

# *Конфеты.*



# План:

- Понятие, виды конфет, виды и характеристика глазури.
- Виды и характеристика конфетных масс. Ассортимент конфет.
- Требования к качеству конфет.
- Условия и сроки хранения конфет.

# Конфеты

- Это изделия мягкой консистенции, разнообразного вкуса. Они состоят из конфетных масс, которые готовятся также, как и начинки карамели. Отличаются красивым внешним видом и высокой пищевой ценностью. Энергетическая ценность 350-600 ккал.



# 1) Виды конфет.

1. Неглазированные - состоят только из конфетных масс ("Старт" "Школьные" "Первоклассница")



2. Глазированные - состоят из конфетных масс и глазури.

- глазированные шоколадной глазурью.

- глазированные жировой глазурью.



3. Шоколадные - с большим слоем шоколада.



# Виды и характеристика глазури:

- 1. **Шоколадная** - получают из какао массы, какао масла, сахара и ванили. Имеет тающую консистенцию, темно коричневый цвет, блестящую поверхность, гладкую или волнистую.
- 2. **Жировая** - получают из какао-порошка, гидрожира, сахара, ванилина. Имеет нетающую, слегка салистую консистенцию, более светлый цвет, матовую, тусклую поверхность.

*Исследуйте опорный текст,  
ответьте на следующие вопросы:*

- 1. Дайте определение конфет.
- 2. Назовите отличия конфет от карамели.
- 3. Назовите виды конфет.
- 4. Назовите виды глазури, отличительные особенности, данные оформите в виде таблицы.

# Таблица.

Вид глазури	Шоколадная	Жировая
Сырье		
Консистенция		
Цвет		
Состояние поверхности		

## 2) Виды и характеристики конфетных масс. Ассортимент конфет.

- 1. Неглазированные:
- Вырабатывают из помадных конфетных масс, которые в зависимости от добавок бывают :
  - Сахарная- цвет белый или голубоватый
  - Фруктовая- цвет розовый или желтый
  - Молочно-сливочная –цвет кремовый или коричневый

### Ассортимент:

Незавернутые: «Помадка нежная», «Фруктовая», «Театральная»

Завернутые: «Школьные», «Старт», «Первоклассница», «Рекорд» и др.



## □ 2. Глазированные

а) жировой глазурью – выпускают только с помадными корпусами.

Ассортимент:

“Лимонные” ”Спортивные” ”Радужные” ”Осенние”



## б) шоколадной глазурью – состоят из корпуса и шоколадной оболочки.

- С помадным корпусом – получают увариванием сахаро-паточного сиропа до пересыщенного состояния и сбиванием с вкусовыми и ароматическими веществами. Представляют мелкокристаллическую массу, тающую во рту. Ассортимент: “Ласточка” ”Весна” ”Ромашка” ”Мир” ”Незнайка” ”Буревестник” ”Радист” ”Цитрон”.
- С ликерным корпусом – получают увариванием сахарного сиропа с добавлением спирта, коньяка, портвейна, имеют мелкокристаллическую оболочку, внутри которой находится жидкая ликерная масса. Ассортимент: “Медный всадник” ”Руслан и Людмила” ”Синий бархат” ”Вишневый ликер” ”Шоколадные бутылочки”.
- С желейно – фруктовым корпусом – получают увариванием сахаро-паточного сиропа с фруктово-ягодным сырьем и добавлением желеобразующих веществ (агар, пектин). Представляют желеобразную массу. Ассортимент: “Лето” ”Южная ночь” ”Абрикосовый” ”Клюквенные” ”Северное сияние”.



- Со сбивным корпусом – получают сбиванием сахарной пудры и патоки с яичными белками с добавлением фруктово-ягодного пюре, молока, сливочного масла, орехов, вина и других вкусовых веществ. Ассортимент: “Птичье молоко” (с различными добавками: лимонной, сливочной, шоколадной, клубничной) ”Золотая рыбка” ”Суфле”.



- С ореховым корпусом (пralине) – это тонко измельченная масса, приготовленная из обжаренных, тертых орехов, сахарной пудры с добавлением какао-масла, кокосового-масла, и различных вкусовых веществ. Ассортимент: “Чудесница” ”Красная шапочка” ”Мишка косолапый”.



- С марципановым корпусом – готовят перетиранием необжаренных ядер орехов с сахарной пудрой, патокой и различными вкусовыми добавками. Ассортимент: “Миндальные” ”Тропические” ”Трио”.

- С шоколадно-ореховым корпусом – готовят растиранием пралине с какао-массой, какао-порошком, с добавлением дробленых орехов, коньяка, ванилина и других улучшителей. Ассортимент: “Белочка”(добавляют тертое – какао и орех- фундук;) ”Красный мак”(добавляют дробленый леденец, жаренный миндаль, тертое какао) ”Кара-кум”(добавляют размолотые вафли, тертый орех миндаль) ”Тузик” ”Балтика” ”Горьковские”.



- С кремовым корпусом – нежная маслянистая масса, получают сбиванием или растиранием шоколадной, шоколадно – ореховой или помадной массы с жирами (масло-какао, кокосовое масло, сливочное масло) и вкусовыми добавками (ванилин, вино, орехи). Ассортимент: “Лирика” ”Трюфели” ”Колос” ”Русский сувенир”.



- С грильяжным корпусом – получают смешиванием плавленного сахара-песка с дроблеными ядрами орехов или масличных семян. Ассортимент: “Рыжик” ”Метеорит” ”Грильяж в шоколаде”.

- 3. Шоколадные конфеты ассорти – выпускают с различными начинками(корпусами), разнообразной формы и рельефными рисунками на поверхности. Оболочка у них молочно-шоколадная, она толще, чем у конфет, глазированных шоколадом. Начинки могут быть: шоколадные, помадные, шоколадно-помадные.



Исследуйте опорный текст и ответьте на следующие вопросы:

- 1. Назовите виды неглазированных конфет.
- 2. Назовите ассортимент конфет глазированных жировой глазурью.
- 3. Назовите корпуса конфет, глазированных шоколадом и их отличительные особенности.
  
- Результаты оформить в виде таблицы.

Вид корпуса.	Особенности приготовления.	Отличительные особенности	Ассортимент

### 3) Требования к качеству конфет:

□ Вкус и запах – характерные для каждого вида, свежие;

Не допускаются: солистые, пригорелый и другие посторонние вкус и запах.

Форма – правильная, недеформированная.

Поверхность:

- у неглазированных конфет – сухая, не липкая, чистая.

- у помадных – без светлых пятен, закристаллизованного сахара.

- у глазированных шоколадом – блестящая, гладкая, без посенения и повреждения глазури.

Консистенция корпуса:

- помадного – мелкокристаллическая, легко тающая во рту.

- желеино-фруктового – желеобразная, незосахаренная.

- сбивного – пышная, легкая, пористая.

- орехового – маслянистая.

- кремового – нежная.

- грильяжного – хрупкая.



- Исследуйте опорный конспект и назовите показатели, по которым оценивают качество конфет.



## 4) Условия и сроки хранения.

- Хранят в чистых сухих помещениях при  $t$  18с, относительной влажностью воздуха 75 %.
  - конфеты, глазированные шоколадом:
    - завернутые – 4 мес.
    - не завернутые – 3 мес.
    - с ликерным корпусом – 25 дней.
    - помадки – до 5 дней.
    - “Птичье молоко” – 15 дней.
  - конфеты глазированные жировой глазурью и не глазированные – до 2х месяцев.
  - шоколадные конфеты – не более 2 месяцев.



*Исследуйте опорный конспект и  
ответьте на следующие вопросы:*

- 1. Назовите условия хранения конфет.
- 2. От каких факторов зависят сроки хранения конфет.
- 3. Назовите сроки хранения различных конфет.

