



кондитерская

*Работу выполнила
Дружинская Марина
Николаевна*

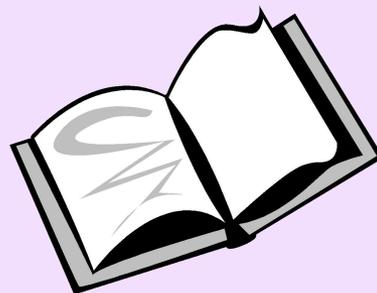
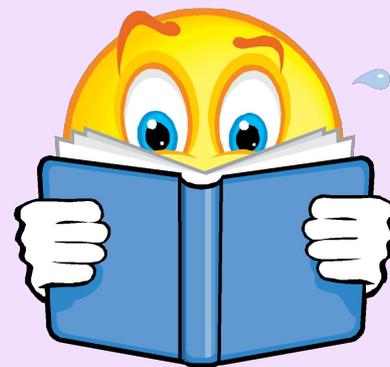
Учитель английского языка

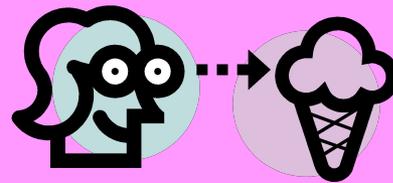




Содержание

- 1-2. Введение
3. Мороженое
4. Виды мороженого
5. Интересные факты
6. Конфеты
7. Разновидности кондитерской продукции
8. Шоколад
9. Виды шоколада
10. Заключение





Все любят сладости.



А как их готовят?





Мороженое



Морóженое — замороженная сладкая масса из молочных продуктов с различными добавками.

Мороженое изготавливается обычно из:

1. молока,
2. сливок,
3. масла,
4. сахара,

вкусовых и ароматических веществ, различных пищевых добавок, обеспечивающих нужную консистенцию, срок хранения и т.д.



Виды мороженого

Сливочное мороженое (на основе животных и/или растительных жиров).

Сорбет (щербет, шербет) (мягкое мороженое на основе фруктов, ягод, соков).

Фруктовый лёд (относительно твёрдое мороженое на палочке на основе сока, обычно без молока).

Мелорин (на основе растительных жиров)



Интересные факты



Мороженое — очень древнее лакомство. Высказываются предположения, что история мороженого насчитывает более 4000 лет.

Ещё за 2000 лет до нашей эры в Китае к столу подавались десерты. Ещё за 2000 лет до нашей эры в Китае к столу подавались десерты, отдалённо напоминающие мороженое, — снег и лёд, смешанные с кусочками апельсинов, лимонов и зёрнышками гранатов. Рецепты и способы хранения были рассекречены лишь в XI веке до нашей эры в книге «Ши цзин».

В письмах Соломона В письмах Соломона, царя Израиля, описывается применение охлаждённых соков во время уборки урожая. Охлаждённые вина, соки и молочные продукты потребляли ещё древние греки.





Конфеты



Конфеты — разнородные сахарные или шоколадные — разнородные сахарные или шоколадные изделия, к которым относятся засахаренные фрукты — разнородные сахарные или шоколадные изделия, к которым относятся засахаренные фрукты, пралине — разнородные сахарные или шоколадные изделия, к которым относятся засахаренные фрукты, пралине. Как правило, конфеты содержат 60-75% сахара. Делятся на глазированные (покрытые слоем глазури), неглазированные и конфеты с шоколадной начинкой.

Термин «конфеты» происходит из профессионального

жаргона Термин «конфеты» происходит из

профессионального жаргона аптекарей Термин

«конфеты» происходит из профессионального

аптекарей, в XVI веке Термин «конфеты» проис

профессионального жаргона аптекарей, в XVI в

авших так засахаренные или переработ

фрукты, используемые в лечебных цел

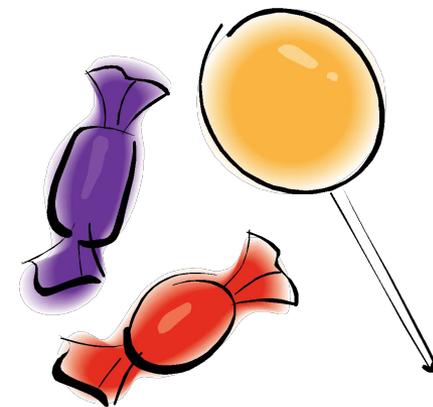
термин стал обозначать более ш

русских изделий из разных ингреди

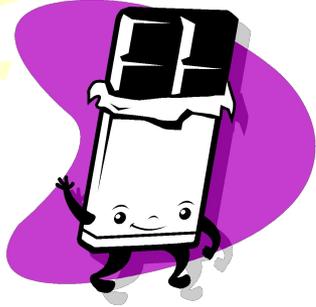


Разновидности кондитерской продукции

1. карамель
2. ирис
3. шоколадные конфеты
4. лакричные конфеты
5. трюфели
6. марципан марципан - например, моцарткугель
7. пралине
8. помадные конфеты
9. фруктовые
10. молочные
11. ликёрные
12. на вафельной основе
13. многослойные
14. кремовые
15. батончики
16. ореховые (в том числе и грильяжные)
17. салмиачные
18. желейные
19. цукаты
20. Леденец
21. из мороженого



Все эти кондитерские изделия, отличающиеся составом и структурно-механическими свойствами, готовят из разных масс



Шоколад



Шоколад — кондитерское изделие — кондитерское изделие на основе масла какао — кондитерское изделие на основе масла какао, которое, является продуктом переработки какао-бобов — семян шоколадного дерева, богатых теобромином, богатым теобромином и кофеином.

Шоколадные изделия часто содержат ароматические Шоколадные изделия часто содержат ароматические добавки (кофе, спирт, коньяк, коньяк, ванилин)





ВИДЫ ШОКОЛАДА



Чёрный (горький) шоколад делают из тёртого какао делают из тёртого какао, сахарной пудры и масла какао. Изменяя соотношение между сахарной пудрой и какао тёртым, можно изменять вкусовые особенности получаемого шоколада — от горького до сладкого. Чем больше в шоколаде тёртого какао, тем более горьким вкусом и более ярким ароматом обладает шоколад.

Молочный шоколад с добавлениями изготавливают из тёртого какао, масла какао, сахарной пудры и сухого молока с добавлениями изготавливают из тёртого какао, масла какао, сахарной пудры и сухого молока. Чаще всего используют плёночное сухое молоко с добавлениями изготавливают из тёртого какао, масла какао, сахарной пудры и сухого молока. Чаще всего используют плёночное сухое молоко жирностью 2,5 % или сухие сливки. Аромат молочному шоколаду придаёт какао, вкус складывается из сахарной пудры и сухого молока.

Белый шоколад готовят из масла какао, сахара, плёночного сухого молока и ванилина готовят из масла какао, сахара, плёночного сухого молока и ванилина без добавления какао-порошка, поэтому он имеет кремовый цвет (белый) и не содержит теобромину готовят из масла какао, сахара, плёночного сухого молока и ванилина без добавления какао-порошка, поэтому он имеет кремовый цвет (белый) и не содержит теобромину. Своеобразный вкус белый шоколад приобретает благодаря особому сухому молоку, имеющему карамельный привкус.

Диабетический шоколад предназначен для больных сахарным диабетом предназначен для больных сахарным диабетом. Вместо сахара используются подсластители предназначен для больных сахарным диабетом. Вместо сахара используются подсластители, такие как сорбит предназначен для больных сахарным диабетом. Вместо сахара используются подсластители, такие как сорбит, ксилит предназначен для больных сахарным диабетом. Вместо сахара используются подсластители, такие как сорбит, ксилит, маннит или изомальт.

Пористый шоколад получают в основном из десертной шоколадной массы, разливают в формы на $\frac{3}{4}$ объёма, помещают в вакуум-котлы и выдерживают в жидком состоянии (при температуре 40° С) в течение 4 ч. В вакууме благодаря расширению пузырьков воздуха образуется пористая структура плитки.



СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ ^^

