

Производство шоколадных конфет «Маска»

**Выполнила: студентка 3
курса 36 группы**

Налоева Ю.В.

**Научный руководитель:
Лапина Г.П.**

Цель курсовой работы – изучение процесса приготовления шоколадных конфет «Маска».

Задачи:

- ознакомиться с технологической схемой производства конфет «Маска»
- рассмотреть рецептуру конфет «Маска»
- а также, ознакомиться с выбором с оборудования и основными к нему требованиями



Ядра ореха кешью



Сухое молоко



ТЕРМИЧЕСКАЯ ОБРАБОТКА ОРЕХОВ ОСУЩЕСТВЛЯЕТСЯ В ОБЖАРОЧНЫХ АППАРАТАХ ПЕРИОДИЧЕСКОГО ДЕЙСТВИЯ



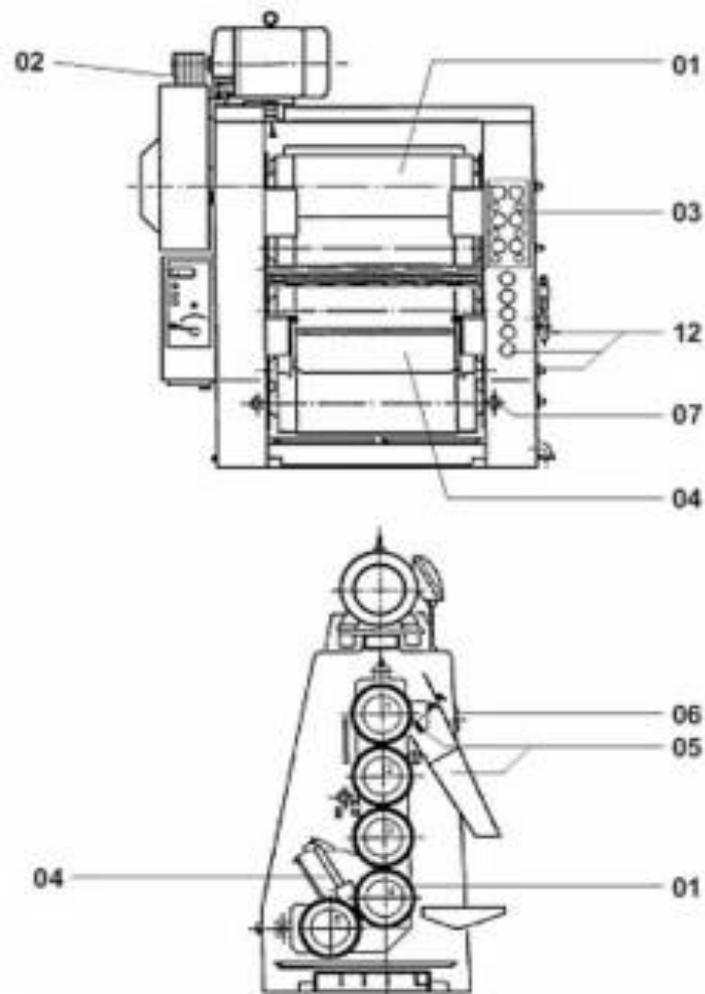
Какао -Бобы



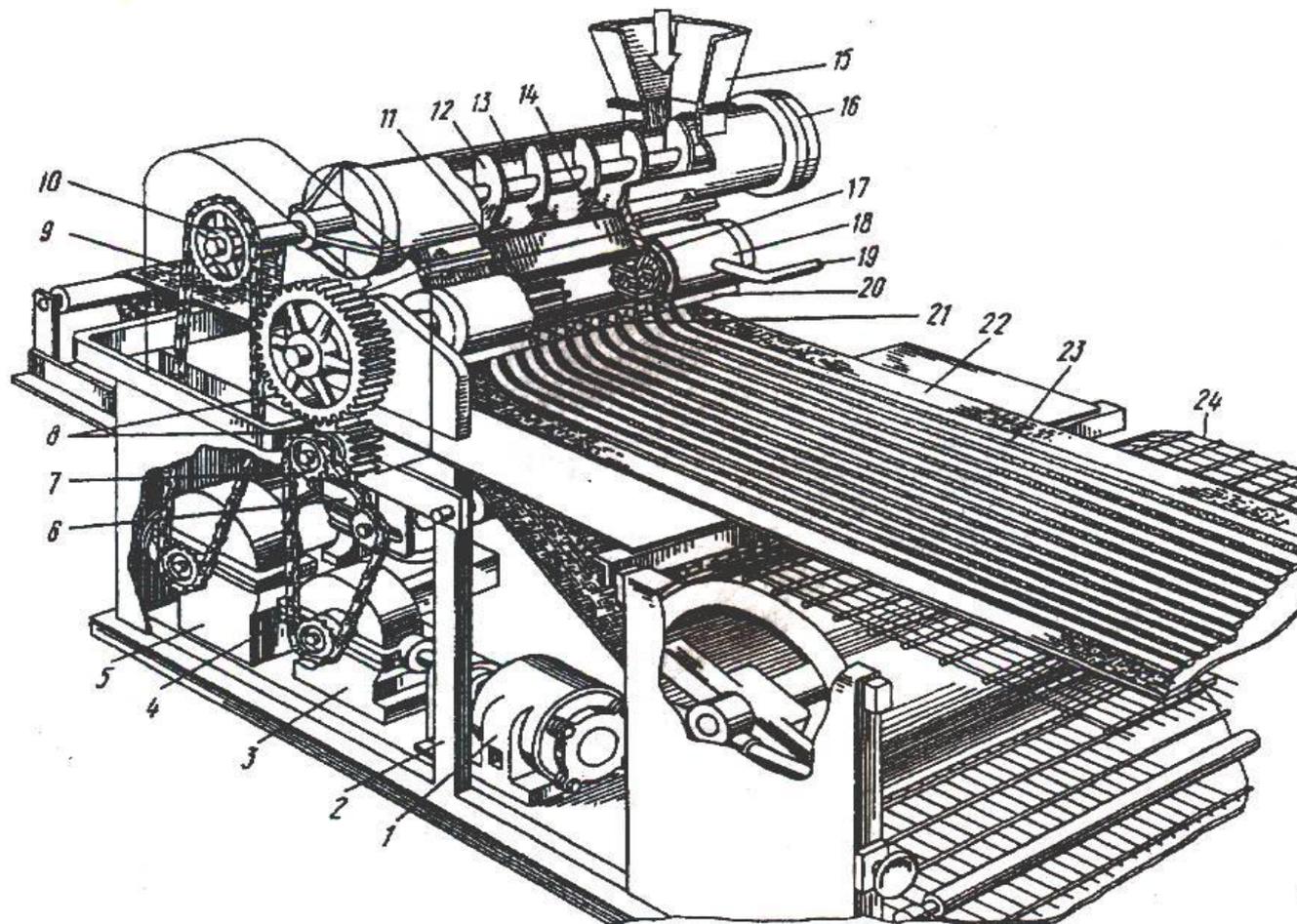
Сахар песок



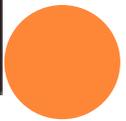
РЕЦЕПТУРНУЮ СМЕСЬ ИЗМЕЛЬЧАЮТ НА ПЯТИВАЛКОВОЙ МЕЛЬНИЦЕ



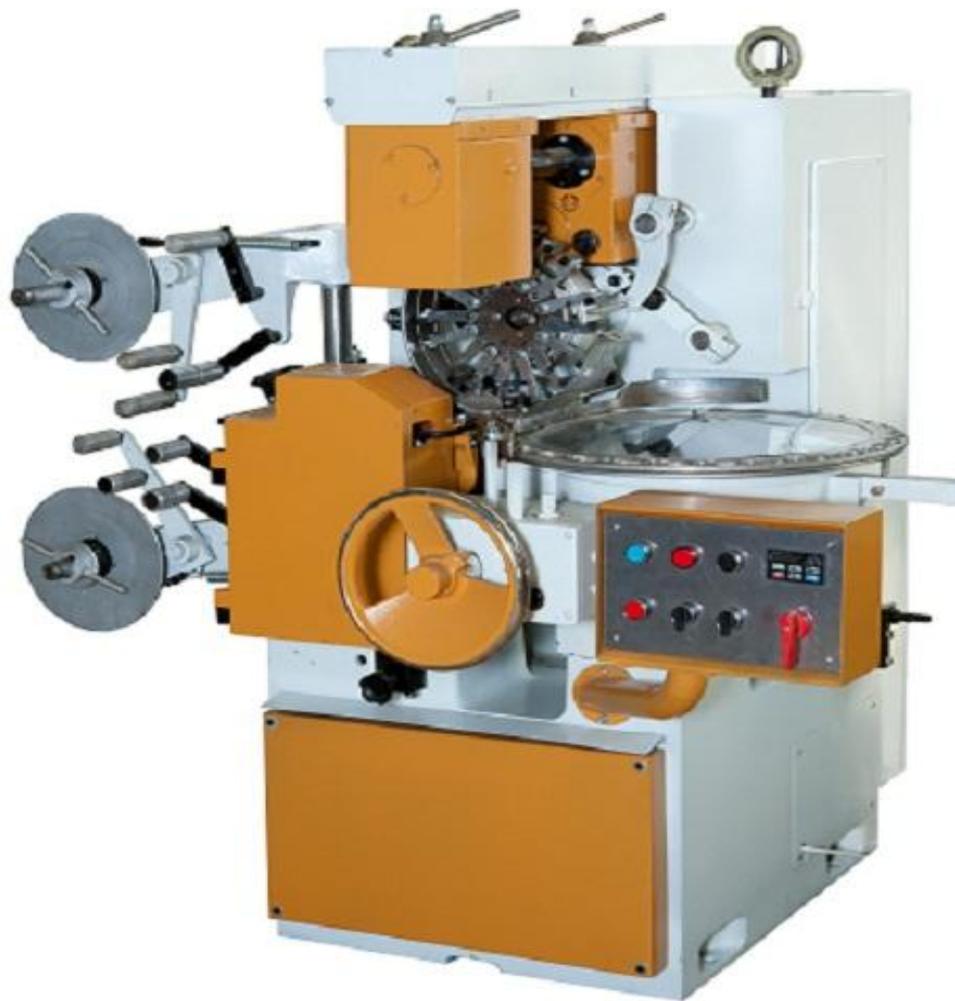
Для формования масс используются агрегаты ШПФ со шнековым нагнетателем



**Для покрытия конфетных корпусов глазурью
используются глазировочные агрегаты.**



ЗАВЕРТЫВАНИЕ ПРОИЗВОДИТ НА АВТОМАТАХ ЕУ-7



Наименование сырья и плуфабрикатов	Содержание сух.в-в в %	Расход сырья, кг			
		На 1т фазы		На 1т готовой незавернутой продукции	
		В нату ре	В сух. в-вах	В натуре	В сух. в-вах
Корпус	98.3	753,81	741,0	753,81	741,00
Шоколадная глазурь	99.81	251,31	249,05	251,31	249,05
Итого	-	1005,12	990,05	1005,12	990,05
Выход	98.81	1000,0	985,1	1000,0	985,1
	Рецептура корпуса				
Сахарная пудра	99,85	471,33	470,62	355,29	354,76
Молоко сухое	95,0	179,77	170,78	135,51	128,73
Порошок какао	95,0	27,40	26,03	20,65	19,62
Ядро кешью жареное	97,5	122,42	119,36	92,28	89,97
Кондитерский жир	99,77	203,02	203,02	153,50	153,04
Жженка	89,0	10,20	8,16	7,69	6,15
Эссенция ванильная	-	1,2	-	0,90	-
ИТОГО	-	1015,95	997,97	765,82	752,27
ВЫХОД	98,3	1000,0	983,0	753,81	741,00

Спасибо за внимание

