

**УРОК №20**  
**ТЕМА «ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**  
**СИРОПОВ»**

**по МДК 08.01. Технология приготовления  
хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий**



# СИРОП

*Сироп* - это смесь сахара с водой.

Для приготовления полуфабрикатов требуется сироп с различным содержанием сахара. Растворимость сахара в воде зависит от температуры.

Если нужно получить сироп с большим содержанием сахара, то его соединяют с водой и кипятят. В процессе уваривания сахарного сиропа происходит выпаривание воды, поэтому концентрация сахара увеличивается.



□ Температуру сиропа определяют во время его кипения специальным термометром, градуированным на  $200^{\circ}\text{C}$ .

□ Плотность сиропа можно определить при помощи приборов: ареометра и сахариметра.



# ОПРЕДЕЛЕНИЕ КОЛИЧЕСТВА САХАРА В СИРОПЕ

При отсутствии измерительных приборов количество сахара в сиропе определяют органолептически: по вкусу, клейкости, внешнему виду.



# ПРОБЫ САХАРНОГО СИРОПА

Сахарный сироп имеет несколько стадий крепости, определяемых пробами:



## ***ТОНКАЯ И ТОЛСТАЯ НИТКА***

Проба сахарного сиропа, уваренного в течение 25 мин.

Если взять пальцами немного сиропа, то при сжимании и разжимании пальцев между ними протянутся тонкие и толстые нитки (содержание сахара в сиропе соответственно 70% и 80%).



**Слабый шарик** - проба сахарного сиропа, уваренного более длительное время. Пробу берут ложечкой или пальцами, смоченными холодной водой. Наибольшую порцию сиропа захватывают быстрым движением и опускают в холодную воду.

Сахарный сироп должен свернуться в сгусток, как хорошая сметана (содержание сахара в сиропе 85%).



**Средний шарик** - проба сиропа, образующего в холодной воде мягкий шарик (содержание сахара в сиропе 90%).

**Твердый шарик** — проба, при которой шарик сахарного сиропа становится твердым (содержание сахара в сиропе 95%).



**Карамель** — проба сахарного сиропа, который в холодной воде превращается в ломкую сахарную массу; если взять ее на зуб, то она хрустит (содержание сахара в сиропе 98%).

**Жженка** — концентрированный сахарный сироп, в котором началось горение сахара.



# СИРОП ДЛЯ ПРОМОЧКИ

Сахар-песок соединяют с водой, доводят до кипения, снимают иену, кипятят 1-2 мин и охлаждают до 20°С. Затем добавляют коньяк или вино, ромовую эссенцию.

Использовать сироп нужно при температуре не выше 20°С, так как при более высокой температуре изделия могут потерять форму. Перед промочкой их нужно обязательно выдержать 6—8 ч для укрепления структуры теста.

Сиропом пропитывают изделия для придания им более нежных вкуса и аромата.

***Требования к качеству:*** сироп должен быть вязким, прозрачным, с запахом эссенции и вина; влажность 50%.



# СИРОП ДЛЯ ПРОМОЧКИ (КРЕПЛЕННЫЙ)

- Сироп для промочки (крепленный) готовят с обязательным добавлением коньяка.



# КОФЕЙНЫЙ СИРОП

Кофейным сиропом промачивают бисквит, используемый для тортов и пирожных с кофейными-кремами. Вначале готовят вытяжку из кофе. Для этого часть воды по рецептуре доводят до кипения и делят на три части. В первую добавляют натуральный молотый кофе, волю кипятят несколько минут, процеживают. В гущу наливают вторую часть воды, кипятят несколько минут и еще раз повторяют эту операцию с третьей частью воды. Затем гущу выбрасывают, а вытяжки соединяют. Оставшуюся воду и сахар-песок доводят до кипения, снимают пену, кипятят 1-2 мин, охлаждают до 20°С.

Добавляют охлажденную вытяжку из кофе, коньяк, ромовую эссенцию.

**Требования к качеству:** сироп вязкий, кофейного цвета, с ярко выраженным запахом кофе, влажность 50%.



# СИРОП ДЛЯ ГЛАЗИРОВКИ (ТИРАЖ)

Этот сироп (тираж) применяют для глазирования пряничных изделий, а также фруктов, используемых для украшения тортов и пирожных. Сахар-песок соединяют с водой, доводят до кипения, снимают пену и уваривают до 110°С. Охлаждают до 80°С, добавляют эссенцию и используют в горячем виде.

**Требования к качеству:** сироп густой, прозрачный; влажность 25%.



# СИРОП ИНВЕРТНЫЙ

*Инверсия* — это разложение сахарозы на простые сахара: глюкозу и фруктозу.

Сахар-песок соединяют с водой, доводят до кипения, снимают пену, добавляют кислоту и уваривают до 107°C. Инвертный сироп на 10% слаще обыкновенного сахарного сиропа. Его используют вместо патоки, так как он обладает антикристаллизационными свойствами, т.е., введенный в сахарные растворы и карамели, препятствует образованию в них кристаллов сахара (засахариванию). Если тесто приготовлено на питьевой соде, то в присутствии инвертного сиропа усиливается разрыхление.

Можно использовать любую пищевую кислоту.

*Требования к качеству:* сироп должен быть прозрачным, желтого цвета; влажность 25%.



# ЖЖЕНКА



Это пережженный сахар, растворенный в кипятке. Ее применяют для подкрашивания теста, кремов, помады и других полуфабрикатов.

В посуду кладут сахар-песок, добавляют немного воды - одну часть на пять частей сахара. Нагревают, помешивая лопаткой с длинной ручкой (веселкой) до тех пор, пока сахар не приобретет темно-коричневый цвет.

Готовую жженку процеживают через частое сито с ячейками размером 0,5—0,6 мм. Его надо растворить в горячей воде, нагревая и помешивая.

Требования к качеству: жженка должна иметь вид густого темно-коричневого сиропа с горьким вкусом; влажность 23-25%.



# ИСПОЛЬЗОВАННАЯ ЛИТЕРАТУРА, ИНТЕРНЕТ-РЕСУРСЫ

1. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий – Москва: Академия, 2016

## **Картинки:**

<http://photo.pixasa.net/show/c1809455-1a82-4937-a70f-7b09bec40cd2>

<http://windowsphonenews.ru/wp-content/uploads/2012/02/q.jpg>

<http://www.ru.all.biz/img/ru/catalog/middle/956807.jpeg?rrr=1>

<http://vasabi.my1.ru/1gl/1/1/1/img802.jpg>

[http://img0.liveinternet.ru/images/attach/c/8/101/803/101803712\\_9b0a06f60a5a.jpg](http://img0.liveinternet.ru/images/attach/c/8/101/803/101803712_9b0a06f60a5a.jpg)

