечная
- Линейно-ленточная
- Плоскостная
- Объемная
- Пространственная
- Комбинация различных форм



Состояние композиций

- Равновесие - это такое состояние композиции, при котором все элементы сбалансированы между собой. Уравновешенные части целого приобретают зрительную устойчивость. В основном равновесие сводится к балансу по выразительности. Выделяют статическое и динамическое равновесие



- Статическое - это состояние композиции, при котором сбалансированные между собой элементы в целом производят впечатление ее неустойчивой неподвижности
- Динамическое - это состояние композиции, при котором сбалансированные между собой элементы производят впечатление ее движения и внутренней динамики



Инструменты и приспособления

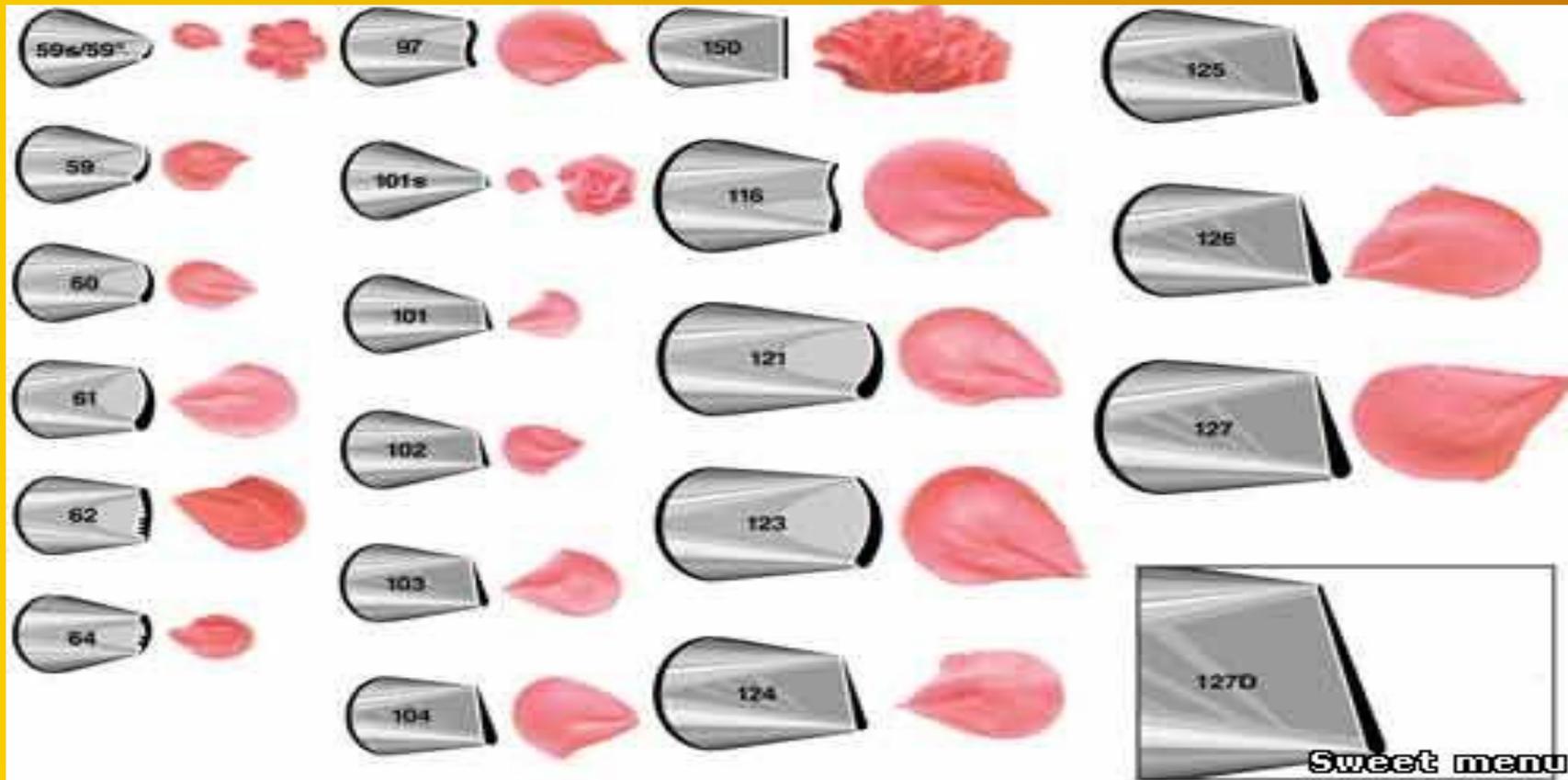
Для работы с кремом

- **Кондитерские мешки**
- предназначен для точного нанесения декоративных деталей из взбитых сливок, кондитерских кремов, майонеза или придания формы тесту, например для печенья в формочках или на противне. Выполняется из непромокаемой ткани и имеет конусообразную форму. Кондитерский мешок дополняют несколько насадок для продуктов разной консистенции с различного размера отверстиями.
- Бывают одноразовые, силиконовые и многоразовые кондитерские мешки



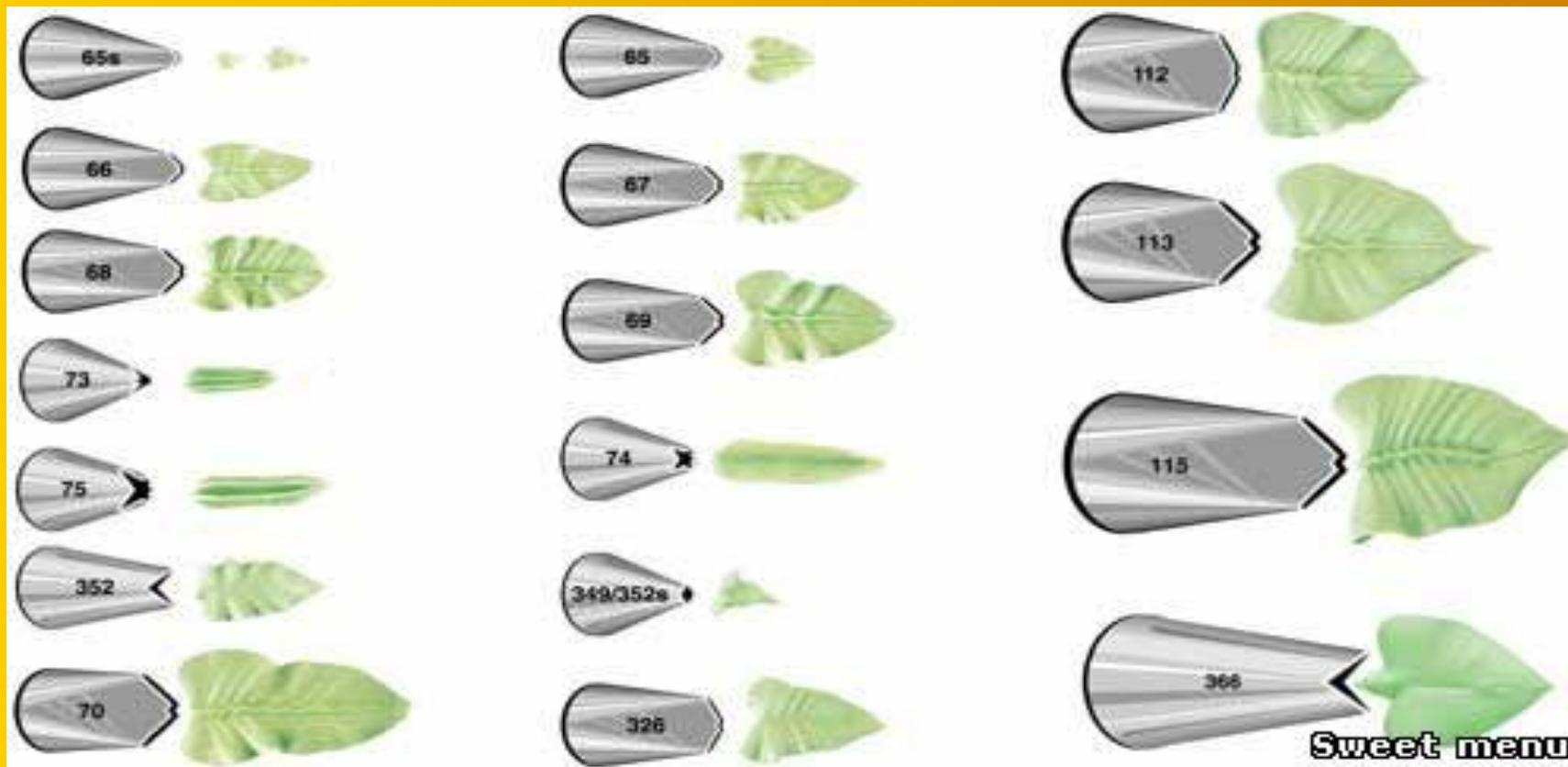


- Насадки для декора в виде лепестка. С помощью этих насадок можно создать реалистичные украшения в виде лепестков цветов, драпировок, рюш, ламбрекенов, и бантов





Насадки для декора в виде листьев. Благодаря этим насадкам можно создавать очень реалистичные разнообразные листья. К тому же они идеально подходят для оформления границ (краев) тортов



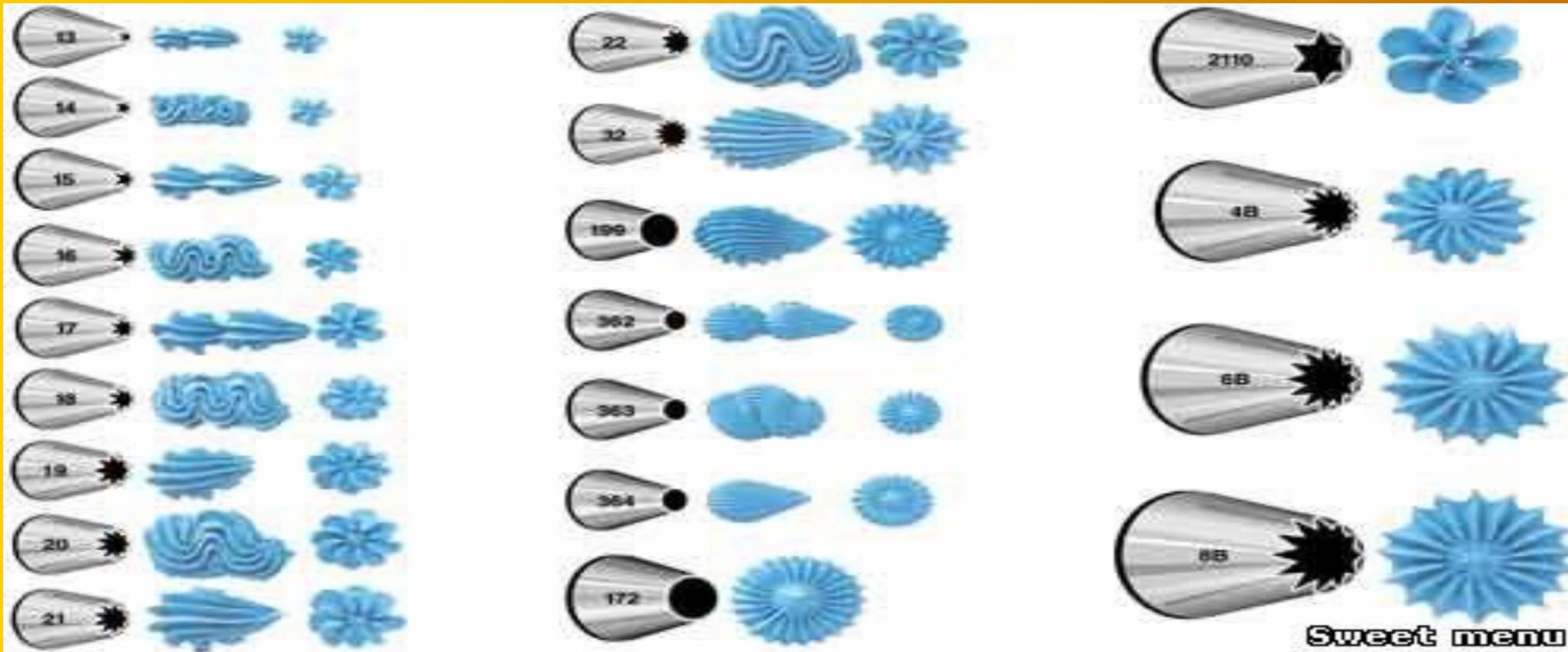


Насадки «закрытая звезда». Эти насадки предназначены для создания украшений с глубоким рифлением. С их помощью вы сможете украсить свое кондитерское изделие звездами, ракушками, рифленным бордюром и т.п.



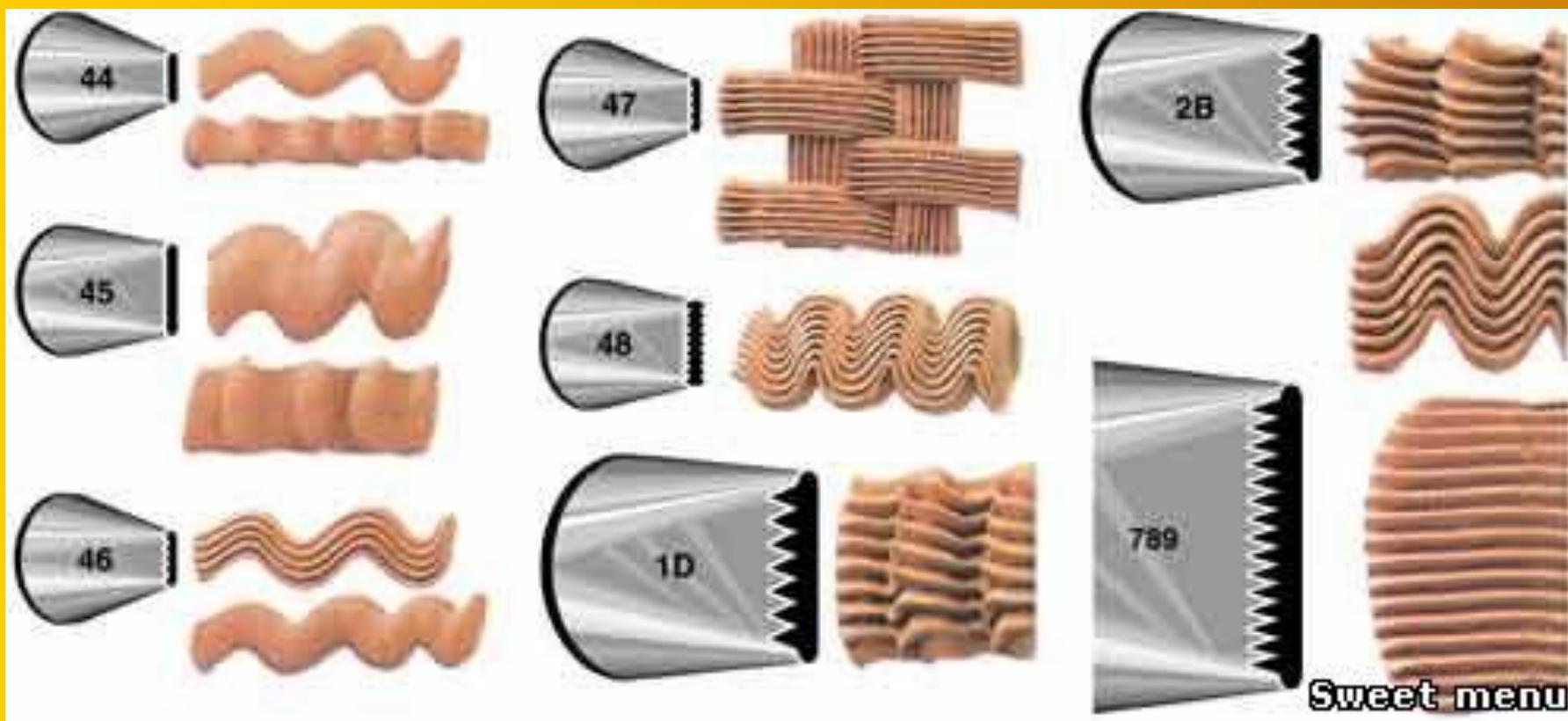


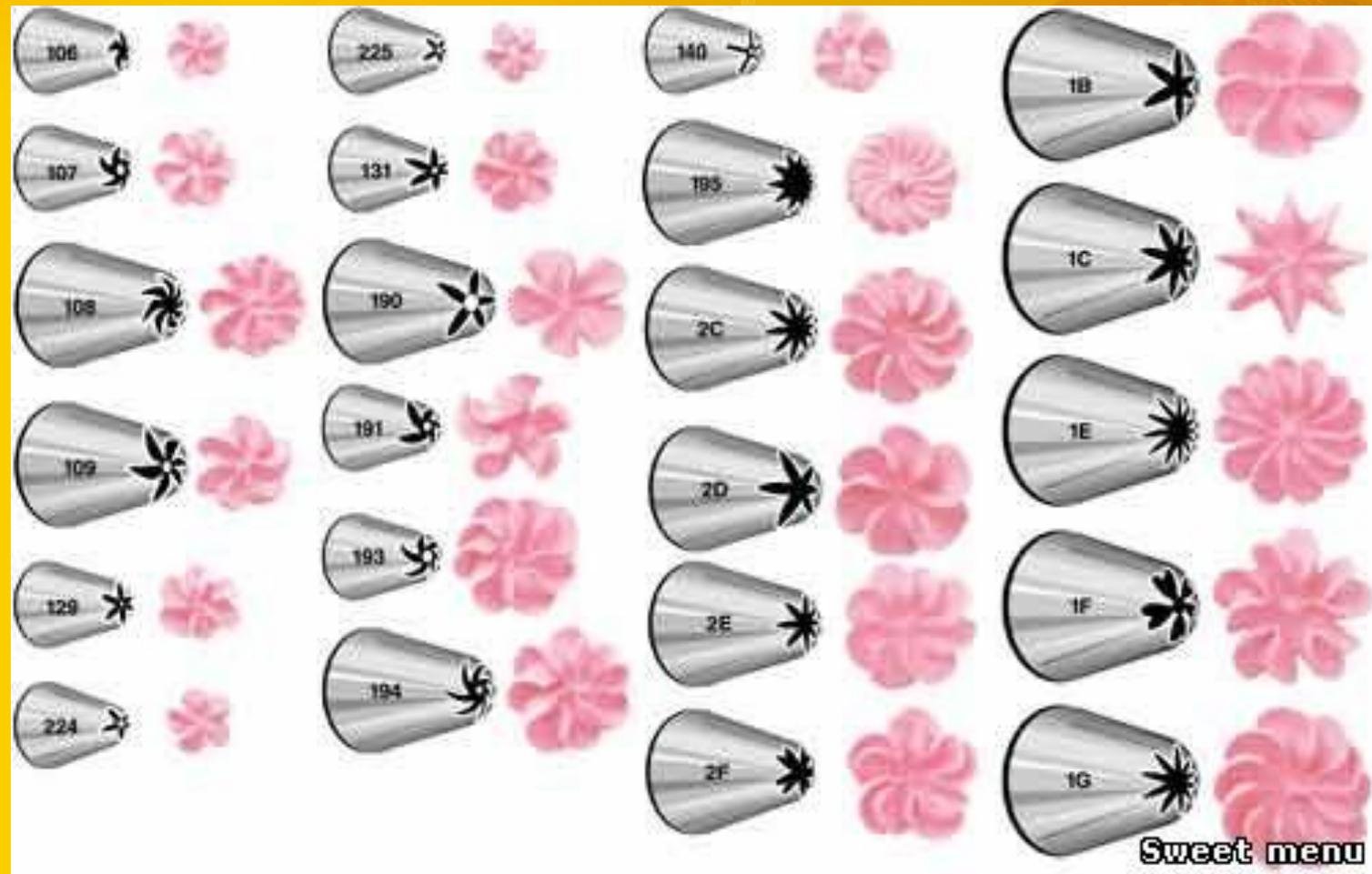
Насадки «открытая звезда». С их помощью можно создать декоративные элементы с мелким рифлением. Насадки 6В и 8В используются также для выпечки, т.е. при работе с тестом.





Насадки для украшений в виде плетения корзины. Насадки 44 и 45 создают исключительно гладкие полосы, остальная часть насадок из этой серии способна создать как гладкие, так и рифленые полосы

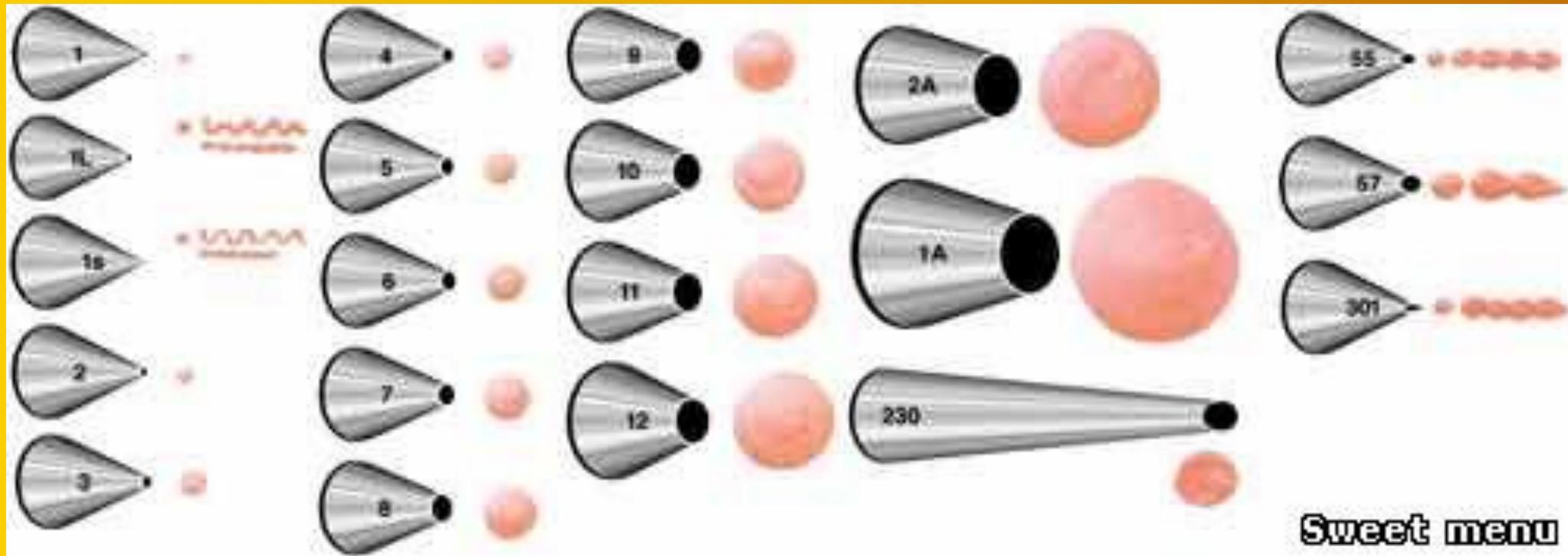




Насадки для создания цветов. С их помощью можно создать украшения в виде целых цветочков. Мелкие цветы - насадки 106-225; средние - 131-194; и крупные цветы - 2C-1G, которые так же идеально подходят для выпечки

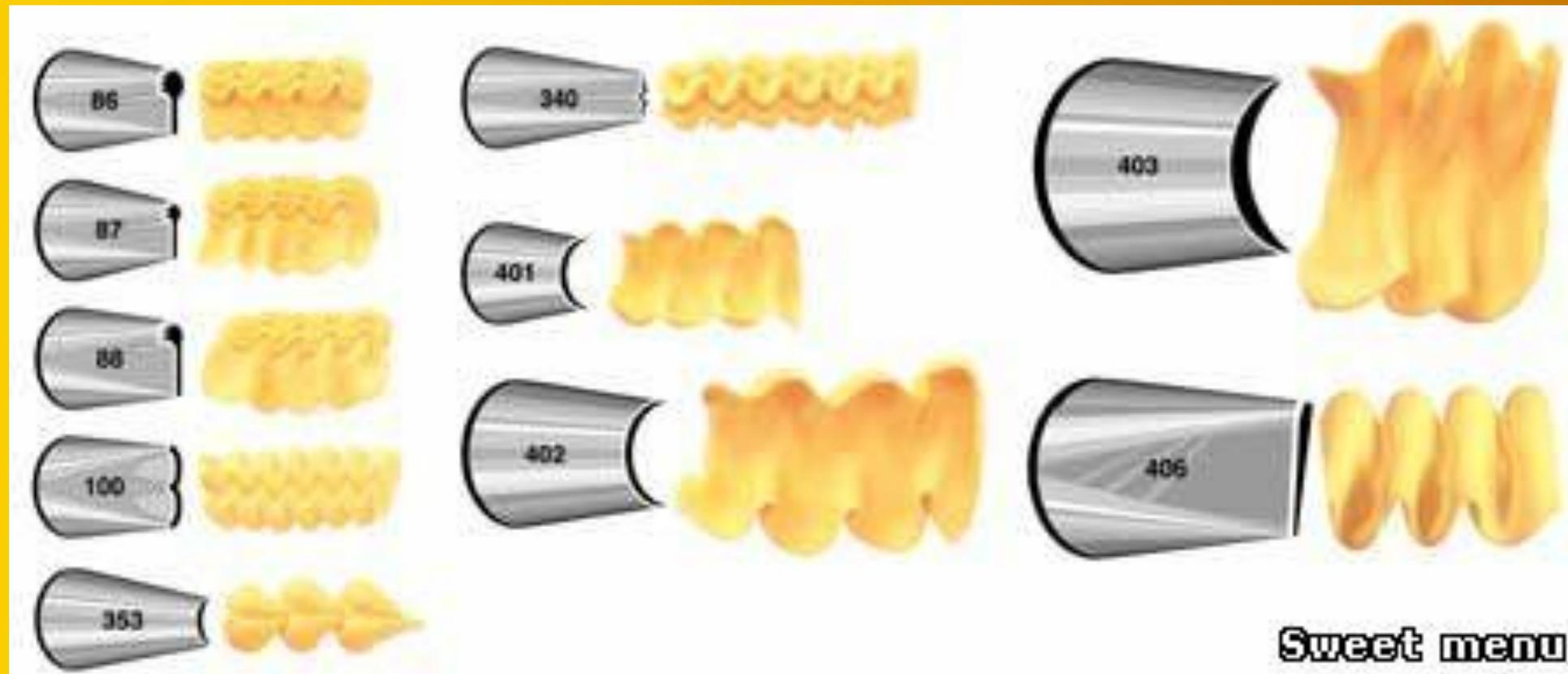


Насадки с круглым отверстием используются для создания надписей, точек, шариков, бус, кружев, и т.п.



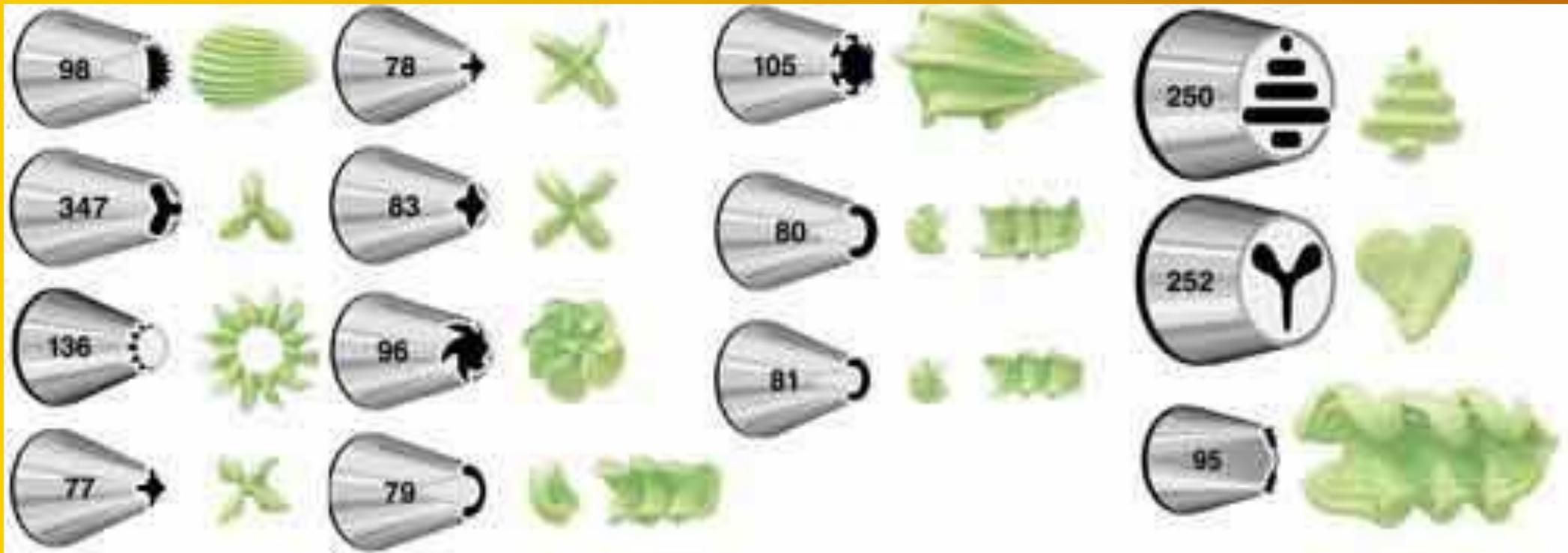


Насадки для гофрирования, и создания специальных эффектов



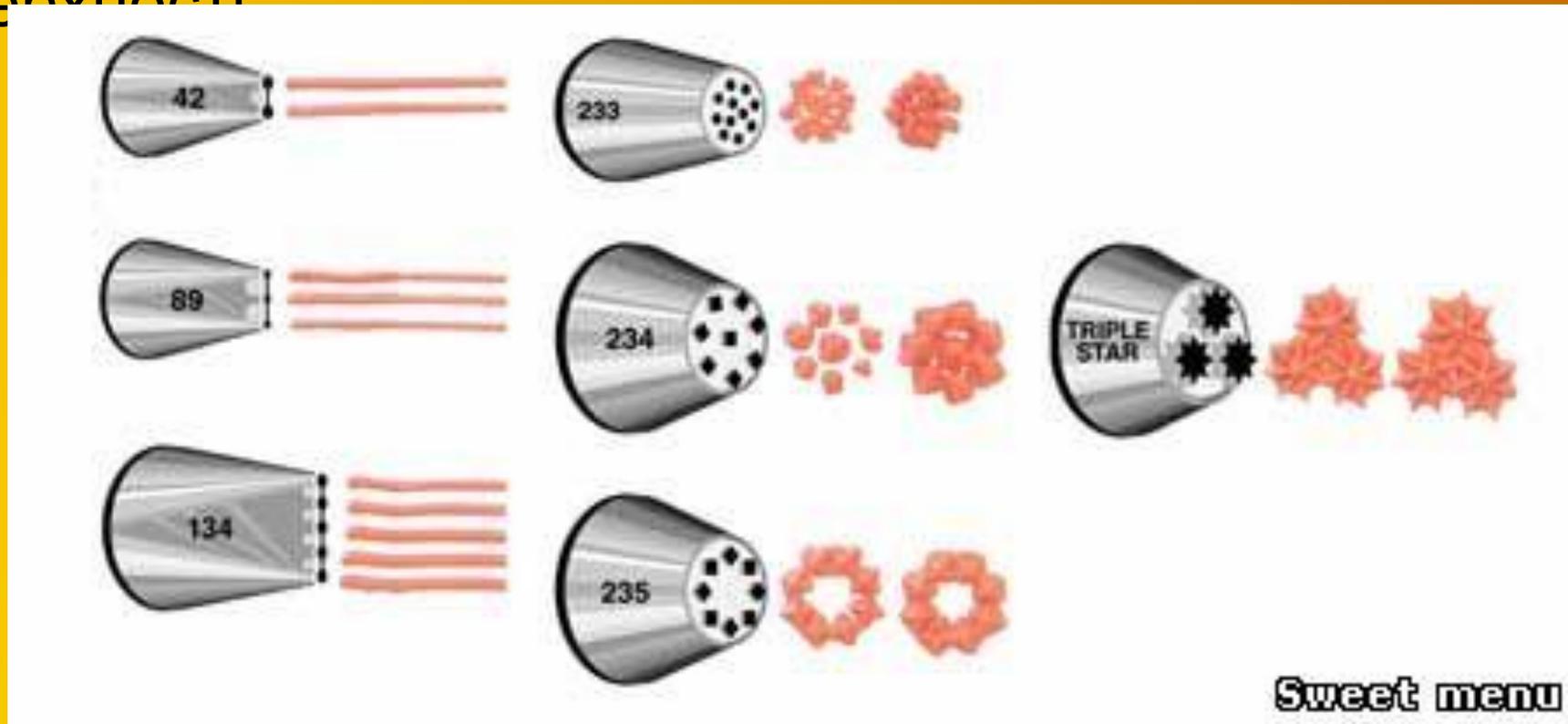


Насадки для создания специальных эффектов. Рождественских елок, сердечек, веревочек, кружочки-подсвечники





Насадки с несколькими отверстиями. Каждая насадка имеет несколько стандартных отверстий, для того чтобы сэкономить ваше время и быстрее украсить ваше изделие. Так же с их помощью можно получить пушистую поверхность.





Эти насадки разработаны специально для людей, которые пользуются левой рукой, как основной. Насадки 106 и 107 предназначены для создания цветков с помощью закручивания при выдавливании материала. 590 - для фиалок, 97 для викторианских роз, и 116 - для крупных роз. С помощью этих насадок левши могут достичь прекрасных результатов



Кондитерские лопатки

- Металлическая лопатка для крема

Лопатка для крема позволяет равномерно распределить кремовую массу, глазурь по поверхности торта. Различные по форме, наклону рукоятки и размеру шпатели подойдут для обработки верха и боковин выпечки.

Используя металлическую лопатку, вы можете создать ровную поверхность на кондитерском изделии для последующего нанесения мастики, выполнения кремового декора.

Инструмент незаменим при смазывании готовой выпечки взбитыми сливками, джемом, шоколадной глазурью. Рабочая часть некоторых моделей лопаток снабжена отверстиями, которые позволяют просочиться излишкам крема





- **Силиконовые лопатки**

Для изготовления такого инструментария применяется термостойкий пищевой силикон, благодаря чему лопатка кондитерская пригодна для использования условиях высоких и низких температур.

Материал не впитывает ароматы продуктов, края приспособления не повредят поверхность чувствительной к механическим воздействиям посуды и не прилипнут к ней, не сбиваются и не расслаиваются со временем.

Принадлежность позволит равномерно нанести и распределить крем, глазурь, желе, отрезать запеканку и мягкий пирог. Благодаря небольшой гибкости, такой лопаткой без затруднений можно до последней капли собрать остатки продукта из любой посуды





Лопатки в виде мастихинов

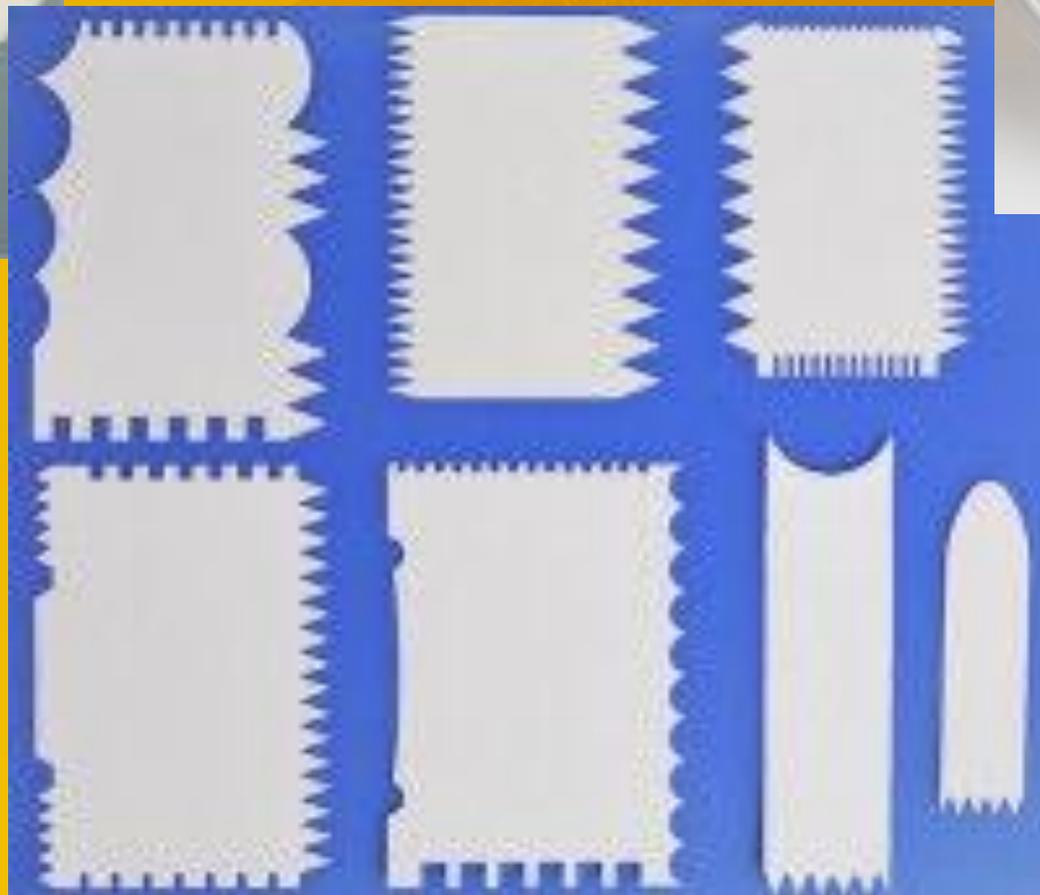
- Мастихин кондитерский, внешне напоминающий строительный мастерок, представлен в различных формах, размерах и подойдет для работы с шоколадом, мастикой, марципаном.
- Посредством инструмента со скошенными краями вы можете поднимать крупные элементы кондитерских фигур. Мастихин позволяет замешивать ингредиенты кремов, придавать им желаемый рельеф на поверхности любой выпечки.
- Получить определенный эффект при нанесении на торт крема или глазури позволяют лопатки-мастихины с волнообразной, зубчатой рабочей стороной





Скребки кондитерские

- При помощи скребков трапециевидной, овальной, зубчатой формы придают законченный вид различным кондитерским изделиям, декорируя смазанную кремом верхнюю либо боковую поверхность.
- Скребки кондитерские изготавливают из пластика либо металла. Металл принято считать более ценным материалом в силу долговечности, применение его позволяет достичь более гладкого и ровного эффекта при украшении, однако такой инструмент стоит дороже. Более доступны по цене скребки из пластика.
- Существуют также наборные скребки, получаемый рельеф определяется тем, в каком порядке установлены отдельные элементы





Кондитерский шприц

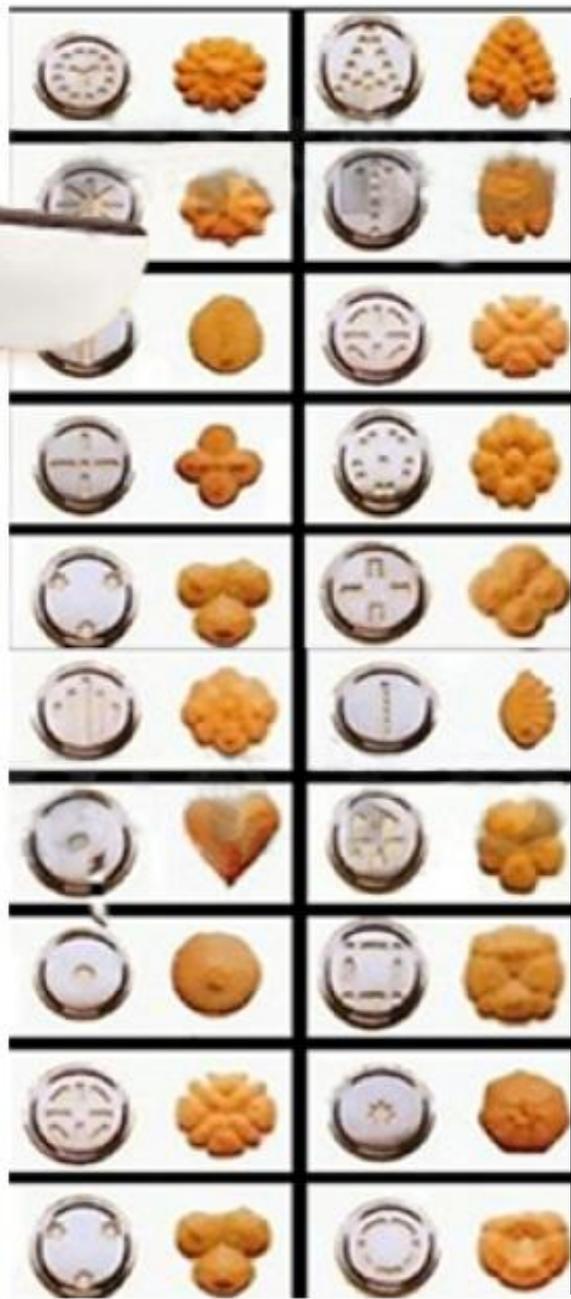
- Кондитерский шприц с насадками незаменим, когда нужно декорировать изделия цветами, бордюрами, кружевами, узорами и надписями. С помощью этого же инструмента можно отсаживать печенье на противень (например, в виде розочек), начинять кремом эклеры, красиво подавать пюре. Разнообразие насадок дает возможность создавать максимально реалистичный декор – с лепестками, листиками, плетением, звездочками и прочим. Следует различать шприц для крема и шприц для теста, последний часто объемнее, с большим диаметром отверстия. Шприц считается практичнее кондитерского мешка, подача крема из него идет равномерно, поэтому создавать узоры и цветы, работая шприцом, намного легче
- Шприцы сегодня производятся из металла и силикона, каждый из этих материалов имеет свои плюсы и минусы. Металлический инструмент надежнее и служит дольше, однако крайне важно, чтобы металл был качественным и безопасным для здоровья, не окислялся. Шприц из силикона легче по весу безопаснее, но срок работы у него





- **Пресс-пистолет**

Кондитерский пресс пистолет работает по принципу шприца, но намного эффективнее. Фактически это мощный шприц-дозатор и одновременно пресс форма (для печенья, декора), продается также с насадками. Пресс-пистолет имеет эргономическую рукоятку, за счет нее масса из него выдавливается быстро и легко, экономя время и силы кондитера. Этот инструмент производят обычно из стали или прочного алюминия, благодаря этому он надежен, можно работать даже с тугим тестом или любой плотной массой





- **Гвоздики для создания цветов из крема**
- Инструменты для крема бывают очень необычными. К таким можно отнести гвоздики для создания кремовых цветов, они продаются в комплекте с инструментом для снятия цветов с гвоздика (отсекателем либо специальными ножницами). Гвоздики бывают разными по диаметру головки и ее форме, головки бывают плоскими, вогнутыми внутрь, а также в виде полусферы. Такое разнообразие позволяет получить цветы разной формы и размера.
- Использовать гвоздики в работе очень удобно, ведь их можно вращать, создавая несколько слоев лепестков у цветов, аккуратных и очень красивых, реалистичных. Отсаживать декор из крема можно и шприцом, и кондитерским мешком с насадкой, снимают готовые цветы с помощью отсекателя



LA-TORTA





• Кисти кондитерские





- **Стеки (специальные инструменты) для моделирования из мастики, сахарной помадки и марц**





- **Резаки (выборки) для вырезания деталей из мастики. Например цветочных элементов или оборок и фалд**





- Плунжеры для создания декоративных элементов из мастики или маршмэллоу



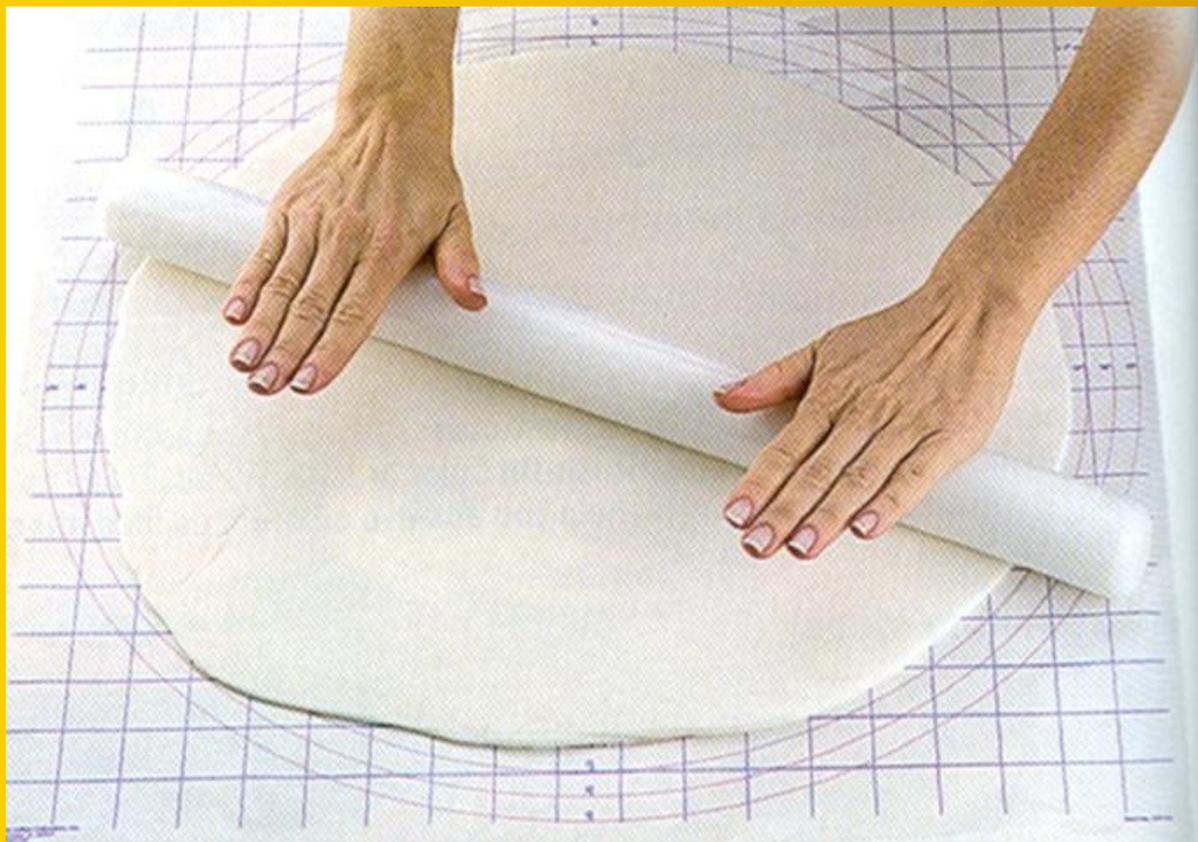


- **Приспособления для моделирования и придания цветам естественной формы**





• **Акриловая скалка. Есть также фактурные скалки, для нанесения различных орнаментов и текстур**



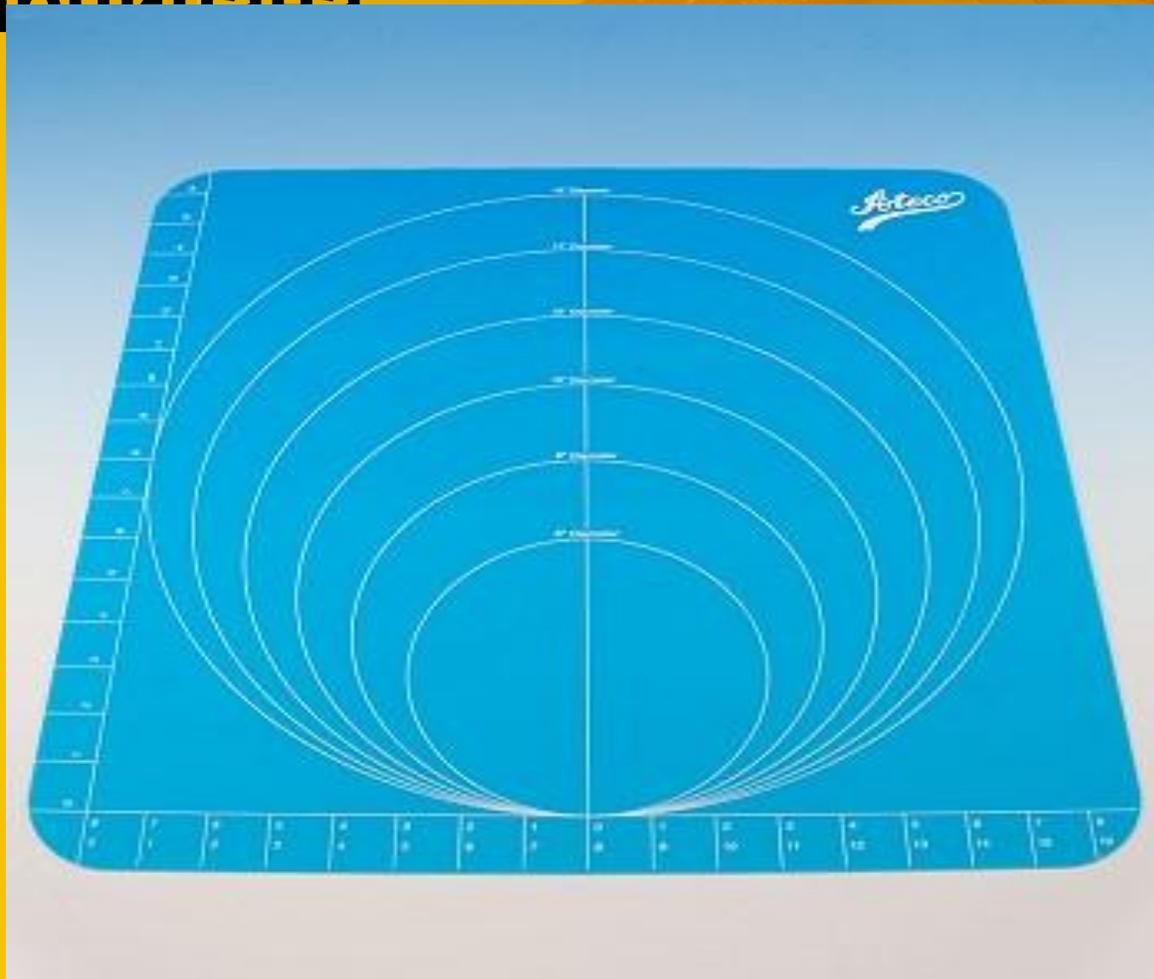


- **Приспособление для разглаживания мастики, марципана или сахарной помадки на торте. Пластмассовое или**





- **Силиконовый коврик с разметкой для раскатывания мастики и маршмелло**



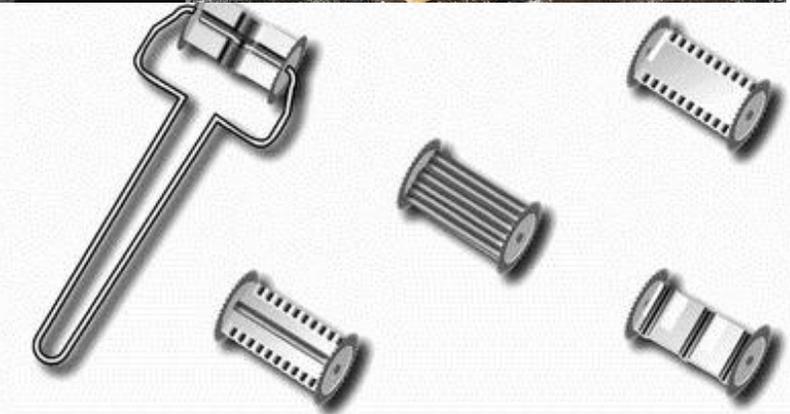


- **Формы для мастики**





• Резцы для теста, марципана, глазури и помадки





Пищевые красители

- Для подкрашивания кремов, глазурей и других заготовок применяют «безвредные» натуральные и искусственные красящие вещества. Красители быстро портятся от действия света, воздуха и влаги, поэтому их надо разводить небольшими порциями и хранить в бутылках из темного стекла. Но запомните, что следует учитывать один нюанс - слишком яркая и неестественная окраска пищи вызывает у людей достаточно противоречивые чувства.



- Для растворения разных красок надо пользоваться теплой кипяченой водой, дозировку краски устанавливают по желанию. Белую окраску дают сахарная пудра, помада, молоко, сливки, сметана, белые кремы. Желтая краска получается от шафрана, разведенного в теплой воде, водке или спирте; лимонной цедры; морковной массы, приготовляемой из равных частей масла и растертой моркови, обжаренной в течение 3-5 минут до размягчения и процеженной через марлю или ситечко; куркумы в пасте или порошке, хорошо растворимой в воде; нафтола желтого, представляющего собой пасту, растворимую в воде



- Зеленую краску получают смешивая желтую краску с синей; отжимая от шпината зеленый сок, а также пропуская шпинат через мясорубку, добавляя такое же количество воды, доводя почти до кипения и протирая шпинат сквозь частое сито.
- Коричневую окраску дает крепкий кофейный настой или жженка, представляющая собой пережженный сахар. Жженку готовят следующим образом: насыпают на сковороду одну столовую ложку сахарного песка и, помешивая, нагревают на небольшом огне, пока сахар сделается темно-коричневым и будет выделять дым. Продолжая мешать, постепенно добавляют половину стакана горячей воды и мешают до растворения комков



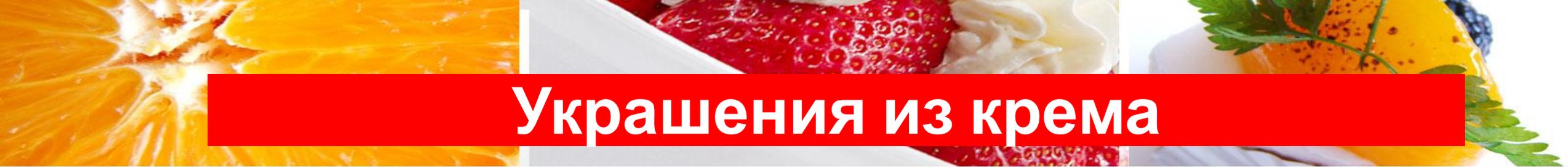
- Получившийся клейкий темно-коричневый раствор процеживают через марлю или ситечко и хранят в бутылке. Мешать нужно осторожно длинной лопаточкой или палочкой во избежание разбрызгивания горячего жженого сахара. При недостаточном прожигании сахара окраска будет слабой, а пережженный сахар свернется в твердый комок и жженки получится мало



- Красная и розовая краска получается при добавлении сока малины, клубники, клюквы, кизила, брусники, смородины, вишни; красных сиропов, варенья, вина; краснокочанной капусты или свеклы, которые мелко нарезают, заливают таким же количеством подкисленной воды, доводят почти до кипения и отцеживают; кармина, который растворяют нашатырным спиртом и после добавления воды варят до исчезновения запаха спирта



- Оранжевую окраску дает смесь красной и желтой краски, а также сок апельсиновой или мандариновой цедры Синяя краска получается от красителя индиго-кармина, представляющего собой синевато-черную пасту, которая, растворяясь в воде, образует раствор чисто-синего цвета.
- Фисташковая краска получается при смешивании желтой краски с небольшим количеством синей.
- Шоколадную окраску можно получить при добавлении шоколада или порошка какао, а также при смешении жженого сахара с красной краской



Украшения из крема

- **Кремы** представляют собой пышную пенообразную массу, которая получается благодаря большому насыщению воздухом при взбивании белков, масла, сливок, яиц с добавлением вкусового и ароматического сырья. Они обладают высокой пластичностью и способностью воспринимать любые цветовые оттенки



- Способность продукта насыщаться воздухом в процессе взбивания называется кремообразующей. Наилучшую кремообразующую способность имеют яичные белки, первоначальный объем которых при взбивании без сахара увеличивается почти в 7 раз, а с сахаром – в 4–5 раз.
- Сливочное масло наиболее полно удовлетворяет требованиям получения крема – способно удерживать воздух при взбивании и сохранять придаваемую форму



- Хранят крем в холодильнике при температуре 2-5 С, но не стоит заготавливать его впрок - изделия с масляным кремом могут храниться не более 36 часов, а с заварным - не более 3 часов при температуре +5 С. Поэтому желательно готовить пирожные и торты с кремом незадолго до употребления

A decorative header featuring a collage of fresh ingredients: orange slices on the left, strawberries and white cream in the center, and a yellow cake with blueberries and green leaves on the right. A red horizontal bar is overlaid on the collage, containing the title.

Волны

- На поверхности изделия, покрытого кремом проще всего нанести рисунок кондитерской гребенкой, которую можно изготовить самому, вырезав из плотного картона, жести или целлулоида с зубцами различной формы. Слегка прижимая такую гребенку к крему, ею проводят ровные или волнистые линии

Узоры, полученные с помощью корнетика, кондитерского мешочка или шприца

- Очень красивые узоры можно получить, выдавливая крем из корнетика, кондитерского мешочка или шприца. В зависимости от формы среза корнетика или насадки кондитерского мешочка можно получить различные рисунки из крема.
- Из прямо срезанного корнетика (из круглой трубочки) с широким отверстием можно отсаживать печенье и пирожное. При помощи корнетика с узким отверстием наносят кремом надписи, цифры и делают разнообразные рисунки. Корнетик с прямым срезом дает возможность проводить линии, ставить точки, делать бомбочки, конусики, шишечки, или, к примеру, иглы на забавном ежике, сделанном из бисквита



- Косо срезанным корнетиком можно сделать цветочки и нанести по краям торта или другого изделия красивые бордюры. Из клинообразно срезанного корнетика отсаживают крем в виде листиков различной величины и формы. Наибольшее распространение имеет корнетик с зубчиками.
- При разной величине зубчиков можно сделать из крема много рисунков самой разнообразной формы - «звездочки», «ракушки», «спиральки» и т.д. Если в середину металлической трубочки с зубчиками вставить глухую конусную трубочку, то крем будет выдавливаться между наружной зубчатой и внутренней гладкой трубочками, в результате чего получится цветок с отверстием посередине



- Корнетик при помощи ложки или лопаточки наполняют кремом до $3/4$ объема; затем верхние концы бумаги загибают внутрь, при этом они образуют как бы крышку корнетика, прикрывающую его содержимое.
- Взяв корнетик со стороны крышки правой рукой, слегка надавливают пальцами на верхнюю часть его и кремом, выходящим из узкого конца корнетика, наносят украшение на изделие; чтобы рука не дрожала, под кисть правой руки можно подставить для устойчивости левую руку



- Разнообразие рисунков обеспечивается зигзагообразными и волнообразными движениями корнетика, изменением силы давления правой руки на корнетик, а так же изменением угла наклона его по отношению к украшаемому изделию.
- «Точечный» орнамент можно получить, выдавливая крем из мешочка, пока не получится точка нужной величины.
- «Жемчужный» орнамент получают, выдавливая крем из мешочка, пока не получится «жемчужинка» нужной величины. Затем выдавите еще немного крема и переместите насадку вперед для следующей «жемчужинки»



- Смещенный ряд «жемчужин» получается, если делать «жемчужинки», перемещая насадку то вправо, то влево.
- «Прерывистый» орнамент получается, если выдавить одинаковые кольца, располагая их по спирали. Перед окончанием выполнения какого-либо рисунка прекращают надавливать на корнетик и узким концом его делают резкое движение вперёд от себя вдоль рисунка; тогда остаток выходящего из отверстия крема ляжет незаметным язычком на поверхность узора



- При подъеме корнетика вверх в конце отсадки, на рисунке образуется конус, которого иногда следует избегать. Для этого, подняв корнетик, нужно опустить его, а затем быстрым рывком поднять, при этом образуется шарик крема. При нанесении мелких узоров, надписей и точек узкий конец корнетика следует держать близко к изделию, а при нанесении длинных ровных рисунков корнетик нужно держать высоко