

Дистанционный курс АССОРТИМЕНТ



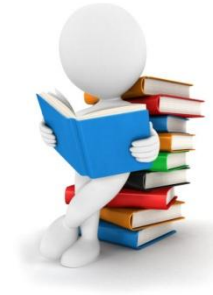
- Курс рассчитан на 60 минут.
- Курс необходимо просматривать в полноэкранном режиме (нажмите кнопку F5).



Курс состоит

Из:

1. Теоретического материала, с которым необходимо ознакомиться

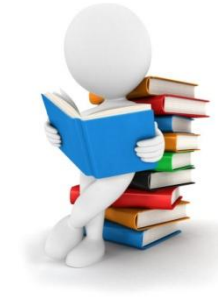


2. Вопросы для закрепления материала



Программа курса

1. Структура компании. Миссия.
2. История фабрик. Товары с историей.
3. Ассортиментные группы: шоколад, конфеты, прочие сахаристые, мучные.
4. Растительные жиры
5. Ручная работа



ОБЪЕДИНЕННЫЕ КОНДИТЕРЫ

- Лидер кондитерского рынка России.
- 14 место в мире по объему продаж кондитерских изделий.
- 18 кондитерских предприятий по всей России.
- Более 170 000 торговых точек по всей России.
- Более 100 магазинов фирменной торговли предприятий ОК.



МИССИЯ компании

Алёнка:

Предлагать нашим клиентам
широкий ассортимент кондитерских
изделий «Объединенные
Кондитеры», обеспечивать быстрое
и качественное обслуживание,
повышая тем самым качество жизни
людей.



СТРУКТУРА КОМПАНИИ



СТРУКТУРА КОМПАНИИ



**А теперь немного
истории...**



Основатель – немец Теодор-Фердинанд Эйнем открыл мастерскую по производству сладостей на Арбате. Главным его продуктом был шоколад. Продавалось в этой мастерской сто горячего шоколада. В 1871 году фабрика получила название «Турецкий шоколад». В 1871 году фабрика получила название «Турецкий шоколад».



что
иже при
выпить

шоколадных
к Двора Его
оции фабрика

Основатель - Сергей Ленов. Первой продукцией в его домашней мастерской была карамель. Торговали леденцами на гуляньях, ярмарках и торгах.

Революционные события вынуждают Леновых продать мастерскую Всероссийскому Центральному Союзу потребительских обществ. Фабрика называется: «Кондитерская фабрика Центросоюза». В знак пролетарской солидарности и поддержки немецких антифашистов, фабрика получает название «Рот Фронт». В 1938 году фабрика стала одной из крупнейших в Советском союзе.

В 1880 году было утверждено торгово-промышленное товарищество «А.И. Абrikосова сыновей». Товарищество являлось «Поставщиком Двора его Императорского Величества». Предприятие Абrikосовых держит свою марку вот уже более 135 лет, но с 1922 года под именем рабочего революционера П.А. Бабаева и является лидером кондитерской промышленности.



Товары с историей



Самая старинная конфета.

В начале 90-х «Мишку косолапого» выпускали даже в США.

Первая конфета в красивой упаковке.



Первый в стране шоколад в виде стиков.

Его появление связано с Председателем Совета министров СССР Алексеем Косыгиным, который попробовал похожий шоколад во Франции и привез его в Москву.



«Утиные носы» Первое название конфет «Гусиные лапки». По одной из версий название конфет изменилось из-за того, что в конфеты начали добавлять загуститель из гусиного жира.



Шоколад был в кратчайшие сроки разработан в 1942 г., в честь победы сил Красной Армии в битве за Москву.



В 1967г министр пищевой промышленности Зотов попробовал этот десерт в Чехословакии. Вернувшись, министр велел наладить в СССР выпуск «Птичьего молока» Попыток было много, но лучшей оказалась разработка специалистов фабрики Владивостока



Какао «золотой ярлык» было впервые выпущено в 1908 г. Фабрикой товарищества «Эйнем».

Напиток преподносился с точки зрения медицинской пользы.



Шоколад был разработан в советские времена в спеццехе «Красного Октября» специально для Брежнева.

Получил награды за вкусовые качества на 3-х выставках (1969, 1973, 2000).

Проверьте себя - ответьте на вопросы:

- Какие предприятия входят в холдинг «Объединенные кондитеры»?
- Какое место занимают «Объединенные кондитеры» на мировом рынке?
- Кто был основателем Красного Октября?
- Как называлось предприятие, которое сейчас известно под именем Баб
- С каких кондитерских изделий начал свою историю «РотФронт»?
- Что вы запомнили о какао «Золотой ярлык»?
- Какова история возникновения шоколада «Апельсин»?



Если у Вас получилось ответить на все вопросы, двигайтесь дальше.

Если не на все вопросы Вы легко нашли ответ, перечитайте слайды еще раз.



Сейчас вы познакомитесь с
ассортиментом, представленным
в магазинах «Алёнка».



Сейчас вы познакомитесь с
ассортиментом, представленным
в магазинах «Алёнка».



Категории ассортимента:

Шоколад

Конфеты

Прочие сахаристые

Мучные

Ручная работа



ШОКОЛАД

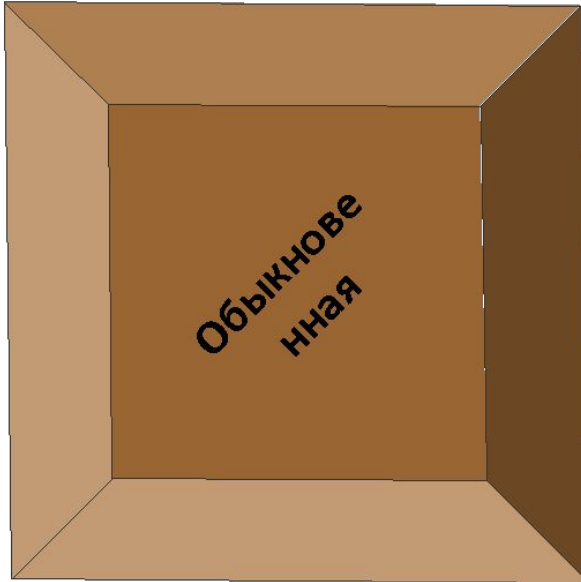


Шоколад разделяют по двум признакам:

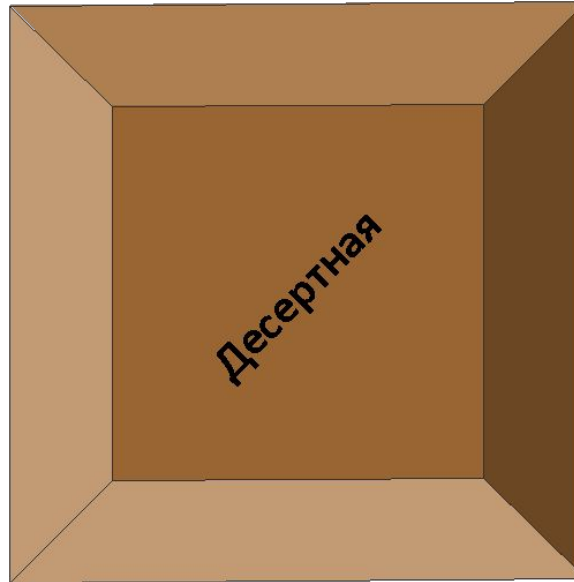
- ▣ типу шоколадной массы
- ▣ содержанию тертого какао и молока



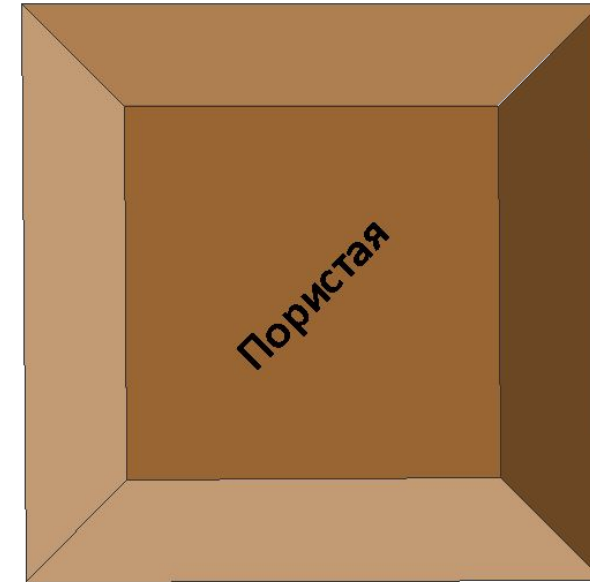
□ ТИПЫ ШОКОЛАДНОЙ МАССЫ:



↓
Измельченная кондитерская масса, получаемая на основе какао продуктов, сахара и других добавлений.



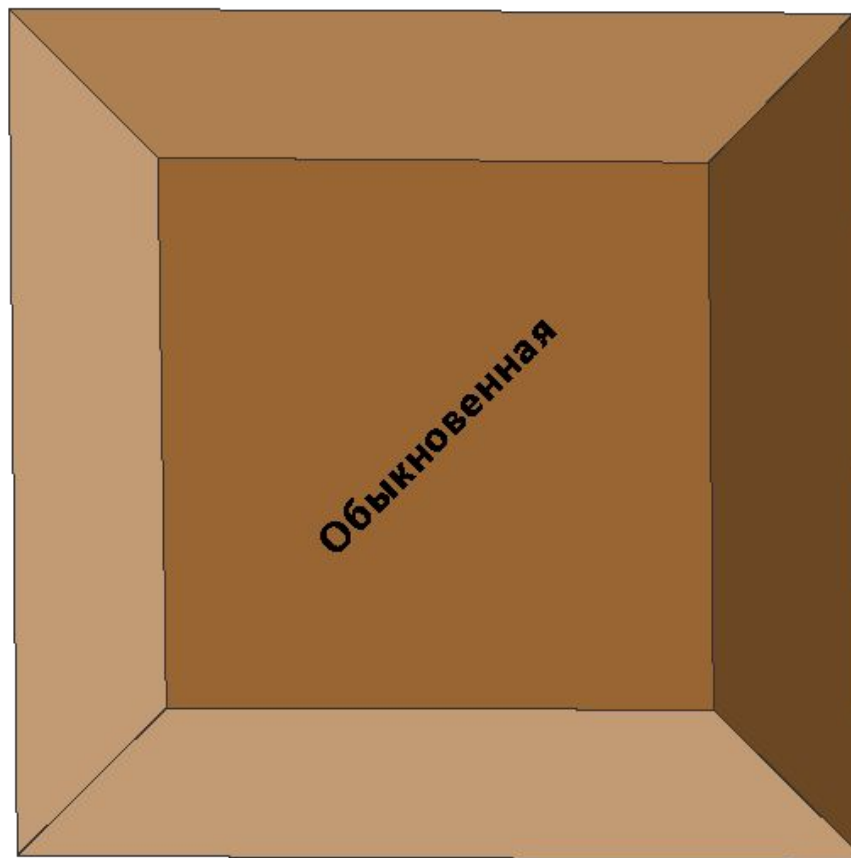
↓
Имеет более тонкую дисперсность, то есть размер какао частиц, потому что подвержена продолжительной обработке в коншмашинах. За счет этого, она имеет более высокие ароматические и вкусовые достоинства по сравнению с обычной массой.



↓
Пористый шоколад получают из десертной массы, насыщенной углекислым газом, который при выделении образует пузырьки.

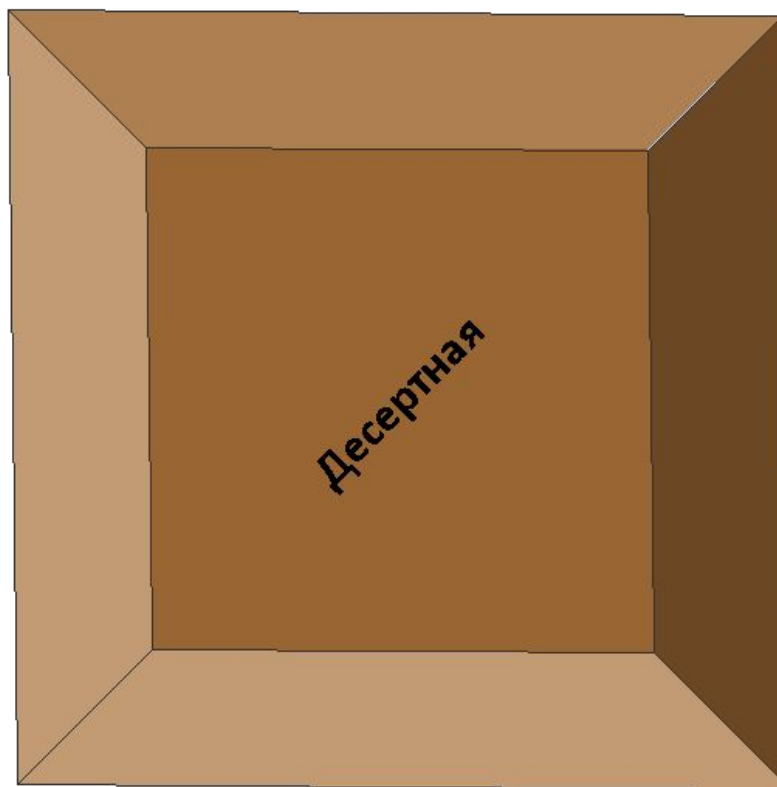
ШОКОЛАД

Примеры:

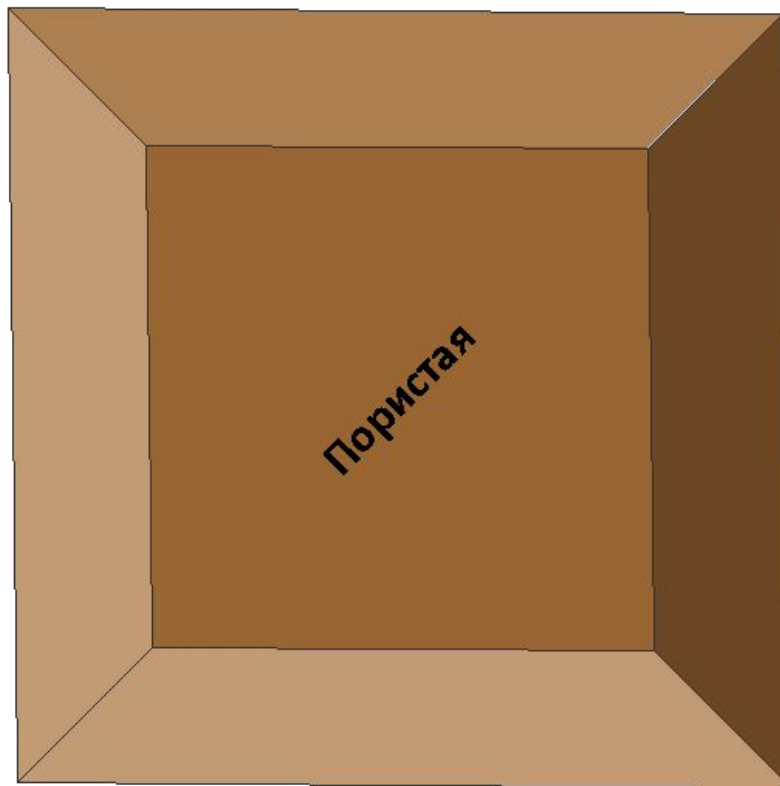


ШОКОЛАД

Примеры:



Примеры:



□ содержание тертого какао и молока:

Типы шоколада	Масло какао	Какао тертое	Молоко
Горький	Есть	Более 55%	Нет
Темный	Есть	Более 40%	Есть
Молочный	Есть	Есть	Есть От 10-24%
Белый	Есть	Нет	Есть

- содержание тертого какао и молока:

!!! В любом шоколаде обязательно должно содержаться какао-масло. Если в составе нет какао-масла, этот продукт является кондитерской плиткой.





В наших магазинах представлен
шоколад:

- без добавок,
- с добавками,
- с начинкой

Без добавок



С добавками



С начинкой



11 июля — Всемирный день шоколада (World Chocolate Day). По заявлению экспертов немецкого института диетологии, 6 граммов шоколада в день снижает риск заболевания гипертонией на 39 процентов и является хорошим средством профилактики инфаркта миокарда и инсульта (сказывается на состоянии сосудов), способствует понижению давления. В 1200—1000 годах до нашей эры люди Центральной Америки пили «шоколадное пиво», которое изготавливали из перебродивших плодов какао.

Проверьте себя - ответьте на вопросы:

- Какие шоколадные массы Вы знаете?
- В чем преимущество десертного шоколада?
- В каком шоколаде не содержится тертое какао?
- Какой бренд выпускает кондитерские плитки?
- Сколько % содержания какао в горьком шоколаде?
- Приведите примеры шоколада с начинкой?



Если у Вас получилось ответить на все вопросы, двигайтесь дальше.

Если не на все вопросы Вы легко нашли ответ, перечитайте слайды еще раз.



КОНФЕТЫ



Алёнка

Алёнка
Кондитерская

Алёнка
Кондитерская

Алёнка
Кондитерская

СЕТЬ ФИРМЕННЫХ КОНДИТЕРСКИХ МАГАЗИНОВ



Конфеты бывают:
глазированные,
неглазированные и ассорти



Глазированные



Шоколадная глазурь — глазурь, в состав которой входит какао-продукты, в том числе не менее 12 % масла какао.

Молочная шоколадная глазурь — глазурь, в состав которой входит какао, не менее 5 % масла какао, не менее 12 % молока и (или) продуктов его переработки, молочного жира.

Белая шоколадная глазурь — глазурь, в состав которой входят не менее 10 % масла какао, не менее 14 % сухих веществ молока и (или) продуктов его переработки, в том числе молочного жира.

Кондитерская глазурь — глазурь, состоящая из сахара, какао-продуктов и жира — заменителя масла какао.

Сахарная глазурь — глазурь, состоящая из сахара и воды, содержащая не менее 78 % сухих веществ.



Неглазированные



Отформованные конфеты не покрытые глазурью принято называть «корпусами».



Ассорти



В агрегатах-автоматах сначала готовят оболочку, ее заполняют начинкой, а сверху покрывают шоколадом для образования донышка.



По виду конфетных масс конфеты различают:

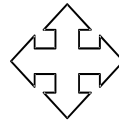
- Пралиновые
- Помадные
- Фруктово-желейные
- Кремовые
- Сбивные
- Грильяжные
- Халвичные



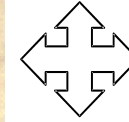
Пралиновые конфетные массы



какао-масло/
кондитерский
жир



сахарная
пудра



перетертый
орех



- Классическое пралине (по типу пралине): арахис + кондитерский жир + сахарная пудра
- Благородное пралине: миндаль/фундук/кешью/ядра абрикосов + какао-масло + сахарная пудра

Пралиновые конфеты бывают:

Без добавок



С добавками

С цельной вафлей



С дробленой вафлей



С дробленным орехом



С цельным орехом



Помадные конфетные массы бывают:



- **Помада сахарная** - уваривание сахаропаточного сиропа без добавления молока.
- **Помада молочная/сливочная** - на основе сахаропаточного сиропа с добавлением молока или сливок.
- **Ирис** - Уваривание сгущенного молока с маслом.

Помадные конфеты

- Сахарная



- Молочная



- Ирис

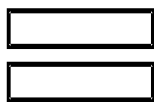


Помадные конфеты различаются по цвету начинки

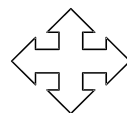


темная	светлая	цветная
ласточка	буревестник	цитрон
морские	ромашка	киви
черноморочка	васильки	
школьные годы		
коровка со вкусом шоколада	коровка	
	помадка крем-брюле	
	коровка со вкусом ореха	

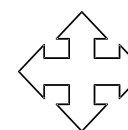
Желейно-фруктовые конфетные массы



сахаропаточный
сироп



фруктовое/
ягодное пюре



желирующие
вещества



Сбивные конфетные массы

Легкие (суфле)



Libo.RU

Тяжелые (нуга)



Грильяжные конфетные массы

Твердые

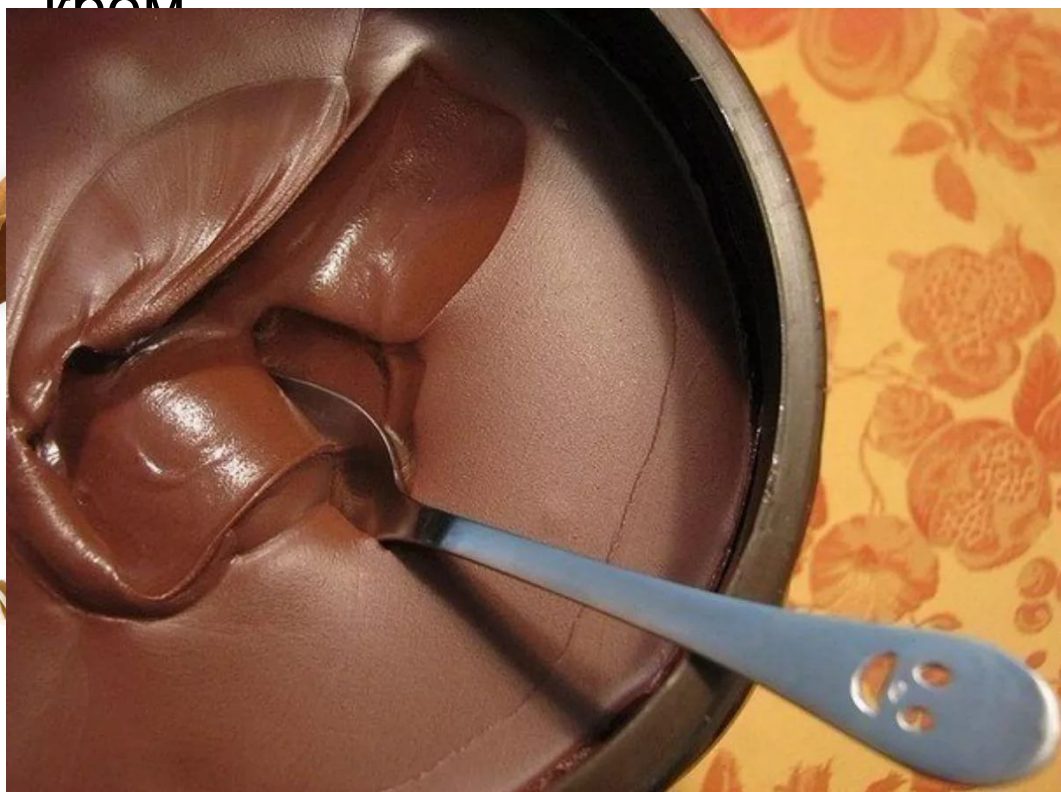


Мягкие



Кремовые конфетные массы

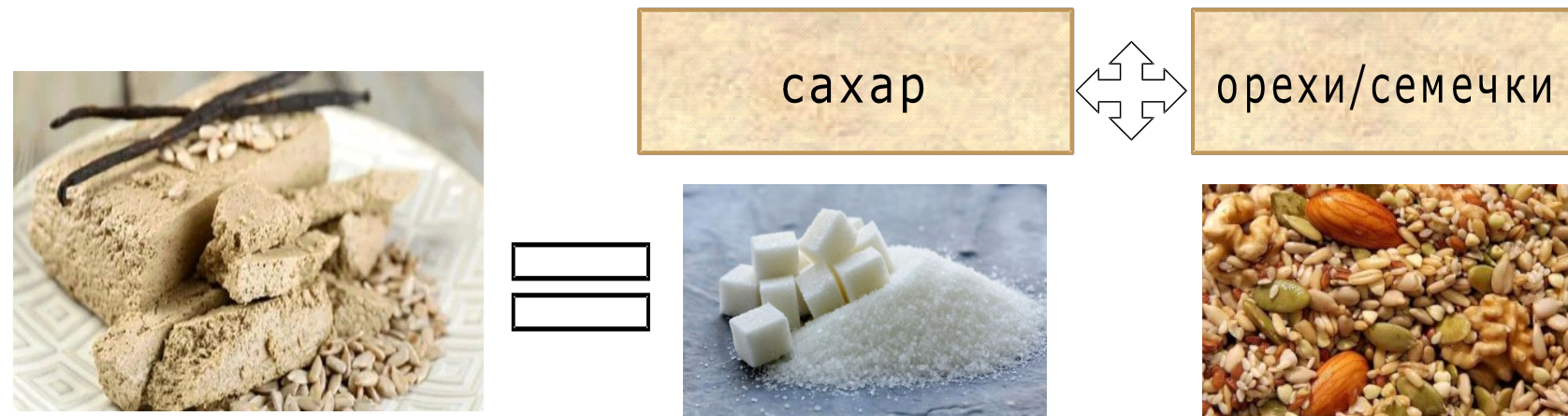
Ганаш - густой шоколадный крем



Взбитые - легкий, воздушный крем



Халвичные конфетные массы



КОНФЕТЫ

Карамельные конфетные массы

Леденцовая

Долгоиграющая конфета в виде кристаллического прозрачного кусочка из застывшего сахара, сваренного с какой-нибудь ароматической эссенцией или фруктовым соком



С начинкой

Карамель с начинкой состоит из оболочки, изготовленной из карамельной массы, и начинки.

Фруктовая



Сбивная



Ликёрная



Халвичная



Молочная



Желейная



Помадная



Переслоеная



Карамельные конфетные массы

Леденцовая

Долгоиграющая конфета в виде кристаллического прозрачного кусочка из застывшего сахара, сваренного с какой-нибудь ароматической эссенцией или фруктовым соком



С начинкой

Карамель с начинкой состоит из оболочки, изготовленной из карамельной массы, и начинки.

Фруктовая



Сбивная



Ликёрная



Халвичная



Молочная



Желейная



Помадная



Переслоеная



Проверьте себя - ответьте на вопросы:

- Какие конфетные массы Вы знаете?
- В чем преимущество конфет «Ассорти»?
- Из чего делают пралине? Приведите пример пралине с дробленой вафлей
- Какие помадные конфеты не содержат молока?
- Приведите пример помадных конфет с темной начинкой.
- Из чего делают желейные конфеты?
- К какому типу конфетных масс относится нуга?
- Чем отличается мягкий грильяж от твердого?
- Приведите пример конфет из ганаша.
- Какие начинки бывают у карамели?



Если у Вас получилось ответить на все вопросы, двигайтесь дальше.

Если не на все вопросы Вы легко нашли ответ, перечитайте слайды еще раз.



Зефи р

В состав классического зефира



Пастила



Мармелад

По составу кондитерское изделие похоже на желейные конфеты, однако в отличие от конфет мармелад варится при высоких температурах, что делает его плотным.



Печенье

сухое



песочное



сбивное



слоеное



затяжное



сахарное



овсяное



Пряники

Мучное кондитерское изделие, выпекаемое из специального пряничного теста; для вкуса могут добавляться мед, орехи, цукаты или изюм, фруктовое или ягодное повидло



Бисквиты

Переводится как «печеный дважды»- кондитерское тесто и кондитерский «хлеб», приготовленный из муки, сахара и яиц.



РАСТИТЕЛЬНЫЕ ЖИРЫ

Жиры являются одним из самых необходимых элементов для нормального функционирования организма. В частности, жиры содержат большое количество энергии и являются обязательным компонентом при построении новых клеток.



РАСТИТЕЛЬНЫЕ ЖИРЫ



Масло какао

Стимулирует
иммунную
систему
Восстанавливает
стенки сосудов
Уменьшает
количество
холестерина



Пальмовое масло

Рекордсмен по
содержанию
витамина Е
(борется с
раком).
Содержит
антиоксиданты
Богато
витамином А



Масло ШИ

Комплекс
витаминов А,Е,
РР, В6, В9, F
Укрепляет
клетки тканей и
формируют
гормональный
баланс



Кокосовое масло

Содержит
витамины А, С, Е,
Д, В
Помогает при
проблемах с ЖКТ.
Обладает
противогрибковым
и
противовоспалитель-
ными свойствами

РАСТИТЕЛЬНЫЕ ЖИРЫ

Мифы о пальмовом масле

Исторически сложилось так, что новые пищевые продукты трудно приживаются в России. К примеру, картофель, впервые появившийся в стране еще при Петре I, люди встретили с опаской. Бытовало мнение, что он ядовит и даже может вызвать проказу.

Тогда никому и в голову не могло прийти, что этот овощ станет основой русской кухни.

Такая же судьба ждала и подсолнечное масло. Первые семена растения завезли в Россию в 18 веке, а использовать его в пищевых целях начали только 150 лет спустя.

Похожая история происходит сейчас с пальмовым маслом.

«Не переваривается»

Пальмовое масло, как и любое другое масло или жир, распадается в кишечнике на глицерин и жирные кислоты. Переваривание и всасывание этих компонентов приближено к 100 процентам, лишнее масло выходит естественным путем. Примером масел, которые не всасываются в кишечнике, могут служить разве что вазелиновое и машинное.

РАСТИТЕЛЬНЫЕ ЖИРЫ

Мифы о пальмовом масле:

«Вызывает сердечно-сосудистые заболевания и рак»

Пальмовое масло, молочный жир, говяжье и свиное сало, кокосовое масло, а также гидрогенизированные и частично гидрогенизированные масла (растительные масла, которые перевели из жидкого состояния в твердое) относятся к твердым жирам. Самое вредное, что может быть в твердых жирах, — трансжиры, именно они наносят существенный вред здоровью, увеличивая риск развития сердечно-сосудистых и онкологических заболеваний. Трансжиры есть в мясных и молочных продуктах, гидрогенизированных маслах. Например, в 100 граммах сливочного масла содержится 1,5 грамма трансжиров, в 100 граммах мягкого маргарина — 7,4 грамма, а в 100 граммах твердого (его чаще используют в пищевой промышленности) — целых 20 грамм. А вот в пальмовом масле трансжиров нет.

В СМИ можно встретить информацию о том, что пальмовое масло обладает канцерогенным действием, но его связь с онкологическими заболеваниями не установлена. Обзор исследований, вышедший в 2013 году, показал, что публикации на эту тему немногочисленны, а доказательства противоречивы.

РАСТИТЕЛЬНЫЕ ЖИРЫ

Мифы о пальмовом масле:

«Отличается низким качеством»

Еще один миф: якобы в Россию везут техническое пальмовое масло, а его качество никто не контролирует. К реальному положению дел эти слова не имеют никакого отношения. Качество поставляемого в Россию пальмового масла контролирует Таможенный союз, и он не допускает продукт к использованию в пищевой промышленности, если превышены предельно допустимые нормы по токсическим элементам, радионуклидам, плесеням, дрожжам и т. д. Для этого существуют специальные регламенты.

«Ухудшает качество детского питания»

В детское питание добавляют не само масло, а выделенную из него пальмитиновую кислоту, и делают это, чтобы воспроизвести состав грудного человеческого молока, где эта кислота также присутствует. Есть работы, в которых сравнивают, сколько кальция усваивают дети, питаясь грудным молоком, детским питанием с пальмовым маслом и без. И грудное молоко проигрывает. Таким образом, говорить о том, что пальмитиновая кислота ухудшает качество детского питания, неправильно.

Соевый лецитин:

Пищевая добавка Е 467 (соевый лецитин) – эмульгатор, используется для придания продуктам необходимой густоты и более вязкой консистенции. Получают его путём переработки растительного масла, извлекаемого из семян клещевины, и жирного спирта глицерина.

Соевый лецитин представляет собой тягучую маслянистую жидкость темно-жёлтого цвета.

Польза: поддерживает работу сердечно-сосудистой, дыхательной систем, ускоряет обмен веществ, препятствует ожирению, способствует продуктивной работе мозга, помогает организму бороться с депрессией и хронической усталостью, нормализует работу печени.



Согласно Санитарным правилам и нормам, в России, как и в большинстве европейских стран, эта добавка разрешена к использованию и признана безопасной для здоровья.



Соевый лецитин позволяет шоколаду быть более эластичным и равномерно обволакивать начинку.

Конфеты класса ПРЕМИУМ

Конфеты в картонных коробках – 50% ручной работы.



Конфеты в жестяных коробках – 80% ручной работы, конфеты глазированы десертным шоколадом «Слава».



Конфеты класса СУПЕР ПРЕМИУМ

«Абрикосовские» и «Эйнем»

Изготовление некоторых конфет занимает до 3 дней. Изготовлены из бельгийского шоколада.

Срок годности конфет – 3 месяца.



Конфеты класса ПРЕМИУМ

Старинная открытка

- Оригинальная упаковка позволяет отделить по линии перфорации открытку с написанным Вами текстом. Тридцать три пожелания от производителя на салфетке, в которую запечатаны конфеты доставят не меньшее удовольствие тому, кто получит Ваш подарок. Ассортимент открыток постоянно обновляется, позволяя поклонникам этих конфет собрать целую коллекцию репринта старинных открыток из собрания Музея Истории Шоколада и Какао.
- Глазируется жировой глазурью вручную
- Срок годности конфет – 4 месяца.

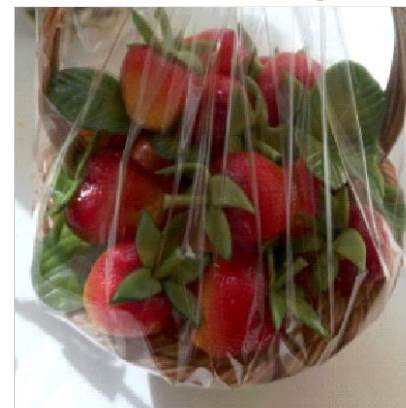


Фигуры

Из
шоколада



Из
карамели



Проверьте себя - ответьте на вопросы:

- В чем отличие зефира от пастилы?
- Какие вида печенья существуют?
- Чем отличается мармелад от жележных конфет?
- Какие растительные жиры используются в производстве кондитерских изде
- Что вы знаете о пальмовом масле?
- Какие виды ручной работы представлены в ассортименте?
- В чем преимущество конфет «Стринная открытка»?



Если у Вас получилось ответить на все вопросы, двигайтесь дальше.

Если не на все вопросы Вы легко нашли ответ, перечитайте слайды еще раз.



ЗАВЕРШЕНИЕ ТРЕНИНГА

Поздравляем вас с
прохождением курса!
Спасибо всем за работу!

