

**Презентація на
тему:**

**«ЦУКЕРКОВІ
ВИРОБИ»**

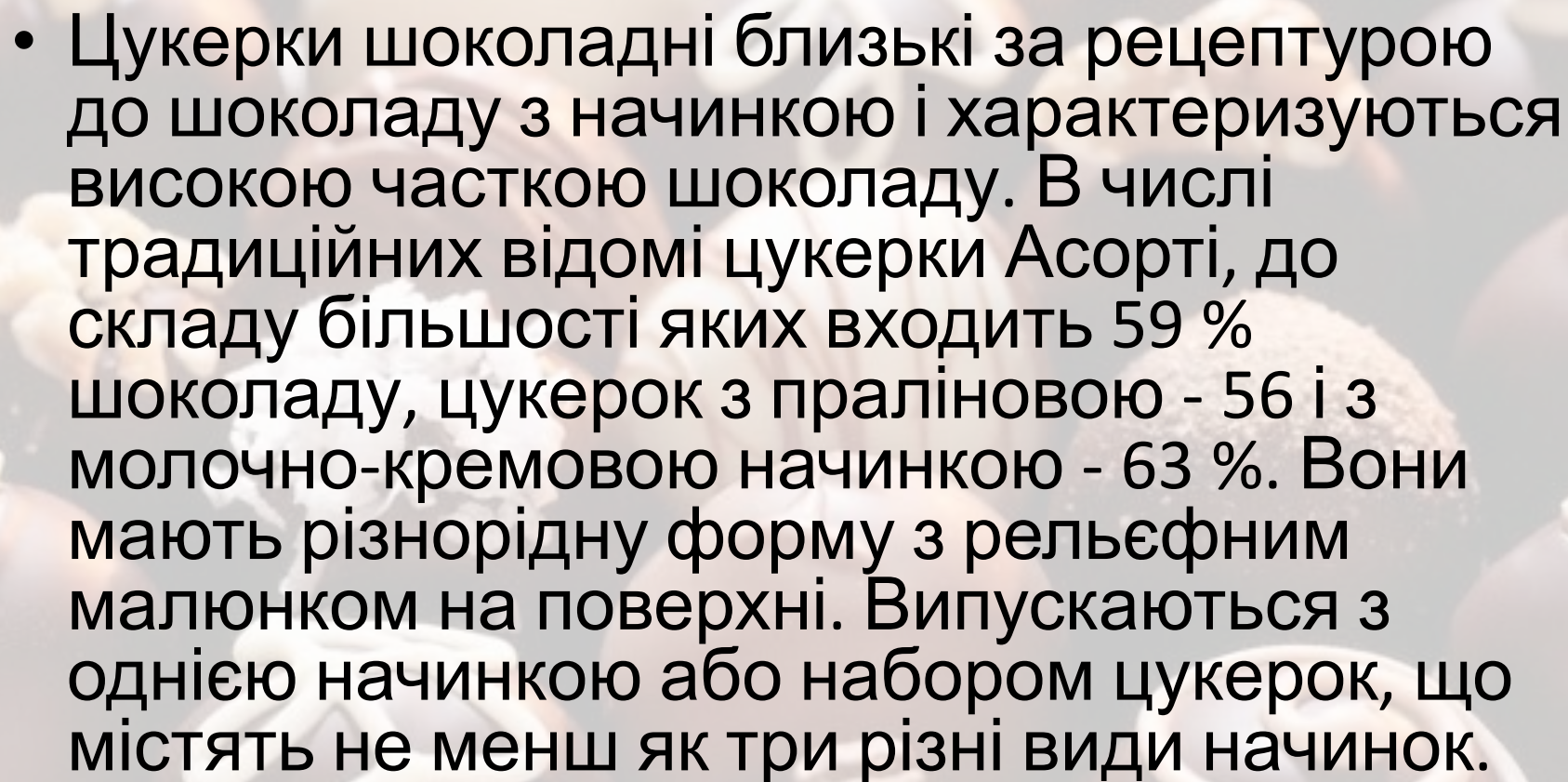
Виконала студентка групи ДМ-14

Павловська А.А.

Асортимент цукерок буже різноманітний і його можна поділити за рядом ознак.

Залежно від способу виготовлення і рецептури цукерки поділяють на:

- неглазуровані;
- глазуровані - повністю або частково покриті глазур'ю;
- шоколадні цукерки з начинками;
- цукерки відформовані з шоколадної чи кондитерської маси для формування з начинками або без начинок різної форми і рельєфними малюнками на поверхні;
- в цукровій пудрі.

- 
- Цукерки шоколадні близькі за рецептурою до шоколаду з начинкою і характеризуються високою часткою шоколаду. В числі традиційних відомі цукерки Асорті, до складу більшості яких входить 59 % шоколаду, цукерок з праліновою - 56 і з молочно-кремовою начинкою - 63 %. Вони мають різнорідну форму з рельєфним малюнком на поверхні. Випускаються з однією начинкою або набором цукерок, що містять не менш як три різні види начинок.

Наприклад Асорті Рошен - асорті з чотирьох видів шоколадних цукерок з праліноюю та помадною начинками. Для їх виготовлення використовується какао терте, какао-масло, молоко згущене, горіх фундук смажений, рослинний жир, спирт, масло вершкове, какао-порошок, ароматизатори "молоко пряжене", "кава арабіка", "шоколад молочний" та "ванільний". Маса нетто - 430 г, а термін придатності до споживання передбачений 8 міс.



Цукерки Асорті харківські можуть бути з праліновою, шоколадною, помадно-шоколадною, помадно-фруктовою, вершково-помадною і молочно-помадною начинками. Для формування витрачається залежно від виду начинок шоколаду від 56 (праліне) до 59 % (інші види). Для приготування шоколадної начинки використовують відходи цукерок Асорті і шоколаду з різними начинками, які змішують із згущеним молоком, цукрово-патоковим сиропом, додаючи спирт і коньяк. В 1 кг передбачено 80 шт не-загорнутих цукерок





www.papirus.com.ua



БАРОКК

О



- Шоколадні цукерки Барокко (з шоколадно-ванільною, мигдально-кремовою, шоколадно-горіховою начинками) зберігаються 6 міс .
- Вони мають кулясту форму, виготовляються з чорного та білого або молочного та чорного шоколаду.
- До складу включають какао терте, фундук/мигдаль смажений тертий, какао-масло, жири рослинні, молоко сухе незбиране і знежирене, спирт(у мигдально-кремовій начинці).

КЛЬОВО НУГА

- Шоколадні батончики Кльово Нуга різноманітних смаків у молочному шоколаді: нуга ваніль (біла нуга), нуга карамель (біла нуга з шаром м'якої карамелі), нуга арахіс (біла нуга з арахісом), нуга арахіс-карамель (біла нуга з шаром м'якої карамелі і арахісом), нуга какао (нуга з добавкою какао), нуга какао-карамель (нуга з додаванням какао і шаром м'якої карамелі).



**Калорій в
шоколадній
цукерці (з
кремовою
начинкою) - на
100 г приблизно
523, в одній
штуці майже 100
ккал.**

- Що стосується інших солодоців і цукерок, калорійність їх також можна вирахувати поштучно:
- Рафаелло 62 ккал;
- морозиво СРСР 215 ккал;
- Мишкаклишоногий 80 ккал;
- Фруже з чорносливом 56 ккал;
- Меллер (ірис) 14 ккал;
- Скітлс (драже) 5 ккал;
- ММ's 3,33 ккал;
- Чупа-чупс (льодяник) 57 ккал;
- Орбіт без цукру (льодяник з кавуном) 6 ккал;
- Кара-Кум 74.51 ккал;
- великий Снікерс (95гр) 502 ккал;
- маленький Снікерс (55г) 280 ккал;

КОРІВКА

Склад: цукор, продукт сгущений «Молс» (молоко знежирене, цукор, сироватка молочна суха, жир рослинний, лактоза), паток крохмальна, масло солодковершкове, ароматизатор ванілін, стабілізатор інвертаза.

Строк та умови зберігання: Зберігати при температурі $(18 \pm 3)^\circ \text{C}$ і відносній вологості повітря не вище 75%.

