

# Классификация карамели

## Характеристика карамели

Студентки 4 курса  
Группы ТХ-431  
Антоновой Веры Александровны

Карамель представляет собой стекловидный сахарный продукт, получаемый путем уваривания сахара с крахмальной патокой, а также с вкусовыми ароматическими и красящими веществами

Для предохранения карамели от поглощения влаги ее покрывают тонким слоем сахарного сиропа (кондируют), или посыпают сахарным песком (обсыпная), либо наносят глянец восково-жировой смесью.



По рецептуре и способу приготовления карамель подразделяют:  
на леденцовую,  
с начинками,  
витаминизированную,  
мягкую,  
лечебную.

По способу обработки карамельной массы различают карамель:  
с прозрачной натянутой оболочкой,  
непрозрачной потянутой оболочкой,  
жилками и полосками.



По наличию или отсутствию обертки карамель подразделяют на завернутую и открытую.

Чтобы карамель не увлажнялась при хранении, ее поверхность обрабатывают.

По способу отделки поверхности открытая карамель бывает:

глянцованная,  
глазированная,  
дражированная,  
кондированная,  
обсыпная.



## Характеристика основных видов карамели, карамельных масс и начинок

<b>Наименование карамели</b>	<b>Характеристика карамели</b>
Леденцовая	Различной формы и конфигурации (фигурная) или в виде пучка тонких полых трубок (соломки); состоит из карамельной массы или из карамельной массы с различными добавлениями
С начинками	Состоит из оболочки, изготовленной из карамельной массы, и начинки
<b>Наименование</b>	<b>Характеристика карамельной массы</b>
Нетяннутая	Стеклообразная прозрачная масса, получаемая увариванием сахаропаточного (сахароинвертного) сиропа
Тяннутая	Капиллярно-пористая непрозрачная масса с блеском, получаемая перетяжкой натянутой массы

Наименование	Характеристика начинки
Фруктово-ягодная	Однородная масса из протертых плодов и ягод, уваренная с сахаром и патокой и различными добавлениями
Ликерная	Уваренный сахаропаточный сироп с использованием алкогольных напитков и других добавлений
Медовая	Уваренный сахаропаточный сироп с использованием натурального меда и различных добавлений



## **Вкус и запах карамели**

Соответствующие данному наименованию, без постороннего привкуса и запаха. Карамель, содержащая жир не должна иметь салистого, прогорклого или иного неприятного привкуса. Фруктово-ягодные начинки не должны иметь подгорелого привкуса.

## **Цвет карамели**

Свойственный данному наименованию карамели. Окраска равномерная.

## **Поверхность карамели**

Сухая, без трещин, вкраплений, гладкая или с четким рисунком. Не допускаются открытые швы и следы начинки на поверхности.

Открытая карамель не должна слипаться в комки.

Для карамели, изготовленной на формующее-заверточных и ротационно-формующих машинах, и для карамели с начинками, переслоенными карамельной массой, допускается неясность рисунка, небольшие трещины и сколы краев, а для карамели с начинкой незакрытое карамельной оболочкой место среза.

Карамель, глазированная шоколадной глазурью, должна быть блестящей, без жирового и сахарного поседения.

Допускается незначительное просвечивание корпуса с доньшка карамели и повреждения поверхности при выработке глазированной карамели.

В карамели с морской капустой допускаются включения частиц порошка морской капусты.

## Форма карамели

Соответствующая данному виду изделий без деформации и перекоса шва. Для карамели, изготовленной на формующе-заверточных машинах, допускается небольшая деформация и неровный срез.



# ИСТОЧНИКИ

<http://restorator.name/predpriyatiya/produkty/347-harakteristika-karameli.html>

<http://www.webkursovik.ru/kartgotrab.asp?id=-42846>