

ГЛАЗИРОВАНИЕ, ФЛАМБИРОВАНИЕ, ТЕМПЕРИРОВАНИЕ ФОНДИРОВАНИЕ ШОКОЛАДА



САВИНА АННА
ГРУППА 4Т-34

Шоколад используется в качестве начинки для выпечки, ингредиента муссовых десертов, бисквитных, в производстве конфет и декора для кондитерских изделий. Можно сказать, что знание основ работы с шоколадом и умение эти знания применять на практике – это уже треть успеха кондитерского производства, поскольку именно этот продукт встречается наиболее часто и наиболее разнообразно в ежедневной работе кондитера.



Существует три основные разновидности шоколада: черный (темный), молочный и белый

- Отличаются эти виды содержанием продуктов какао, а также наличием или отсутствием молочных продуктов. Так, черный шоколад состоит из пасты какао, масла какао и сахара, молочный шоколад – из пасты какао, масла какао, сахара и сухого молока, а белый – из масла какао, сахара, сухого молока. В некоторых случаях для придания более нежного аромата шоколаду добавляют ваниль. Также часто в составе шоколада можно встретить соевый лецитин. Эта добавка дает шоколаду более гладкую, равномерную и гомогенную текстуру, а также делает его более хрустящим (в момент надлома) и легко текучим в расплавленном состоянии, что помогает получить более гладкие эмульсии.



ТЕМПЕРИРОВАНИЕ (ПРОВАРИВАНИЕ) СПОСОБЫ



1. ПРОВАРИВАНИЕ-ТЕМПЕРИРОВАНИЕ шоколада иначе называют кристаллизацией. Это процесс нагревания шоколада до точки плавления с последующим охлаждением и повторным нагреванием по определенным правилам

- Темперирование шоколада необходимо для придания готовым изделиям стабильной формы и получения однородно кристаллизованного масла какао, что позволит шоколаду оставаться блестящим, хрустящим и способным быть легко вынутым из формы. Правильно темперированный шоколад менее подвержен влиянию влажности а также медленнее тает в руках.
- общие (средние) шкалы темперирования для шоколадов по видам, где ТП – температура плавления,
- ТС – температура стабилизации, ТР – температура работы.
- Черный шоколад: 55°C (ТП) – 28/29°C (ТС) – 31/32°C (ТР)
- Молочный шоколад: 45-50°C (ТП) – 27/28°C (ТС) – 29/30°C (ТР)
- Белый шоколад: 40-45°C (ТП) – 26/27°C (ТС) – 28/29°C (ТР)
- Для того, чтобы темперировать шоколад, необходимо его сначала медленно и равномерно нагреть до температуры плавления, затем быстро охладить до температуры стабилизации и снова нагреть до рабочей температуры. Важно на всех этапах стараться максимально точно измерять температуру, особенно если вы новичок: это поможет избежать ошибок.

ВАЖНО!!! Не нагревайте шоколад выше температуры плавления, от этого он может сгореть и стать непригодным. При охлаждении до температуры стабилизации важно учитывать, что масло какао кристаллизуется при 26,4С, а это значит, что при сильном переохлаждении шоколад может начать слишком быстро застывать, тогда придется начинать процесс сначала. В случае, если на последнем этапе шоколад нагрелся выше рабочей температуры, то это не страшно: всего лишь придется повторить весь процесс сначала.

Темперирование шоколада на столе или мраморной доске

- Темперирование шоколада на столе или мраморной доске
- Итак, для начала растопите шоколад. Перед этим измельчите и поставьте его на водяную баню. Наблюдайте за тем, при какой температуре шоколад начнет таять. Непрерывно помешивайте, доводя до нужной температуры.
- После займитесь охлаждением: снимите с водяной бани, не прекращая мешать. Две трети массы вылейте на холодную мраморную доску.



Темперирование в микроволновой печи

- Темперирование в микроволновой печи
- Темперирование шоколада в микроволновой печи – самый упрощенный вариант из всех представленных. Делается свч шоколад в микроволновой печи очень просто. Плитка натирается с помощью терки, помещается в стеклянную или пластмассовую посуду. После этого поставьте шоколад в микроволновку. При мощности 800-1000 W, растопите до определенного вида массы (почти расплавленная, со слегка заметными целыми стружками), но проверяйте шоколадный продукт каждые 15 секунд, а по возможности еще чаще, чтобы избежать перегрева. Когда содержимое достигнет нужной консистенции, миску достаньте из микроволновки. Размешивайте массу, пока она не достигнет однородной консистенции, добавьте холодный шоколад, доведите до необходимой температуры

ВАРКА НА ВОДЯНОЙ БАНЕ

- Это не самый лучший вариант, поскольку высок риск попадания в массу воды. Но при аккуратном исполнении это вполне приемлемый способ.
- Подготовьте две емкости — кастрюлю объемом 1,5-2 л для воды и емкость для шоколада. Для последней можно взять кастрюльку меньшего диаметра с ручками, которую удобно повесить на края нижней емкости. Либо это может быть широкая миска, которую можно устойчиво разместить на кастрюлю с кипящей водой.
- Порядок растапливания:
 - 1. Плитку поломайте на мелкие кусочки, а лучше измельчите острым ножом в крошку или натрите на терке.
 - 2. Налейте в кастрюлю воды на $\frac{1}{4}$ ее высоты и доведите до кипения.
 - 3. Когда вода закипит, убавьте огонь до минимума и разместите сверху вторую емкость — с шоколадом.
 - 4. Непрерывно помешивая, дождитесь, пока не растает большая часть продукта.
 - 5. Снимите миску с бани и продолжайте мешать, пока не разойдутся оставшиеся кусочки.
- Верхняя емкость должна быть менее глубокой, чем нижняя, чтобы не доставать до дна. Также должно быть некоторое расстояние между водой и дном чаши.



ГЛАЗИРОВАНИЕ



ГЛАЗИРОВАНИЕ

Глазирование кондитерских изделий – это покрытие готового изделия ровным слоем шоколада или шоколадной глазурью. Сегодня это вполне обычный этап производства многих видов кондитерских изделий, но когда-то пирожные или кексы, покрытые тонким слоем шоколада, были изысканным и очень дорогим десертом.

- Из чего состоит глазурь?
- Независимо от того, нужна глазировка пончиков или глазировка тортов, состав хорошей, качественной шоколадной глазури должен быть таким:
 - 1. Масло какао
 - 2. Какао порошок
 - 3. Сахарная пудра
 - 4. Молоко
 - 5. Допускается использование других растительных жиров, но именно шоколадная глазурь готовится только с маслом какао (хотя ее себестоимость выше). Если производится белая глазурь, то из состава исключается порошок какао. В составе могут быть и другие компоненты, в зависимости от вида и назначения глазури.
 - 6. Шоколадная глазурь используется как для глазировки изделий (к примеру, глазировка пряников, глазировка печенья), так и для их декорирования. Под декорированием подразумевается роспись изделий. Роспись может проводиться вручную или при помощи специальных декорирующих машин.
 - 7. Из такой глазури можно делать и отдельные ажурные элементы для украшения. Для этого глазурь наносится на пищевую пленку, а после застывания готовый элемент отделяется от пленки и наносится на изделие.
 - 8. Помимо росписи, глазурью можно полностью покрыть изделие – это актуально, если речь идет о тортах и пирожных.
 - 9. Так же, на основе шоколадной глазури можно изготовить плотную пластичную глазурь, из которой в дальнейшем изготавливаются отдельные элементы декора для тортов и пирожных, любой формы и вида.

Блестящая шоколадная глазурь

Рецепт «холодного» приготовления глазури. Получается почти настоящий шоколад, только еще и блестящий.

Ингредиенты:

- 1/2 стакана сахарной пудры
- 1/2 стакана молока
- 3 ст. ложки какао
- 1,5 ст. ложки сливочного масла
- ваниль

Приготовление:

1. Смешиваем какао с сахарной пудрой и разбавляем теплым молоком.
2. Туда же кладем размягченное масло и щепотку ванилина.
3. Растираем до получения блестящей глазури.

Примечание:

Глазурь быстро застывает, поэтому делать ее нужно уже после приготовления выпечки.



Фламбирование



ДВА ВИДА ТЕХНИКИ ФЛАМБЕ :

- 1 – Когда спиртовой напиток наливаем на готовое блюдо и поджигаем перед подачей .Эта техника более безопасная и распространённая .
- 2 – Спиртовой напиток наливают в специальную посуду а потом поджигают .Горящую жидкость осторожно выливают на готовое блюдо .Эта техника как вы понимаете требует определённых навыков и аккуратности .

Напитки, используемые для фламбе

- Следует брать хороший качественный алкоголь, крепость которого – не ниже 40%. Чаще всего это коньяк, виски или бренди. Реже – водка. Иногда – джин или ром. Фрукты, блинчики, омлеты и десерты «предпочитают» ликеры, кальвадос, коньяк.



Инвентарь и оборудование

- Необходимый инвентарь для фламбирования и его подготовка. Для доготовки и фламбирования блюд и десертов необходим следующий инвентарь: тележка или подсобный столик с двумя полками для расстановки всего необходимого для фламбирования и подачи; две спиртовки для доготовки, разогревания и фламбирования блюд; комплектный прибор для различных приправ, спирт для зажигания и крепкий алкогольный напиток; приборы для фламбирования вилка, ложка, разливательная ложка, сковородка.



ФОНДИРОВАНИЕ



- Фондю — это волшебная кулинарная игра, одна из уникальных форм общения. Его изобрели в XIV в. на территории нынешней Швейцарии. Когда швейцарские пастухи надолго уходили в горы со стадами овец, они брали с собой хлеб, сыр и флягу вина. Со временем сыр засыхал, хлеб черствел и, чтобы не умереть от голода, пастухи разогревали вино и растапливали в нем сыр. Затем обмакивали черствый хлеб. Так родилось классическое сырное фондю
- Среди детей и взрослых популярно шоколадное фондю. Стол сервируют мелкими десертными тарелками, десертными приборами, вилками для фондю, чашками с блюдцами и ложками для кофе или чая, фужерами для соков или бокалами для шампанского. Для десертного фондю подбирают широкий ассортимент продуктов — кусочки бисквита, зефир, свежие фрукты (клубника, кусочки ананаса, киви, бананы, абрикосы, груши).
- **На стол ставят подставку со спиртовой горелкой и керамическим горшочком с растопленным шоколадом, в который добавляют сливки, апельсиновый сок, ликеры. Гость накаливает продукт на вилку, обмакивает в шоколад, кладет на десертную тарелку и ест десертным прибором.**