

Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой:

<https://studservis.ru/gotovye-raboty/kontrolnaya-rabota/90194>

Тип работы: Контрольная работа

Предмет: Технология продукции общественного питания

1. Назначение отделочных полуфабрикатов при производстве тортов и пирожных. Их виды и рецептуры 3
2. Виды кексов и технологии их приготовления 10

Список литературы 14

1. Назначение отделочных полуфабрикатов при производстве тортов и пирожных. Их виды и рецептуры

Отделочные полуфабрикаты применяют с целью художественной отделки, украшения, прослойки выпеченных полуфабрикатов. Они придают изделиям приятный внешний вид, вкус и аромат.

Ассортимент отделочных полуфабрикатов представлен следующими видами [1]:

- 1) кремы,
- 2) марципан,
- 3) сахарные, шоколадные, фруктово-ягодные полуфабрикаты и др.

Сначала рассмотрим кремы для отделки, которые применяют наиболее часто из других отделочных полуфабрикатов.

Кремы представляют собой пластичную пенообразную массу. Сырье для приготовления кремов – это меланж или яичные белки, сливочное масло, сливки с добавлением сахара-песка, молока, вкусовых и ароматических веществ.

Во время сбивания вышеуказанных видов сырья масса становится пышной за счет насыщения воздухом. Способность продукта насыщаться воздухом во время сбивания – это его кремообразующая способность [4]. В производстве кондитерских изделий (тортов, пирожных) применяют следующие виды кремов:

- 1) сливочные,
- 2) масляные,
- 3) белковые,
- 4) заварные.

Далее рассмотрим вышеуказанные виды кремов подробнее.

Сливочные кремы приготавливают на основе сливочного масла. Их используют не только с целью украшения поверхности изделий, но и с целью прослаивания и обмазывания пластов, а также заполнения полостей выпеченных полуфабрикатов.

Сливочный крем может быть изготовлен на сахарной пудре (основной), на сахаре-песке («Новый») (табл. 1), а также с внесением различных добавок: спиртосодержащие и ароматические добавки, ванильная пудра, кофейный сироп, какао-порошок, ядра ореха жареного, фруктово-ягодные заготовки (варенье, повидло, джем) (табл. 2). Сливочные кремы достаточно устойчивы во время хранения, потому что не содержат в рецептуре яиц [4].

Таблица 1 - Рецептура кремов сливочных (расход сырья на 1 т готового полуфабриката, кг)

Таблица 2 Рецептура кремов сливочных с введением различных добавок (расход сырья на 1 т готового полуфабриката, кг)

Крем сливочный (№ 46.1) отличается от основного тем, что его изготавливают на сливочном масле «Любительское», которое имеет более высокое содержание влаги (20% вместо 16%). В результате этого влажность готового крема повышается и составляет 16-18%. Сливочные кремы на основе сахарной пудры с введением различных добавок (орех, какао-порошок, паста кофейная и др.) приготавливают по этой же технологии [4].

Крем сливочный «Новый» отличается от основного тем, что изготавливается на молочно-сахарном сиропе. Вместо сахарной пудры используют сахар-песок, что более технологично для предприятий малой мощности.

Масляные кремы.

Масляные кремы отличаются прекрасными вкусовыми качествами и привлекательным внешним видом, пользуются спросом у потребителей. Масляный основной крем, который изготовлен на основе молока и яиц,

называют крем «Шарлотт». Масляный основной крем, изготовленный на яйцах называется крем «Гляссе» (табл. 3).

Таблица 3 - Рецептура кремов масляных (расход сырья на 1 т готового полуфабриката, кг)

Кремы «Шарлотт» и «Гляссе» бывают основными и с введением добавок (например, какао-порошок и др.). Отдельные виды крема готовят на агаре.

Список литературы

1. Кузнецова Л.С., Сиданова М.Ю. Технология и организация производства кондитерских изделий. – М.: Академия, 2016. – 478 с.
2. Кузнецова, Л.С. Кексы. Куличи. Сырье, технология, оборудование, рецептуры. – М.: ДеЛипринт, 2011. – 200 с.: ил
3. Кондратьев Н.Б. Оценка качества кондитерских изделий. Повышение сохранности кондитерских изделий. М.: Издательство «Перо», 2015. - 79 с.
4. Олейникова, А.Я Технология кондитерских изделий. – СПб.: РАПП, 2010. – 672 с.
5. Сборник технологических нормативов: Сборник рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия: Ч.111/ под общей ред. А.П. Антонова. - М.: Хлебпродинформ, 2000. - 720 с.

Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой:

<https://studservis.ru/gotovye-raboty/kontrolnaya-rabota/90194>