

**ЛЬВІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ФІЗИЧНОЇ КУЛЬТУРИ  
ім. ІВАНА БОБЕРСЬКОГО**

## **ОСНОВИ КУЛІНАРНОЇ МАЙСТЕРНОСТІ**

**Методичні вказівки  
до самостійного вивчення курсу  
для студентів факультету Туризму  
спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»**

**(денної та заочної форм навчання)**

**Львів – 2019**

**Основи кулінарної майстерності.** Методичні вказівки до самостійного вивчення курсу для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»/ Укл.: Іжевська О.П. 2019 – 64 с.

Укладач: Іжевська О.П., доцент кафедри Готельно-ресторанного бізнесу,  
к.т.н.

## ЗМІСТ

Вступ.....	4
Тема: Технологія приготування цукристих напівфабрикатів .....	5
Тема: Креми. Рецептури та технологія приготування.....	19
Тема: Напівфабрикати для оздоблення тістечок і тортів. Способи оздоблення.....	38

## Вступ

Сучасній людині сьогодні не просто цікаві, але і необхідні знання про те, як удосконалювалися мистецтво і наука про харчування, специфіку національних типів харчування, формування таких загальноприйнятих понять, як смак, апетит, раціональне використання сировини.

Їжа — одна з найбільш істотних складових частин матеріальної культури людини. Склад їжі, способи її приготування залежать від рівня розвитку продуктивних сил, напряму господарської діяльності людей, географічних умов і ін.

Склад їжі, способи її приготування і споживання, визначені головним чином господарською діяльністю людей, поступово склалися в стійку традицію. З їжею пов'язані різноманітні народні звичаї і повір'я. Від того, що ми їмо, залежить не тільки наше здоров'я в цілому, але і наш настрій, працездатність і навіть здібність до творчості, тобто наш духовний світ. Таким чином, проблема харчування важлива для кожної людини - молодого, немолодого, хворого і практично здорового.

Методичні вказівки для самостійного вивчення курсу «Основи кулінарної майстерності» для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форм навчання розроблені на основі робочої програми з метою допомоги в закріпленні знань з даної дисциплін.

Дисципліна «Основи кулінарної майстерності» вивчається студентами другого курсу денної та заочної форми навчання спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа».

Методичні вказівки будуть сприяти більш глибокому вивченню курсу, систематизації знань з основ харчування, принципів виробництва продукції ресторанного господарства, а також поглибленню знань з технологічних принципів виробництва і забезпечення якості кулінарної продукції.

Метою даних методичних вказівок для самостійного вивчення курсу «Основи кулінарної майстерності» для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» є

систематизація теоретичного матеріалу, підготовка до лабораторних і семінарських занять, перевірка отриманих знань тестуванням, рішенням ситуаційних задач.

**Тема: Технологія приготування цукристих напівфабрикатів**

- 1. Рецепт та технологія приготування сиропів для просочування.*
- 2. Рецепт та технологія приготування помади.*

Цукристі напівфабрикати відносяться до оздоблюючих напівфабрикатів разом із кремами, фруктово-ягідними напівфабрикатами, марципанами, шоколадними напівфабрикатами, посипками.

До цукристих напівфабрикатів відносяться: ванільна пудра, помада, сиропи для просочування виробів, цукровий тираж.

Основний процес приготування цукристих напівфабрикатів — варіння цукрових сиропів.

*Сироп* — суміш цукру з водою. Приготування цукрових сиропів — це розчинення цукру у воді та уварювання цукрового розчину до певної щільності, тобто до певного вмісту в ньому сухої речовини — цукру. Розчинність цукру у воді залежить від її температури. Наприклад, в 1 л холодної води можна розчинити до 2 кг цукру, а при 100°C — до 5 кг. У процесі уварювання цукрового сиропу відбувається випаровування води, тому концентрація цукру збільшується. Чим більше цукру в сиропі, тим вища температура кипіння і його щільність (питома вага). За цими ознаками визначають вміст цукру в сиропі.

Температуру сиропу під час його кипіння можна визначити спеціальним термометром, градуйованим на 200°C. Щільність сиропу визначають за допомогою приладів: ареометра і цукрометра. У скляний циліндр наливають охолоджений до 20°C цукровий сироп, опускають в сироп ареометр і за його шкалою визначають питому вагу, а за спеціальною таблицею — вміст цукру в сиропі. Цукрометром можна

визначити щільність сиропу і вміст цукру за будь-якої температури. Він градується за відсотковим вмістом цукру.

Щільність сиропу, а, відповідно, і температуру кипіння, можна визначити і органолептично, користуючись таблицею 1.

Таблиця 1

Органолептичні ознаки щільності сиропу	№ проб	Вміст цукру в сиропі, %	Температура кипіння у відкритому посуді, °С	Відносна щільність при температурі 20°С
Підсолжена вода	—	10	100,1	1,038
Підсолжена вода	—	20	100,3	1,081
Солодка вода	—	30	100,6	1,126
Солодка вода	—	40	101,1	1,177
Клейка крапля:				
•сироп слабкий	1	50	101,9	1,230
•сироп середній	1	60	103,01	1,287
•сироп міцний	1	65	103,9	1,316
Нитка тонка	2	70	105,5	1,348
Нитка середня	3	75	107,0	1,381
Нитка товста	4	80	109,4	1,412
Кулька м'яка	5	85	113,0	1,445
Кулька середня	6	90	119,6	1,480
Кулька міцна	7	95	127,0	—
Карамель	8	98	165,0	—

З таблиці випливає, що органолептично визначити щільність сиропу по першій пробі, тобто при вмісті в ньому від 50 % до 65 % цукру, можна по клейкості краплі сиропу, взятої між великим і вказівним пальцями (при 60—65 % клейкість сиропу збільшується). Цю пробу можна також визначити на смак, попередньо охолодивши сироп до 20°С. При подальшому підвищенні вмісту цукру у сиропі смакові відчуття залишаються постійними, тому використовують інші прийоми.

Щільність сиропу, що містить 70—80 % цукру (по другій, третій і четвертій пробі), визначають, стискаючи між пальцями краплю охолодженого сиропу. При швидкому роз'єднанні й з'єднанні пальців між ними буде утворюватися із сиропу тонка, середня або товста нитка.

Визначають концентрацію сиропу й іншим способом. На холодну суху тарілку наливають трохи сиропу, потім денцем ложки легко натискають на поверхню сиропу і піднімають ложку догори. При цьому за нею потягнеться нитка різної товщини. Чим вища концентрація цукру, тим товща буде нитка.

При подальшому випаровуванні води концентрація сиропу буде підвищуватися і при вмісті 80—95 % її визначають (по п'ятій, шостій, сьомій пробі) таким чином. У чайну ложку набирають киплячого сиропу і швидко занурюють її в холодну воду.

З охолодженого сиропу можна пальцями скатати м'яку, середньої твердості або тверду кульку. Коли в сиропі залишиться тільки 2 % води, а вміст цукру підвищиться до 98 %, скатати кульку вже не вдається, оскільки маса буде ламатися. Сироп за такої щільності перетворюється на карамель, яка вважається готовою, якщо після охолодження вона при розкусуванні не липне до зубів, а розсипається на дрібні шматочки.

Температура кипіння розчинів патоки нижча, порівняно з чистими цукровими розчинами за однакових концентрацій (щільності) перших та других (табл. 2).

Таблиця 2

<b>Концентрація патокового розчину, %</b>	<b>Температура кипіння патокового розчину, °С</b>	<b>Концентрація патокового розчину, %</b>	<b>Температура кипіння патокового розчину, °С</b>
10	100,1	75	104,9
30	100,4	80	106,5

50	101,0	85	109,0
70	103,7	90	113,6

Користуючись таблицею температур кипіння цукрових сиропів і таблицею температур кипіння патокових розчинів при атмосферному тиску, можна визначити температуру кипіння і цукрово-патокового сиропу для різних температур, враховуючи вміст в них цукру і патоки.

**Приклад.** Для приготування помади потрібно 10 частин цукрового піску і 1 частину патоки. Вміст цукру в готовій помаді повинен складати 88 %. Визначити кінцеву температуру кипіння помадного сиропу.

За таблицями 1 і 2 визначаємо, що при вмісті цукру 88 % цукровий сироп кипить при температурі 117°C, а патоковий — 112,8°C. Температура кипіння цукрово-патокового сиропу становитиме:

$$(117 \times 10 + 112,8 \times 1) : 11 = 116,6^\circ\text{C}.$$

Якщо варити сиропи у вакуум-апаратах, то температури кипіння будуть значно нижчими, а процес — більш швидким.

Деякі вироби з дріжджового (кекси, ромові баби) і бісквітного тіста (кекси, заготівки для тістечок і тортів) просочують *солодкими ароматизованими сиропами*. Ці сиропи надають виробам соковитості, покращують аромат і смак.

Інколи сиропи використовують для змащування поверхні виробів після випікання (булочка лимонна, шафранова, з маком), що надає їм особливого блиску і аромату.

Для ароматизації сиропів використовують коньяк, міцні десертні вина, лікери, фруктові соки, есенції та інші ароматизатори.

Для просочування виробів готують сиропи двох видів: *звичайний і кавовий*.

### **СИРОП ДЛЯ ПРОСОЧУВАННЯ ВИРОБІВ (ЗВИЧАЙНИЙ)**

*Цукор-пісок 513 г, вода 564 г, есенція ромова 1,9 г, коньяк або десертне вино 48 г. Вихід 1000 г. Вологість 50 %.*



Цукор-пісок і воду у співвідношенні 1:1,1 доводять до кипіння, постійно помішуючи. Знімають піну, кип'ятять 1—2 хв. і охолоджують до 20°C. Потім додають ароматизатори (коньяк або десертне вино, ромову есенцію). Не можна ароматизувати сироп гарячим, бо він втратить свій аромат.

Для просочування бісквіту сиропи рекомендується ароматизувати світлими винами, темні або червоні вина надають йому брудного сірого відтінку. Кремові бісквітні вироби просочують сиропами з коньяком, білим десертним вином, світлими лікерами.

Сиропи, що використовують для просочування фруктових бісквітних виробів, ароматизують фруктовими соками, винами з ароматом і смаком фруктів, лимонною чи апельсиноюю цедрою.

З есенцій використовується ромова, ванільна, лимонна, апельсинова, полунична тощо. Не рекомендується застосовувати м'ятну або медову есенцію, які надають кремовим виробам неприємного смаку.

Перед просочуванням вироби обов'язково витримують 6—8 годин для закріплення структури тіста.

**Вимоги до якості:** сироп прозорий, в'язкий, з яскраво вираженим ароматом коньяку, вина, есенції.

### **КАВОВИЙ СИРОП ДЛЯ ПРОСОЧУВАННЯ БІСКВІТУ**

*Цукор-пісок 527 г, кава натуральна смажена 15 г, коньяк 30 г, вода 527 г. Вихід 1000 г. Вологість 50 %.*

Цей сироп використовують для просочування бісквітних заготовок до кавових тортів і тістечок.

Спочатку готують кавову витяжку. Взятую за рецептурою воду ділять на три частини. Першу частину води доводять до кипіння, заливають нею натуральну мелену каву, доводять до кипіння і залишають на 2—3 хв., щоб осів осад. Кавовий настій проціджують, а осад заливають другою порцією киплячої води і настоюють 2—3 хв. Після фільтрації осад

заливають третьою порцією киплячої води і процедуру повторюють. Три порції кавової витяжки з'єднують, додають цукор згідно рецептури, доводять до кипіння, знімають піну і охолоджують до 20°C. У охолоджений сироп додають коньяк.

**Вимоги до якості:** сироп в'язкий, кавового кольору, з сильним запахом кави.

## **ІНВЕРТНИЙ СИРОП**

*Цукор-пісок 699 г, кислота молочна (55 %) 5 г, вода 308 г. Вихід 1000 г. Вологість 30 %.*

Цукор з'єднують з водою у співвідношенні 10:4,4, доводять до кипіння, знімають піну, додають кислоту і уварюють 25—30 хв. до температури 107—108°C. За цей час під дією температури і кислоти відбувається інверсія — розклад сахарози на прості цукри: глюкозу і фруктозу, внаслідок чого сироп набуває нових властивостей.

Інвертний сироп на 10 % солодший за звичайний цукровий сироп. Він дуже гігроскопічний, тому вироби, виготовлені з додаванням інвертного сиропу, довго не черствіють. Інвертний цукор має антикристалізаційні властивості, тобто запобігає зацукровуванню (утворенню кристалів цукру) міцних цукрових сиропів і карамелі, тому використовується як заміник патоки.

Якщо тісто готується на харчовій соді, то в присутності інвертного сиропу посилюється розпушування.

Молочну кислоту можна замінити лимонною (2,4 г на 1 кг сиропу) або оцтовою кислотою 33 % концентрації (31,4 г на 1 кг сиропу).

Якщо смак сиропу квасний рекомендується провести його нейтралізацію 10 % розчином харчової соди. Для цього сироп охолоджують до температури 80—90°C і поступово при перемішуванні вливають розчин соди. При цьому відбувається бурхливе піноутворення. Після охолодження сироп використовують на виробництві.

На 10 кг цукру використовують приблизно таку кількість харчової соди: 40 г для молочної кислоти 55 % концентрації, і 42 г для кристалічної лимонної кислоти. При температурі 16—20°C інвертний сироп може зберігатися протягом місяця і довше. Варити і зберігати сироп потрібно в металевому посуді — алюмінієвому чи з нержавіючої сталі.

**Вимоги до якості:** сироп має бути прозорим, в'язким, тягучим, жовтуватого кольору, солодким на смак.

### **ТИРАЖ (цукровий сироп для глазурування)**

*Цукор-пісок 800 г, вода 300 г, лимонна есенція 1 г. Вихід 1000 г. Вологість 22 %.*

Цукор перемішують з водою, доводять до кипіння, знімають піну і уварюють до температури 110°C (проба № 4 — товста нитка). Сироп охолоджують до 80°C, додають есенцію і одразу використовують.

Тираж використовують для глазурування поверхні пряників, а також фруктів, якими оздоблюють поверхню тортів, тістечок. Якщо потрібно заглазурувати тільки верхню сторону пряників, широкий пензлик умочують у гарячий сироп і розтирають поверхню виробів поки тираж почне біліти. Після цього вироби залишають на остаточне підсушування.

При глазуруванні всієї поверхні пряники засипають у гарячий сироп (5 кг пряників на 600—800 г сиропу), ретельно вимішують і відкидають на металеві сита, щоб стік надлишковий сироп, а поверхня виробів підсохла.

Пряники викладають в один ряд, щоб уникнути злипання.

Фрукти можна глазурувати, обливаючи їх гарячим тиражем або перемішуючи їх у сиропі з наступним підсушуванням.

Високоякісний тираж після підсихання лежить на поверхні виробів тонкою, сухою, білосніжною, кристалічною плівкою.

## 2. ПОМАДА БІЛА ОСНОВНА

Цукор-пісок 795 г, штока крохмальна 119 г, есенція 2,8 г. Вихід 1000 г. Вологість 12 %.

Помада — це напівфабрикат білого кольору, щільної, пластичної консистенції. При температурі 45—50°C вона плавиться, перетворюючись на тягучу білу масу. Процес приготування помади складається з таких стадій:

- приготування помадного сиропу,
- охолодження сиропу до 30—40°C,
- збивання сиропу в помаду,
- досягання помади протягом 12—24 год,
- підготовка помади до глазурування (розігрівання до 45—50°C, ароматизація її і, якщо треба, підфарбування).

*Приготування помадного сиропу.* Цукор розчиняють у воді (співвідношення 3:1) і, постійно перемішуючи, доводять до кипіння.

При закипанні на поверхні сиропу утворюється піна, в якій збираються сторонні домішки, що містяться в цукрі. Піну акуратно збирають, а кристалики цукру, що налипли на внутрішніх стінках каструлі, змивають сиропом. Каструлю накривають кришкою і уварюють сироп при сильному нагріванні.

Якщо варити сироп при слабкому нагріві, помада буде мати темний відтінок, а кришка запобігає кристалізації (зацукровуванню) сиропу. Під час кипіння бризки сиропу потрапляють на стінки каструлі, перетворюються на кристали цукру, які налипають, падають назад у сироп і викликають його кристалізацію.

Пароутворення під кришкою запобігає утворенню кристалів на стінках каструлі, оскільки змиває їх конденсатом води.

Таким чином сироп уварюють до температури 107—108°C і додають анти- кристалізатори: підігріту до 45—50°C патоку або інвертний сироп

(1 кг патоки замінюють 1,1 кг інвертного-сиропу), або харчову кислоту (на 10 кг помади беруть 10 г оцтової кислоти 80%).

Антикристалізатори попереджують зацукровування сиропу і сприяють утворенню більш дрібних кристалів при збиванні, що підвищує якість помади. Антикристалізатори потрібно додавати чітко за рецептурою. Якщо додати менше норми, при збиванні утворюється помада груба з великими кристалами, що швидко зацукровується на виробках. При збільшенні норми помада довго не збивається і не засихає на виробках.

З антикристалізаторами помадний сироп уварюють до температури 115—116°C (проба № 5 — м'яка кулька). Тривале уварювання призведе до більш повної інверсії сахарози і до погіршення якості помади.

*Охолодження помадного сиропу.* Готовий сироп швидко охолоджують. При повільному охолодженні в ньому утворюються великі кристали, від чого помада буде грубокристалічною. Малу кількість сиропу охолоджують у проточній воді чи у льоді. Велику кількість — на спеціальному столі з мармуровою чи металевою стільницею, під якою по трубах циркулює холодна вода. У цьому випадку сироп виливають на стіл шаром 2—3 см і поверхню збризкують водою.

На великих кондитерських фабриках помадний сироп охолоджують і одночасно збивають у помадозбивальних машинах. Ці машини складаються зі шнеку, який охолоджується водою, що тече в протилежному напрямку.

Помадний сироп охолоджують до 35—40°C. За такої температури утворюються найдрібніші кристали і зберігається така в'язкість, яка не ускладнює збивання помади. Якщо температура сиропу буде вища, помада зіб'ється дуже швидко, але в ній утворяться великі кристали, що призведе до зниження якості готової помади.

За низької температури помада буде з дрібними кристалами, але довго не збиватиметься, оскільки у густому сиропі уповільнюється кристалізація цукру.

*Збивання сиропу у помаду.* Малу кількість сиропу збивають вручну лопаткою. Посуд та інвентар для цього повинні бути з нержавіючої сталі. В алюмінієвому посуді готова помада набуде сірого кольору.

Під час збивання сироп спочатку мутніє, насичуючись бульбашками повітря, в'язкість його поступово збільшується і, в решті-решт, перетворюється на щільну, пластичну, білосніжну масу.

Якщо помада довго не утворюється (переварили з патокою або надмірно охолодили сироп), то можна додати трохи готової помади чи просіяної цукрової пудри. Але така помада буде низької якості, оскільки утворяться великі кристали цукру.

Якщо антикристалізаторів не вистачає, а сироп уварюється короткий час, помада, навпаки, дуже швидко набивається, перетворюючись на тверду грудку, що також негативно впливає на її якість.

Готову помаду рекомендується залишати на 10—15 хв., а потім знову перемішати, щоб утворилась однорідна консистенція.

*«Достигання» помади.* Готову помаду перекладають у металеві лотки, щоб не завітрювалась, накривають пергаментом чи вологою тканиною і витримують 12—24 год. у прохолодному приміщенні. При цьому відбувається так зване «достигання», тобто закінчується процес кристалізації й кристали рівномірно розподіляються по всьому об'єму помади. Інколи на поверхні помади з'являється невелика кількість густого цукрового сиропу, що свідчить про недостатнє збивання помади.

*Підготування помади до використання.* Для оздоблення виробів помаду розігрівають (при інтенсивному перемішуванні лопаткою) до 45—50°C на водяній бані. При недостатньому перемішуванні помада може підігрітися нерівномірно, що призведе до її швидкого зацукровування,

втрати блиску і появи на глазурованій поверхні виробів тріщин. Ті ж самі ознаки буде мати помада, перегріта до 60°C.

Внаслідок нагрівання помада стає тягучою і зручною для глазурування. Але при тривалому зберіганні на водяній бані, навіть без додаткового підігрівання, помада поступово гусне і, врешті-решт, стає непридатною для використання. Тому помаду розігрівають невеликими порціями і використовують одразу. Густу помаду розводять невеликою кількістю цукрового сиропу.

Коли помада стає рідкою, її ароматизують есенцією, можна додати лікер, вино або підфарбувати харчовими барвниками. Для підсилення блиску та уповільнення процесу черствіння до помади додають яєчний білок чи вершкове масло (0,2 % від маси цукру) або перед глазуруванням виріб змащують фруктову начинкою.

**Вимоги до якості помади:** білого кольору, маса однорідна, консистенція щільна, пластична; заглазурована поверхня виробів блискуча, гладка, суха, не липка; помада лежить тонким шаром.

Помаду використовують для глазурування поверхні кексів, ромових баб, деяких булочок, а також тістечок і тортів. При застиганні на поверхні виробів помада утворює суху, блискучу, білу плівочку, що надає виробам святковості.

На основі білої цукрової помади готують її різновиди: шоколадну, кавову, лимонну, рожеву, фісташкову та інші. На молоці можна готувати помаду молочну.

### **ПОМАДА ШОКОЛАДНА**

*Цукор-пісок 755 г, патока крохмальна 113 г, какао-порошок 47 г, пудра ванільна 2 г, есенція 3 г. Вихід 1000 г. Вологість 12 %.*

Білу основну помаду розігрівають до 45—50°C, додають просіяний какао-порошок, ванільну пудру, коньячну есенцію (ромову) і добре перемішують до утворення однорідної маси.

**Вимоги до якості:** однорідна, пластична, блискуча маса коричневого кольору

### **ПОМАДА КАВОВА**

*На 1 кг білої основної помади: 80 г кавового лікеру або 160 г кавової витяжки (100 г води, 5 г натуральної меленої кави).*

До розігрітої на водяній бані білої основної помади додають кавовий лікер або кавову витяжку, яку готують так само, як і витяжку для кавового сиропу.

### **ПОМАДА РОЖЕВА (ВИШНЕВА, ПОЛУНИЧНА)**

*На 1 кг білої основної помади: 80 г лікеру рожевого або вишневого, полуничного, ожинового тощо, і кілька крапель червоного барвника кармін.*

Готують так само, як кавову помаду. Замість лікерів можна використати натуральні соки ягід.

### **ПОМАДА ФІСТАШКОВА**

*На 1 кг білої основної помади: 80 г натурального сиропу з агрусу чи яблук, 5 г десертного вина з яблук або агрусу, слив, грушок, кілька крапель жовтого (тартразін) і синього (індиго) барвників.*

Готують так само, як кавову помаду.

### **ПОМАДА МОЛОЧНА**

*Цукор-пісок 638 г, патока крохмальна 199 г, молоко незбиране 797 г, пудра ванільна 4 г. Вихід 1000 г. Вологість 12 %.*

Молочну помаду готують так само, як білу основну, але з деякими відмінностями. Помадний сироп уварюють на слабкому нагріві довше, ванільну пудру додають до охолодженого сиропу перед збиванням помади. Готова помада має світло-коричневий колір і ніжний вершковомолочний смак.



При порушенні технологічного режиму приготування помади виникає брак. Причини виникнення браку зведено до табл. 3.

Таблиця 3

Види браку	Причини виникнення браку
<b>Помада зацукрована</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. помаду варили в каструлі з відкритою кришкою і зацукреними стінками;</li> <li>2. повільне охолодження помадного сиропу;</li> <li>3. недостатня кількість антикристалізаторів у помаді;</li> <li>4. недостатній час варили з антикристалізаторами;</li> <li>5. значне перегрівання помади (понад 60°C) на водяній бані перед глазуруванням;</li> <li>6. до помадного сиропу додали цукрової пудри для прискорення процесу утворення помади;</li> </ol>
<b>Помада груба, без блиску</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. недостатня кількість антикристалізаторів;</li> <li>2. збивання недостатню охолодженого помадного сиропу;</li> <li>3. незначне перегрівання помади перед використанням;</li> </ol>
<b>Помада швидко відмокає на поверхні виробів</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. антикристалізаторів використано більше як треба;</li> <li>2. недостатнє уварювання помадного сиропу перед уведенням антикристалізаторів;</li> <li>3. збільшення строків варіння з антикристалізаторами.</li> </ol>

**Контрольні запитання**

1. Від чого залежить температура кипіння цукру в сиропі і його щільність (питома вага).
2. Як визначити вміст цукру при варінні сиропів?

3. Які цукристі напівфабрикати Ви знаєте?
4. Як визначити температуру кипіння цукрового сиропу без термометра?
5. Назвіть технологічні особливості у приготуванні кавового сиропу для просочування.
6. Як готують інвертний і тиражний сиропи. Для чого вони використовуються?
7. З яких етапів складається приготування помади?
8. Як приготувати білу основну помаду без патоки.
9. Які Ви знаєте похідні від основної помади?

**Тема: Креми. Рецептури та технологія приготування.**

1. *Санітарний режим приготування кремів.*
2. *Масляні креми. Вимоги до якості. Недоліки та способи їх усунення.*
3. *Білкові креми. Вимоги до якості. Недоліки та способи їх усунення.*
4. *Заварні креми. Вимоги до якості. Недоліки та способи їх усунення.*

**1.** Для приготування кремів потрібно використовувати тільки свіжу, високоякісну сировину, що відповідає вимогам стандартів і рецептур.

Сама природа сировини у поєднанні з підвищеною вологістю кремів створює середовище, сприятливе для розвитку хвороботворних мікроорганізмів.

Мікроорганізми можуть потрапити в крем з сировиною. Сприяти цьому може також інвентар, обладнання, повітря і безпосередньо працівники або обслуговуючий персонал. Тому необхідно дотримуватися правил особистої та виробничої гігієни, ведення технологічного процесу, температурного режиму і термінів використання готових кремів. Готувати крем можна тільки з розрахунку потреб однієї зміни; забороняється передавати крем в другу зміну; усі залишки кремів потрібно використовувати для випікання борошняних виробів з високою термічною обробкою.

Виробничі столи, що використовуються для приготування кремів, повинні мати металеве покриття. По закінченні роботи столи ретельно миють гарячим 0,5 % розчином кальцинованої соди і на 10 хв. заливають 2 % освітленим розчином хлорного вапна. Потім столи змивають гарячою водою. Температура води має бути не нижче 60°C.

Металевий посуд, що використовується для приготування і зберігання кремів, повинен бути виготовлений з нержавіючої сталі без зварних швів, тобто штампованим.

Цеховий інвентар і тару (бачки, каструлі, лотки, відра та ін.) після використання знежирюють 0,5 % розчином кальцинованої соди і промивають гарячою (не нижче 60°C) водою. Після цього посуд споліскують гарячою проточною водою і висушують. Вимитий посуд зберігають на стелажах перевернутим.

Для миття інвентарю обладнують окреме приміщення, оснащене двома і трисекційними ваннами, до яких підводять холодну і гарячу воду. Стіни цього приміщення облицьовують плиткою, стелю фарбують білою

масляною фарбою, для відведення пари над ваннами встановлюють витяжки.

Дрібний інвентар (лопатки, ножі, виделки, ложки) не менше одного разу за зміну кип'ятять протягом 20 хв. у котлі, що спеціально для цього призначений. Цей інвентар зберігають у інвентарній шафі з отворами для вентиляції.

Один раз на тиждень проводять дезинфекцію усього обладнання та інвентарю 1 % розчином хлорного вапна. Підлогу дезінфікують 2 % розчином хлорного вапна, стіни миють 0,5 % лужним розчином.

Усі виробничі приміщення повинні бути обладнані умивальниками з підведеною холодною і гарячою водою через змішувачі. Біля умивальника повинно бути мило, освітлений 0,2 % розчин хлорного вапна.

**Використання кондитерських мішків.** Кондитерські мішки з щільного-полотна, і змінні металеві трубочки, що використовують для нанесення оздоблень з крему на торти і тістечка, повинні піддавати ретельній санітарній обробці. Тому звільнені від трубочок кондитерські мішки складають у бачок з гарячою водою для знежирення (воду доводять до кипіння). Знежирені мішки перуть у 2 % розчині соди, споліскують і стерилізують шляхом кип'ятіння у спеціально відведеному для цього бачку протягом 20 хв. з моменту закипання води. Потім мішечки просушують і зберігають у чистому посуді.

Змінні трубочки, зняті з мішечків, промивають гарячою водою і кип'ятять протягом 20 хв., а потім просушують. Щоб на поверхні проварених трубочок не залишалося білого нальоту (від твердої води), трубочки краще проварювати у воді, що вже один раз прокип'ятили і охолодили.

Не дозволяється брати трубочки з кремом до рота або торкатися до крему руками.

Усі операції з кремом (розмішування, накладання в мішечок, перекладання в інший мішечок чи посуд тощо) необхідно робити за допомогою лопаток, ложок.

**Брак і повернення виробів.** Забороняється класти ложки, каструлі та інший інвентар з напівфабрикатами безпосередньо на підлогу. Продукція, що впала на підлогу, вважається санітарним браком і не повинна використовуватися у виробництві. Санітарний брак кладуть у спеціальні ящики з написом «Санітарний брак».

Якщо з торговельної мережі повернуто нереалізовану у встановлений термін продукцію, її розсортовують у окремому приміщенні.

Можливість і спосіб використання такої продукції вирішується органами санітарного нагляду разом з лабораторією підприємства.

**Особиста гігієна працівників.** Усі працівники виробництва повинні проходити систематичний медичний огляд у медичних закладах (один раз на шість місяців), та огляд перед початком зміни (оглядають руки та інші відкриті ділянки тіла на наявність гнійничкових захворювань).

Якщо на руках працівника виявлені подряпини, порізи, інші пошкодження, він усувається від робіт, пов'язаних з кремами. Робітники повинні щоденно приймати душ, стежити за чистотою рук, одягу.

**2. Креми** — це напівфабрикати, які готуються переважно шляхом збивання, внаслідок чого утворюється пишна, пластична маса. Креми мають відмінний смак, підвищену калорійність і, завдяки своїй пластичності й здатності зберігати надану форму, широко використовуються для оздоблення поверхні виробів малюнками за допомогою різних пристосувань. Пишність крему досягається насиченням маси бульбашками повітря в процесі збивання продукту в міксері або збивальній машині. Здатність продукту насичуватися в процесі збивання повітрям називається кремоутворюючою здатністю.

Залежно від рецептури і технології приготування креми поділяють на масляні, білкові, заварні.

*Масляні креми* найбільш розповсюджені, їх використовують для оздоблення поверхні виробів, склеювання і змащування випечених пластів, заповнення порожнин випечених напівфабрикатів.

Основою масляних кремів є вершкове масло, тому їх і називають масляними. Інколи їх називають ще «вершковими», але це неправильна назва, адже в їхній рецептурі немає вершків.

Не рекомендується брати масло «Селянське» і «Любительське», оскільки ці види масла мають підвищену вологість і знижену кремоутворюючу здатність.

Для полегшення процесу збивання і поліпшення якості крему масло повинно мати температуру 10—12°C.

Велику кількість масляного крему (2 кг і більше) готують у стаціонарних збивальних машинах, невелику (до 1 кг) — за допомогою ручного електричного міксера.

Найкраще зберігають надану форму масляні креми: основний, «Шарлот» і «Глясе». Особливо чітку рельєфність, але матовий відтінок мають оздоблення з масляного крему після охолодження в холодильнику. У теплом приміщенні крем відновлює блиск, але втрачає чіткість рельєфів. Добре зберігають форму білкові креми: заварний і «Зефір».

## **МАСЛЯНІ КРЕМИ**

Масляні креми мають вигляд пишної пластичної маси, виготовленої шляхом збивання вершкового масла з цукровою пудрою, згущеним молоком, з додаванням ароматизаторів. Висока пластичність крему, здатність набувати будь-які кольорові відтінки дозволяє створювати з нього найрізноманітніше оздоблення.

### **КРЕМ МАСЛЯНИЙ ОСНОВНИЙ НА ЦУКРОВІЙ ПУДРІ**

*Масло вершкове 515 г, цукор-пудра 511 г, ванільна пудра 4 г, коньяк (десертне вино) 1,7 г. Вихід 1000 г. Вологість 8 %.*

Масло зачищають, нарізають на дрібні шматки і закладають у збивальну машину. Збивають на малих обертах 5—7 хв., доки воно не побіліє і не набуде пишної консистенції. Після цього машину переключають на швидкий хід (240—300 об./хв.) і поступово додають цукрову пудру, а наприкінці збивання крем ароматизують ванільною пудрою і коньяком чи десертним вином. Загальна тривалість збивання — 15 хв. Крем повинен бути однорідним за консистенцією і мати температуру 18—20°C.

З-поміж масляних кремів крем масляний основний на цукровій пудрі найбільш стійкий при зберіганні, оскільки вміщує значну кількість цукру і має низьку вологість. Однак смакові якості цього крему дещо поступаються іншим різновидам масляних кремів.

**Вимоги до якості:** однорідний за консистенцією, кремовий колір, повинен мати температуру 18-20 °С.

### **КРЕМ МАСЛЯНИЙ ОСНОВНИЙ НА ЗГУЩЕНОМУ МОЛОЦІ**

*Масло вершкове 530 г, цукор-пудра 283 г, згущене молоко 212 г, коньяк (вино) 1,8 г. Вихід 1000 г. Вологість 14 %.*

Готують так само, як і крем на цукровій пудрі. Але після цукрової пудри у масло поступово вводять порціями згущене молоко.

**Вимоги до якості:** консистенція пишна, однорідна, стійка; колір світло – кремовий, смак приємний, солодкий, з ароматом ванілі.

### **Похідні від масляного основного крему**

Це креми, які готують за технологією масляного крему на згущеному молоці, але з додаванням різних смакових добавок.

### **КРЕМ МАСЛЯНИЙ КАВОВИЙ**

*Масло вершкове 511 г, молоко згущене 204 г, кавовий сироп 102 г, цукрова пудра 205 г, ванільна пудра 5,1 г, коньяк (вино) 3,4 г. Вихід 1000 г.*

*Вологість 17 %. Для кавового сиропу: цукор-пісок 71 г, вода 42 г, кава натуральна мелена 4,6 г.*

Готують так само, як і крем масляний на згущеному молоці, але після згущеного молока у крем поступово вливають охолоджений кавовий сироп.

**Вимоги до якості:** консистенція пишна, стійка, колір світло-кавовий, смак солодкий з яскраво виявленим ароматом кави.

### **КРЕМ МАСЛЯНИЙ ШОКОЛАДНИЙ**

*Масло вершкове 497 г, молоко згущене з цукром 199 г, цукрова пудра 265 г, какао-порошок 48 г, пудра ванільна 2,3 г, коньяк (вино) 1,7 г. Вихід 1000 г. Вологість 14 %.*

Готують так само, як і крем масляний основний на згущеному молоці. Наприкінці збивання поступово всипають какао-порошок.

**Вимоги до якості:** консистенція пишна, однорідна, стійка, колір коричневий, смак солодкий з присмаком какао.

### **КРЕМ МАСЛЯНО-ГОРІХОВИЙ**

*Масло вершкове 495 г, молоко згущене з цукром 198 г, цукрова пудра 264 г, пудра ванільна 4,5 г, ядра горіхів (смажені) 48 г, коньяк чи десертне вино 1,7 г. Вихід 1000 г. Вологість 14 %.*

Готують так само, як і крем масляний основний на згущеному молоці, але наприкінці збивання додають подрібнені підсмажені горіхи.

**Вимоги до якості:** консистенція пишна, стійка, горіхи рівномірно розподілені по всій масі; колір світло-кремовий, смак приємний солодкий з ароматом смажених горіхів.

### **КРЕМ МАСЛЯНИЙ «НОВИЙ»**

*Масло вершкове 466 г, молоко згущене з цукром 110 г, цукор-пісок 287 г, вода 96 г, пудра ванільна 5 г, коньяк чи десертне вино 1,6 г. Вихід 1000 г. Вологість 25 %.*



Зачищене масло нарізають на шматочки і збивають на повільній швидкості 5—7 хв. Оберти збільшують, поступово вливають молочно-цукровий сироп і збивають 10—12 хв. Наприкінці збивання додають ароматизатори.

Молочно-цукровий сироп готують так: цукор-пісок і воду у співвідношенні 3:1 доводять до кипіння, знімають піну і уварюють сироп до температури 107°C (проба на середню нитку), сироп охолоджують до температури 20°C і перемішують зі згущеним молоком.

**Вимоги до якості:** консистенція пишна, стійка, колір світло-кремовий, смак приємний, солодкий.

### **КРЕМ МАСЛЯНИЙ ФРУКТОВИЙ**

*Крем масляний «Новий» 502 г, джем 502 г. Вихід 1000 г. Вологість 26,5%.*

До крему масляного «Новий» наприкінці збивання додають джем.

**Вимоги до якості:** вимоги такі самі, як і до крему «Новий», смак кислуватий.

У таблиці 1 наведено види браку, які можуть виникнути під час приготування масляних кремів, причини цього браку та способи усунення.

*Таблиця 1*

<b>Види браку</b>	<b>Причини виникнення браку</b>	<b>Способи усунення</b>
Під час збивання масла виділилася волога	1) використали замерзле масло; 2) використали масло з підвищеною вологістю (Селянське);	1) рідину зціджують, масло збивають 5—7 хв., а потім поступово вливають зціджену рідину;
Крем	1) швидко влили	2) крем злегка підігріти при

<p>масляний «Новий» «відсі- кається»</p> <p>Крем став крупчатим Крем втратив глянець</p>	<p>молочно-цукровий сироп або вливали великими порціями</p>	<p>інтенсивному перемішуванні до утворення однорідної консистенції, а потім охолодити</p> <p>3) охолодити крем, трохи перемішати, відкинути на часте сито, а після відділення рідини злегка підігріти і знову збити.</p> <p>1) влити в нього підігріте згущене молоко</p> <p>1) додати масла і збити.</p>
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

### **МАСЛЯНІ КРЕМИ НА ЯЙЦЯХ**

До цих кремів відносяться креми «Шарлотт» і «Гляссе», які мають чудові смакові властивості, гарний зовнішній вигляд, що зумовлює широку популярність виробів, оздоблених ними. Але термін реалізації цих виробів скорочено до 24 год. (за наявності холоду), оскільки до складу кремів входять продукти, що швидко псуються, а саме яйця і молоко, і, в поєднанні з підвищеною вологістю, в кремах створюються сприятливі умови для швидкого розвитку мікроорганізмів.

#### **КРЕМ МАСЛЯНИЙ «ШАРЛОТТ»**

Приготування крему «Шарлотт» складається з двох стадій:

- приготування молочного сиропу, званого також «шарлотт»,
- збивання масла з охолодженим молочним сиропом.

*Масло вершкове 418 г, цукор-пісок 364 г, яйця 65 г, молоко незбиране 243 г, ванільна пудра 4 г, коньяк (десертне вино) 1,6 г. Вихід 1000 г. Вологість 25 %.*

Зачищене вершкове масло нарізають на шматки і збивають протягом 5— 7 хв. у збивальній машині на малих обертах робочого механізму. Швидкість обертів збільшують, поступово вливають охолоджений сироп

«Шарлотт», додають коньяк чи вино, ванільну пудру і продовжують збивати протягом 15—20 хв. до утворення пишної однорідної маси.

### **Приготування молочного сиропу «Шарлотт»**

**Перший спосіб.** Цукор-пісок і молоко перемішують, доводять до кипіння і при слабкому нагріванні кип'ятять протягом 25—30 хв. (до температури 104—105°C). Паралельно у збивальній машині збивають яйця протягом 5—7 хв. Рекомендується приблизно 10 % цукру, передбаченого рецептурою, збивати разом з яйцями. Категорично забороняється замість яєць використовувати меланж у зв'язку з підвищеним бактеріальним забрудненням меланжу. Не можна також зменшувати час збивання яєць, оскільки це призведе до згортання білків при наступному приготуванні сиропу, від чого значно погіршиться якість крему.

Не припиняючи процесу збивання, у яйця тонкою цівкою вливають гарячий молочно—цукровий сироп у співвідношенні 1:1 і продовжують збивати, доки сироп повністю з'єднається з яйцями. Якщо сироп влити одразу чи великими порціями, то білок яєць згорнеться і маса буде мати крупчасту консистенцію. Заварену масу змішують з рештою молочно—цукрового сиропу і уварюють на водяній бані ще приблизно 10 хв., помішуючи, аж поки не загусне. Готовий яєчно-молочний сироп швидко проціджують через сито з вічками 0,6—0,8 мм і охолоджують. Бачки закладають у гнізда ванни з холодною проточною водою.

У перші 15—20 хв. охолодження сироп рекомендується перемішувати, щоб на поверхні не утворилося яєчної плівки. Сироп охолоджують до 20—22°C. Вологість сиропу 30—33 %.

**Другий спосіб.** Цукор-пісок, яйця і молоко ретельно перемішують і доводять до кипіння, постійно перемішуючи. Сироп кип'ятять протягом 4—5 хв. при температурі 104—105°C. Готовий сироп проціджують і охолоджують до температури 20—22°C.

**Вимоги до якості:** однорідна, пишна маса, жовтуватого кольору, з гладкою блискучою поверхнею; добре зберігає надану форму; смак солодкий з ароматом ванілі та коньяку.

### **КРЕМ МАСЛЯНИЙ «ГЛЯССЕ»**

*Масло вершкове 396 г, цукор-пісок 396 г, яйця 237 г, пудра ванільна 34 г, коньяк (вино десертне) 2 г. Вихід 1000 г. Вологість 22 %.*

Для цього крему готують яєчно-цукровий сироп «Гляссе». Спочатку варять цукровий сироп: цукор змішують з водою у співвідношенні 4:1, доводять до кипіння, знімають піну і уварюють до температури 122°C (проба на середню кульку). Паралельно збивають яйця протягом 20—25 хв. до утворення пишної маси. Не припиняючи збивати, у яйця тонкою цівкою вливають гарячий цукровий сироп. Продовжують збивати доти, доки маса не охолоне до температури 25°C.

Вершкове масло зачищають від жовтої плівочки, нарізають на шматки, збивають на малих обертах протягом 5—7 хв., потім машину переключають на швидкий хід і поступово, тонкою цівкою, додають сироп «Глясе», ванільну пудру, коньяк чи вино і продовжують збивати протягом 15—20 хв.

**Вимоги до якості:** такі самі, як і у крему «Шарлотт». (однорідна, пишна маса, жовтуватого кольору, з гладкою блискучою поверхнею; добре зберігає надану форму; смак солодкий з ароматом ванілі та коньяку).

### **Похідні від кремів «Шарлотт» і «Гляссе»**

На основі кремів «Шарлотт» і «Гляссе» готують кавові, шоколадні, горіхові креми. Оскільки додавання шоколаду, кави і горіхів змінює співвідношення компонентів в основних кремах, ці креми виділені в окрему групу з власними рецептурами.

### **КРЕМ «ШАРЛОТТ» КАВОВИЙ**

*Масло вершкове 408 г, молоко незбиране 165 г, цукор-пісок 388 г, яйця 44 г, кава натуральна мелена 9,3 г, ванільна пудра 4 г. Вихід 1000 г. Вологість 26 %.*

Крем готують за технологією крему «Шарлотт», але у збите масло додають сироп «Шарлотт», змішаний разом з кавовим сиропом. Кавовий сироп готують так само, як і для крему масляного кавового.

**Вимоги до якості:** однорідна пишна маса; блискуча поверхня, що добре зберігає форму; світло-кавовий колір; яскраво виражений аромат кави.

### **КРЕМ «ШАРЛОТТ» ШОКОЛАДНИЙ**

*Масло вершкове 408 г, молоко незбиране 226 г, цукор-пісок 340 г, яйця 60 г, ванільна пудра 1,5 г, какао-порошок 51,5 г. Вихід 1000 г. Вологість 24 %.*

Крем готують за технологією крему «Шарлотт», але наприкінці збивання додають просіяний какао-порошок.

**Вимоги до якості:** однорідна пишна маса, шоколадного кольору, добре зберігає надану форму.

### **КРЕМ «ШАРЛОТТ» ГОРІХОВИЙ**

*Масло вершкове 370 г, цукор-пісок 384 г, молоко незбиране 250 г, яйця 67 г, ядра горіхів (сирі) 51 г, ванільна пудра 3,6 г, коньяк (вино десертне) 1,4 г. Вихід 1000 г. Вологість 24 %.*

Крем готують за технологією крему «Шарлотт», але на початку збивання поступово додають підсмажені, добре розтерті горіхи.

**Вимоги до якості:** однорідна пишна маса, жовтуватого кольору, з рівномірно розподіленими по всьому об'єму горіхами, добре зберігає надану форму.

### **КРЕМ «ШАРЛОТТ» НА АГАРІ**

*Масло вершкове 443 г, цукор-пісок 356 г, яйця 32 г, молоко 214 г, агар 0,5 г, ванільна пудра 4 г, коньяк 1,6 г. Вихід 1000 г. Вологість 25 %.*

Агар промивають, заливають частиною молока і залишають на 2—3 год. для набрякання, потім кип'ятять до повного розчинення агару. Цей розчин вливають у гарячий сироп «Шарлотт», проціджують і охолоджують. Далі технологія приготування така само, як і крему «Шарлотт». Цей крем має дуже стійку консистенцію.

**Вимоги до якості:** однорідна пишна маса жовтуватого кольору, з блискучою поверхнею, дуже добре зберігає надану форму.

### **КРЕМ «ГЛЯССЕ» ШОКОЛАДНИЙ**

Масло вершкове 393 г, цукор-пісок 374 г, яйця 225 г, какао-порошок 50 г, ванільна пудра 3,8 г, коньяк (десертне вино) 1,9 г. Вихід 1000 г. Вологість 20 %.

У готовий крем «Гляссе» наприкінці збивання додають просіяний какао- порошок.

**Вимоги до якості:** такі самі, як і до крему «Шарлот» шоколадного.

### **КРЕМ «ГЛЯССЕ» ГОРІХОВИЙ**

Масло вершкове 384 г, цукор-пісок 381 г, яйця 229 г, ядра горіхів (смажені) 51 г, ванільна пудра 3,8 г, коньяк (десертне вино) 1,9 г. Вихід 1000 г. Вологість 20 %.

На початку збивання у крем «Гляссе» додають подрібнені підсмажені горіхи. **Вимоги до якості:** такі самі, як і до крему «Шарлот» горіхового.

У табл. 2 наведено види браку, які можуть виникнути під час приготування масляних кремів і причини їх виникнення.

Таблиця 2

<b>Можливі дефекти</b>	<b>Причини виникнення</b>
Крем «Шарлотт» («Гляссе») «відсікається»	Надто швидко влили сироп «Шарлотт» («Гляссе») у масло; вливали сироп великими порціями
Крем «Шарлотт» («Гляссе») не зберігає	Крем має підвищену температуру; підвищено вміст сиропу «Шарлотт» («Гляссе»)

наданої форми	
Крем «Шарлот» («Глясе») має неоднорідну крупчасту структуру	Мало збивали яйця при приготуванні сиропу «Шарлотт» («Гляссе»); швидко вливали у збиті яйця молочно-цукровий (цукровий) сироп
Крем «Шарлот» («Глясе») шоколадний має зтягнуту консистенцію	Какао-порошок всипали на початку приготування крему

### 3. БІЛКОВІ КРЕМИ

Білкові креми мають білосніжний колір, легку і пишну консистенцію. Завдяки цьому їх використовують для оздоблення поверхні тістечок і тортів, а також для заповнення порожнин випечених напівфабрикатів. Ці креми не придатні для склеювання випечених пластів, оскільки під масою напівфабрикатів руйнується їхня структура.

Основою білкових кремів є яєчний білок, який збивають до пишної стійкої маси. Щоб забезпечити необхідну якість збитого білка, потрібно дотримуватися основних правил його приготування: ретельно відділити білок від жовтка; перед збиванням білки охолодити до +2°C; враховувати, що сам білок збивається до збільшення в об'ємі у 7 разів, а разом із цукром — тільки у 5 разів; використовувати добре знежирений, охолоджений посуд і інвентар, оскільки навіть сліди жиру знижують кремоутворюючу здатність білка, і він може зовсім не збитися.

Виготовлений крем необхідно одразу використовувати, оскільки навіть при нетривалому зберіганні він втрачає свою пишність.

В бактеріальному відношенні білкові креми краще зберігаються, ніж масляні. Це пояснюється відсутністю жовтків і наявністю значної кількості цукру, а цукор, як відомо, є хорошим консервантом.

Білкові креми можуть готуватися сирцевим і заварним способами. До цієї ж категорії відносять крем «Зефір», до рецептури якого входить фруктована начинка.

### **КРЕМ БІЛКОВИЙ СИРЦЕВИЙ**

*Цукор-пудра 699 г, білки яєчні 349 г, ванільна пудра 26 г, кислота лимонна 0,7 г. Вихід 1000 г. Вологість 27 %.*

Підготовлений білок закладають в бачок збивальної машини і збивають спочатку на малих обертах, а потім, коли утвориться піна, — на більших обертах робочого механізму. Білок збивають приблизно 25 хв. до збільшення в об'ємі у 6—7 разів і утворення пишної, стійкої сніжно-білої маси. До збитих білків поступово всипають просіяну цукрову пудру, перемішану з подрібненою лимонною кислотою і ванільною пудрою і продовжують збивати протягом 1—2 хв.

**Вимоги до якості:** пишна, повітряна білосніжна маса, добре зберігає надану форму.

Вироби, оздоблені білковим сирцевим кремом, для покращення вигляду, смаку і стійкості форми рекомендується колірувати в печі при температурі 220—240°C протягом 1—3 хв. Під час колірування на поверхні крему утворюється тоненька скоринка жовтуватого кольору, яка і закріплює надану форму. Заколоровані вироби посипають цукровою пудрою.

### **КРЕМ БІЛКОВИЙ ЗАВАРНИЙ**

*Цукор-пісок 650 г, яєчні білки 325 г, ванільна пудра 24 г. Вихід 1000 г. Вологість 30 %.*

Цукор-пісок розчиняють у гарячій воді (співвідношення 4:1), доводять до кипіння, ретельно знімають піну і уварюють у закритому посуді до температури 118—120°C (проба на середню кульку).

Паралельно збивають охолоджені білки до збільшення в об'ємі у 6—7 разів. У збиті білки тонкою цівкою вливають гарячий цукровий сироп,



додають лимонну кислоту і ванільну пудру і продовжують збивати протягом 10 хв.

Під час заварювання білка міцним гарячим цукровим сиропом відбувається закріплення консистенції крему.

**Вимоги до якості:** сніжно-біла маса, однорідна, пишна, ледь тягуча, з блискучою поверхнею.

Цей крем використовують для виготовлення пишних квітів, інших оздоблень, які добре зберігають форму без колірування в печі. На якість крему впливає щільність (температура кипіння) цукрового сиропу і порядок вливання його у збиті білки. Якщо сироп надто міцний, то в кремі утворюються грудочки, а консистенція його стає надто сухою і пористою. Поверхня оздоблень, виготовлених з такого крему, буде нерівною, пористою, без блиску. Ці ж самі дефекти можуть виникнути при дуже швидкому вливанні гарячого сиропу у білки і недостатньому перемішуванні гарячого крему. Якщо сироп недоварити, то крем буде слабким, розпливчастим.

### **КРЕМ «ЗЕФІР»**

*Цукор-пісок 257 г, білки яєчні 257 г, начинка фруктова 515 г, агар 3,9 г, барвник 1,3 г. Вихід 1000 г. Вологість 36 %.*

Промитий агар кладуть у теплу воду (1 частина агару на 20 частин води) і залишають на 2—3 год. для набрякання. Після набрякання агар підігрівають, помішуючи, до його повного розчинення.

Фруктову начинку уварюють з цукром до 120°C, а паралельно збивають охолоджені до +2°C яєчні білки протягом 20—25 хв. У збиті білки, не припиняючи збивання, тонкою цівкою вливають гарячі фруктову начинку і розчин агару, після чого збивання продовжують ще протягом 3—4 хв. Наприкінці додають розведений барвник червоного кольору.

**Вимоги до якості:** густа, пишна, драглиста маса, рожевого кольору, добре зберігає надану форму.

Цей крем стійкий при зберіганні, але використовується для оздоблення одразу після приготування, тобто у теплому стані, оскільки при охолодженні, завдяки агару, структура крему стає драглистою.

### **КРЕМ БІЛКОВИЙ НА АГАРІ**

*Цукор-пісок 669 г, яєчні білки 334 г, агар 5 г, ванілін 1 г, лимонна кислота 0,2 г, вода 200 г. Вихід 1000 г. Вологість 30 %.*

Крем готують так само, як і білковий заварний, але з додаванням агару. Агар заливають теплою водою, згідно рецептури, і залишають на 2—3 год. для набрякання. Потім прогривають, помішуючи, до повного розчинення агару, додають цукор і уварюють сироп до температури 115°C (проба на м'яку кульку). Яєчні білки збивають до збільшення в об'ємі у 6—7 разів, наприкінці збивання додають лимонну кислоту (для закріплення структури білка). Білки і сироп повинні бути готовими одночасно. Не припиняючи збивання, у білки тонкою цівкою вливають гарячий цукрово-агаровий сироп, додають ванілін і продовжують збивати ще протягом 8—10 хв. до утворення стійкого візерунку на поверхні. Цей крем має більш стійку консистенцію, ніж звичайний білковий заварний крем.

**Вимоги до якості:** білосніжна, однорідна, пишна, ледь тягуча маса з блискучою поверхнею.

### **КРЕМ БІЛКОВИЙ (ЗАВАРНИЙ) РОЖЕВИЙ**

*Цукор-пісок 697 г, яєчні білки 308 г, сік столового буряка 34 г, лимонна кислота 5,4 г. Вихід 1000 г. Вологість 30 %.*

Цей крем готують з додаванням бурякового соку, що має значну піноутворюючу властивість і забезпечує високу якість крему. Окрім цього, буряковий сік — це натуральний барвник, що значно підвищує харчову цінність крему. Сік вичавлюють, кип'ятять протягом 1—2 хв.,

охолоджують до температури 10—14°C, змішують з охолодженими білками. Після охолодження масу збивають до збільшення в об'ємі у 6—7 разів і утворення стійкої однорідної маси. Наприкінці збивання додають лимонну кислоту і, не припиняючи збивання, вливають тонкою цівкою гарячий, уварений до 122°C цукровий сироп. Крем збивають ще протягом 8—10 хв. до збереження на поверхні стійкого візерунку.

**Вимоги до якості:** ніжно-рожева, однорідна, пишна, ледь тягуча маса з блискучою поверхнею.

У табл. 3 наведено можливі недоліки білкових кремів і причини їх виникнення.

Таблиця 3

Можливі недоліки	Причини виникнення
Яєчні білки не збиваються до потрібного об'єму	Не охолодили білки перед використанням; погано відділили білок від жовтка; використали посуд зі слідами жиру
При додаванні цукрової пудри білки осіли	Надто довго збивали білки, недостатньо збили білки
Структура білкового заварного крему крупчаста, суха, пориста	Додали переварений цукровий сироп; надто швидко влили цукровий сироп; недостатній час збивання білків з цукровим сиропом
Білковий заварний крем розпливається, не зберігає наданої форми	Додали недоварений цукровий сироп; недостатній час збивання білків
Оздоблення з крему «Зефір» мають нерівну, пористу поверхню	Для виготовлення оздоблень використали охолоджений крем

#### 4. ЗАВАРНІ КРЕМИ

Заварні креми мають вигляд ледь драглистої, пастоподібної маси, яка не зберігає наданої форми. Для їх приготування використовують пасероване борошно, молоко і яйця, що зумовлює підвищену вологість крему і створює сприятливе середовище для розвитку мікроорганізмів. Заварні креми швидко псуються і скисають, тому їх необхідно використовувати одразу після приготування. Враховуючи нестійку консистенцію і короткий термін реалізації, заварні креми використовують для склеювання випечених пластів, заповнення порожнин випечених напівфабрикатів.

### **КРЕМ ЗАВАРНИЙ**

*Борошно 91 г, цукор-пісок 383 г, яйця 150 г, молоко 744 г, масло вершкове 25 г. Вихід 1000 г. Вологість 40 %.*

Борошно просівають і підсмажують у жаровій шафі при температурі 105—110°C протягом 40—50 хв. до утворення світло-кремового кольору. Молоко і цукор доводять до кипіння. Яйця ледь збивають, всипають охолоджене борошно і ретельно перемішують, щоб не утворилося грудочок. У цю масу поступово вливають гарячий молочно-цукровий сироп і, не припиняючи перемішувати, проварюють протягом 5 хв. при температурі 95°C. Під час нагрівання відбувається клейстеризація крохмалю борошна, що забезпечує густу консистенцію крему. Щоб суміш не підгоріла, а також не утворилися грудочки, її енергійно перемішують, особливо на дні та стінках посуду. В готову масу додають вершкове масло, перемішують і швидко охолоджують до кімнатної температури.

**Вимоги до якості:** пастоподібна, ледь драглиста маса жовтого кольору, без грудочок, не допускається присмак сирого борошна і підгорілого молока.

### **Контрольні питання**

1. Які вимоги висуваються до обладнання, посуду і інвентарю, що використовують при приготуванні кремів?
2. Що таке кремоутворююча здатність?
3. Який санітарний режим виробництва кремів?
4. Що таке санітарний брак?
5. Що таке креми і яке їх призначення?
6. Які види кремів використовують у кондитерському виробництві?
7. Назвіть види масла, які не рекомендується використовувати при приготуванні масляних кремів.
8. Як приготувати масляний основний крем?
9. Які похідні від масляного основного крему Ви знаєте?
10. Які недоліки можуть виникнути під час приготування різних масляних кремів, причини цих недоліків та способи усунення.
11. Яких правил і вимог необхідно дотримуватися при приготуванні кремів?
12. Як приготувати сиропи для кремів «Шарлотт» і «Гляссе»?
13. Як приготувати масляний основний крем «Шарлотт»?
14. Чим крем «Гляссе» відрізняється від крему «Шарлотт»?
15. Назвіть креми, які готують на основі крему «Шарлотт» і «Гляссе»?
16. Які основні правила приготування білкових кремів?
17. Що є основою білкових кремів?
18. Для чого використовують білкові креми?
19. Які бувають види білкових кремів?
20. Як приготувати білковий сирцевий крем?

21. Як приготувати заварний білковий крем?
22. Як використовуються заварні основні креми?
23. У чому полягають відмінності приготування білкових кремів: сирцевого, заварного, «Зефір»?
24. Чому заварний крем має такий короткий термін використання?

**Тема: Напівфабрикати для оздоблення тістечок і тортів. Способи оздоблення**

1. Глазурі. Технологія приготування. Виготовлення оздоблень з глазурі та шоколаду.
2. Желе. Виготовлення оздоблень.
3. Цукрові мастики і марципан. Виготовлення оздоблення.
4. Кандірі, грильяж, карамель, штрейзель, посипки. Виготовлення оздоблення.

1. Глазурі — це напівфабрикати, які дуже широко використовують для оздоблення поверхні тортів і тістечок. Вони з успіхом можуть

замінити креми, а вироби, оздоблені глазур'ю, мають урочистий і святковий вигляд.

Для оздоблення виробів використовують різні види глазури: сирцеву і заварну для оздоблення поверхні виробів, шоколадну (кувертюр), сирцеву для глазурування поверхні виробів.

### **ГЛАЗУР СИРЦЕВА ДЛЯ ГЛАЗУРУВАННЯ ПОВЕРХНІ**

*Цукор-пудра 907 г, яєчні білки 28 г, вода 136 г. Вихід 1000 г. Вологість 11 %.*

Глазур готують у ретельно знежиреному посуді. В бачок збивальної машини закладають білки, вливають воду (35—40°C), додають 1/3 частину цукрової пудри і збивають на малій швидкості протягом 5—7 хв. До збитих білків знову додають 1/3 частину пудри і, при постійному перемішуванні, масу підігрівають до 40—45°C. Після цього всипають решту цукрової пудри і продовжують збивати до утворення білосніжної маси, що нагадує за консистенцією густу сметану.

Глазурують вироби, занурюючи їх у глазур, або поливаючи їх виготовленою масою. Через кілька хвилин глазур утворює на виробах гладку, стійку, блискучу, тонку, суху цукрову шкірочку. Глазур можна підфарбовувати у різні кольори. Можна також наносити глазур за допомогою пензлика і ножа. Якщо додати у дрібні порції глазури воду і харчовий барвник, можна отримати глазурні фарби. За допомогою тонкого пензлика цією фарбою роблять різноманітні малюнки на глазуруваній поверхні виробів.

### **ГЛАЗУР СИРЦЕВА ДЛЯ ОЗДОБЛЕННЯ ВИРОБІВ**

*Цукрова пудра 866 г, яєчні білки 169 г, лимонна кислота 0,1 г. Вихід 1000 г. Вологість 13 %.*

У чистий охолоджений посуд закладають яєчні білки (температура білків не повинна перевищувати +2°C), поступово додають просіяну цукрову пудру і лопаткою чи на малій швидкості робочих механізмів

збивальної машини збивають до утворення однорідної маси. Наприкінці збивання додають розведену лимонну кислоту і, якщо потрібно, барвник. Цю глазур найкраще готувати невеликими порціями, оскільки вона швидко засихає. Під час виготовлення оздоблень глазур накривають вологою тканиною, щоб уникнути утворення на її поверхні підсохлі кірочки. Якщо кірочка все ж таки утворилася, глазур необхідно додатково збити.

**Вимоги до якості:** пишна, ледь тягуча, пластична маса білого кольору, з блискучою поверхнею і солодким смаком.

Оздоблення з глазури наносять безпосередньо на поверхню виробів, користуючись паперовими корнетиками чи кондитерськими мішечками з різноманітними насадками. На виході з корнетика глазур повинна одразу підсихати і добре зберігати надану форму.

З такої глазури можна виконувати різні написи, мініатюрне оздоблення, наприклад квіти, листочки, гілочки, решіточки з прутиками товщиною до 1 мм, різноманітні ажурні мережива, або просто художньо розмалювати виріб. Якщо необхідно отримати оздоблення невеликого розміру, його наносять на чистий металевий лист, змащений несоленим маслом, або на пергаментний папір і залишають на 12—24 год. в сухому теплом місці для підсихання. Висушене оздоблення акуратно знімають з листів тонким лезом ножа і викладають на поверхню виробу.

З сирцевої глазури для оздоблення також можна виготовити глазурні фарби і розмалювати ними вироби, попередньо оздоблені глазурною масою чи помадою. Інколи білкові глазурі називають ще малювальними масами.

### **ГЛАЗУР ЗАВАРНА ДЛЯ ОЗДОБЛЕННЯ ВИРОБІВ**

*Цукор-пудра 315 г, цукор-пісок 547 г, яєчні білки 170 г, лимонна кислота 0,1 г, вода 218 г. Вихід 1000 г. Вологість 14 %.*



Яєчні білки охолоджують до 2°C, закладають у бачок збивальної машини і, поступово збільшуючи швидкість обертів робочого механізму, збивають до збільшення в об'ємі у 5—6 разів. Цукор-пісок перемішують разом з водою, доводять до кипіння, знімають піну і уварюють до 115°C (проба на м'яку кульку). Киплячий сироп поступово, тонкою цівкою вливають у збиті білки і продовжують збивати до повного з'єднання обох мас, а потім додають частинами просіяну цукор-пудру, лимонну кислоту і, якщо треба, барвник. Загальна тривалість збивання приблизно 35 хв. Якщо провести лопаткою по поверхні глазури, то повинен залишатися чіткий слід, це буде свідчити про те, що глазур готова.

**Вимоги до якості:** пишна, тягуча, пластична маса білого кольору з кремовим відтінком.

Оздоблення із заварної глазури не такі блискучі, як з сирцевої. Окрім того, заварна глазур має темніший колір (за рахунок увареного цукру). Але оздоблення з заварної глазури краще зберігають надану форму і менше реагують на підвищену вологість повітря. Заварну глазур використовують так само, як і сирцеву, для оздоблення.

### **МЕРЕЖИВО**

*Яєчний білок 161 г, цукрова пудра 945 г, ванілін 0,1 г, желатин 70 г (на 23 г білка 10 г розтопленого желатину). Вихід 1000 г.*

В охолодженому посуді збивають добре охолоджені білки до збільшення в об'ємі в 5—6 разів і до отримання стійкої піни. Не припиняючи збивання, дрібними порціями додають просіяну через сито цукрову пудру (приблизно 2/3 від загальної кількості). Все добре збивають 7—10 хв., а потім тонкою цівкою вводять розтоплений на водяній бані желатин. Продовжують збивати і додають цукрову пудру, що залишилася. В кінці збивання вводять ванілін і барвники.

Для приготування мережива можна взяти третю або четверту частину передбаченого рецептурою набору інгредієнтів, залежно від того, яку кількість «мережива» необхідно виготовити.

Заповнюють корнетик малювальною масою на 3/4 його обсягу. Роблять тонкий зріз діаметром 0,7—1 мм. На наперед підготовлені шаблони малюнків укладають лист промасленої вершковим маслом або маргарином кальки і швидко наносять малюнок (інакше маса захолює). Знімають кальку з нанесеним на неї малюнком і перекладають на листи для висихання. Якщо для прикраси торта передбачені зігнуті «мережива», то для цього беруть банку (3 л або 1 л) або пляшку, залежно від того, як необхідно зігнути «мереживо», наносять на них тонкий шар вершкового масла або маргарину і акуратно накладають на нього лист кальки з нанесеним малюнком. Банки або пляшки прибирають у сухе місце і залишають там до повного висихання «мережива». Повне висихання настає приблизно через 24 години. За допомогою «мережива» можна виготовляти: решітки, альтанки, фонтани, прикраси для замків, віяла, крильця яких-небудь комах, ялинки, сніжинки і т. д. Після повного висихання «мереживо» обережно знімають з кальки і переносять на прикрашуваний виріб. «Мережива» можна заготовляти про запас.

### **ШОКОЛАДНА ГЛАЗУР (КУВЕРТЮР)**

Шоколадну глазур використовують для глазурування поверхні шоколадно-вафельних виробів. Для цього шоколад подрібнюють, перемішують з какао-маслом і підігрівають, помішуючи, до 33—34°C на водяній бані. Глазують поверхню виробів кувертюром, що має температуру 30—31°C.

Виготовлення оздоблень з шоколаду

Шоколад використовують для виготовлення об'ємних фігурок тварин, пташок, рослин, будиночків. Для оздоблення поверхні тістечок і

тортів також широко використовують барельєфні фігурки, шоколадні ошурки, тонкі штрихові малюнки — «вусики».

Перед використанням шоколад піддають спеціальній обробці — *темперуванню*. Для цього шоколад подрібнюють і повільно розігрівають, перемішуючи, на водяній бані до температури 33—34°C, потім охолоджують майже до затвердіння і знову у такий самий спосіб розігрівають до 33—34°C. Темперований шоколад має більшу пластичність, ніж звичайний. Якщо шоколад має надто густу консистенцію, до нього додають масло какао або кокосове масло (не більше 10 %).

*Об'ємні фігури.* Об'ємні шоколадні фігурки виготовляють порожнистими всередині. Для цього користуються металевими чи пластмасовими формами, що складаються з двох однакових половинок. Форми повинні бути сухими, чистими і теплими (з температурою 30°C). Шоколад повинен мати температуру 29—31°C. Великі форми (наприклад, відерце і пляшка шампанського для торту «Пляшка шампанського») змащують з середини темперованим шоколадом за допомогою м'якого пензлика, поки шар шоколаду не стане завтовшки 3—4 мм. У форми малих розмірів шоколад наливають до самого верху, залишають на кілька хвилин, а потім незастиглий шоколад зливають. Половинки форм з шоколадом кладуть у холодильник для кінцевого затвердіння.

При охолодженні шоколадна маса стискається швидше, ніж матеріал форми, тому фігурка легко виймається після легкого постукування. Форми перед використанням повинні бути ретельно зачищені від залишків шоколаду. Шоколад, залитий у брудні чи холодні форми, відстає від них погано або зовсім не відстає. Щоб отримати об'ємну фігурку, кожну половинку кладуть на кілька секунд на гарячий металевий лист, щоб шоколад розм'якшився, або краї змащують розтопленим шоколадом. Дві половинки одразу з'єднують і так витримують кілька

секунд до застигання шоколаду. Шов, що утворюється на з'єднанні, обережно зачищають ножем.

Якщо на поверхні фігурки залишились дрібні щербинки, їх замащують шоколадом. Таким чином готують великі за об'ємом, але легкі фігури.

***Плоскі тонкі шоколадні фігурки і шоколадні «вусики».*** Плоскі тонкі шоколадні фігурки можна виготовити двома способами: штампуючи фігурки за допомогою металевих виїмок з тонкого шару (товщиною 2—3 мм) пластичного темперованого шоколаду або малюючи їх розтопленим шоколадом за допомогою корнетика.

Щоб фігурки були однаковими, підбирають малюнок із зображенням потрібної фігурки, накривають його пергаментом і на ньому по контурах за допомогою корнетика наносять малюнок темперованим шоколадом. Після застигання шоколадна фігурка легко відокремлюється від пергаменту.

Можна виготовити інші елементи оздоблення тортів, наприклад, дубові листочки, гілочки ялинки, паркан, тощо.

«Вусики», решітки, літери, числа, контури тварин і пташок також малюють розігрітим шоколадом за допомогою корнетика. Після застигання в холодильнику шоколадні «вусики» знімають ножем з пергаменту і переносять на виріб.

Можна глазурувати вишні, полуницю, виноград, агрус, малину й інші фрукти, а також горіхи. Для глазурування ягоди треба вимити, висушити або обтерти серветкою.

Наливають глазур у чашку. Беруть ягоду за живця, опускають її на 1/2 або повністю в глазур, виймають і кладуть на чистий пергаментний лист. Через 2 хв. знову беруться за живця і перекладають ягоду на інший лист, видаляючи тим самим зайву глазур з ягоди. Готові ягоди поміщають у холодильник.

Чудова, оригінальна прикраса — шоколадне листя.

Свіже листя троянди, вишні і т.д. миють і витирають сухою серветкою. У чашку наливають шоколадну глазур і пензликом переносять її на лицьову сторону листів. Потім глазурований виріб обережно перекладають на пергамент і поміщають у холодильник. Сформований готовий виріб після застигання знімають з листа і переносять для прикраси на торт.

**Шоколадні ошурки.** Ошурки готують з темперованого шоколаду, який відливають у вигляді бруска, а потім охолоджують майже до повного затвердіння.

Брусок нарізають на тонкі пластинки, які, відокремлюючись, скручуються у трубочки. Необхідно пам'ятати, що переохолоджений шоколад кришиться, а надто м'який — утворює товсті й негарні ошурки.

Шоколадну стружку можна одержати й іншими способами.

Шоколадну глазур тонким шаром наливаємо на рифлену поверхню, охолоджуємо, а потім гострим ножом або скребком зрізаємо.

Для обсипання верхніх і бічних поверхонь тортів можна зробити таку стружку:

Натерти шоколад на крупній терці охолодити стружку, а потім обсипати торт.

Холодний шоколад ставимо перпендикулярно столу і під кутом гострим ножом стружемо його. Шоколадну стружку збираємо і обсипаємо нею торт або тістечко.

**2. Желе** — це напівфабрикат, який готують на основі цукрово-патокового сиропу з додаванням желюючих речовин, ароматизаторів і барвників. Після застигання желе має вигляд блискучої, напівпрозорої, драглистої маси, що легко ріжеться ножом і добре зберігає надану форму. Різноманітні вирізані фігурки і шматочки з охолодженого желе

використовують для оздоблення тортів і тістечок. Використовують також не застигле желе. Ним заливають (глазують) поверхню тістечок і тортів. Після застигання желе надає виробам красивий блиск і приємний смак.

### **ЖЕЛЕ НА ЖЕЛАТИНІ**

*Цукор-пісок 414 г, патока 103 г, вода 496 г, есенція 2 г, коньяк чи десертне вино 33 г, кислота лимонна 2 г, желатин 40 г, барвник 2 г. Вихід 1000 г. Вологість 50 %.*

Желатин промивають, замочують у холодній кип'яченій воді на 1,5—2 год. (на 1 частину желатину беруть 12—15 частин води). Коли желатин набрякне, зайву воду зливають. Паралельно готують цукрово-патоковий сироп, який кип'ятять протягом 15 хв., а потім охолоджують до 40°C. До сиропу додають есенцію, коньяк, лимонну кислоту, барвник, желатин. Суміш перемішують доти, доки желатин повністю не розчиниться. Необхідно пам'ятати, що желатин не можна кип'ятити, оскільки він втрачає свої желюючі властивості.

**Вимоги до якості:** однорідна прозора, драглиста, пружна маса, з блискучою поверхнею і ледь кислуватим смаком.

Желе, яким глазують поверхню виробів і фруктів, повинно мати ледь тягучу консистенцію і температуру +60+65°C (желе на агарі) або +20+25°C (желе на желатині).

Рідке желе можна заливати у металеві форми. Щоб отримати об'ємні фігурки, желе, розлите у дві половинки відповідної формочки, охолоджують, доки воно не набуде в'язкої консистенції. Потім половинки формочок складають і желе склеюється. Не можна охолоджувати желе у формах до появи крапельок води на його поверхні, оскільки вода перешкоджає склеюванню половинок. Об'ємні фігурки зазвичай розміщують на виробі у стоячому положенні, а барельєфи (половинки фігурок) — у лежачому чи похилому положенні.

Для приготування нарізних оздоблень тепле желе наливають у лоток шаром 10—35 мм. Після застигання його нарізають гарячим ножом або штампують гарячими фасонними виїмками у вигляді кубиків, ромбиків, стрічок, кружалець, зірочок, фігурок тварин, пташок.

При приготуванні багатоколірного желе на перший тонкий шар желе, який вже ледь застиг, але ще не втратив в'язкості, наливають шар желе іншого кольору. Після неповного застигання другого шару зверху наливають третій шар нового кольору. При бажанні можна готувати желе чотирьох, п'яти і більше шарів. Коли вся маса желе застигне, з неї нарізають ножом або штампують виїмками різні фігурки, які на розрізі будуть три-, чотири- чи п'ятиколірними.

Інколи готують мармурове і мозаїчне желе. Для мармурового желе потрібно приготувати безколірне і кольорове желе. Рідке безколірне желе наливають у лоток шаром 20—35 мм. Коли воно набуде драглистої консистенції, на його поверхню акуратно наливають кольорове желе, але не по всій площі, а місцями. Після цього загостреною паличкою, шпателем чи лопаткою обидва шари желе обережно змішують. При цьому в отвір, що залишається попри паличку, затікає кольорове желе, яке і утворює прожилки мармуру.

Щоб приготувати мозаїчне желе, в лоток також наливають прозоре желе і ледь охолоджують. У це желе висипають заготовлені заздалегідь різноманітні фігурки з кольорового желе і обережно перемішують лопаткою. Із застиглого пласта желе нарізають ножом чи відштамповують виїмками мозаїчні фігурки.

### 3. Цукрові мастики

*Цукрова мастика* — це напівфабрикат, що має вигляд білої пластичної маси, з якої виліплюють чи формують іншим способом різноманітні оздоблення (квіти, фігурки, деталі оздоблень тортів:

будиночки, загорожі), а також картки для привітальних написів на тортах. Після підсушування на повітрі вироби з мастики набувають твердості, але при необережному використанні вони ламаються. Саму мастику можна підфарбувати у різні кольори, а вироби з мастики можна оздоблювати або розмальовувати кремом чи глазур'ю. Вироби з мастики, покриті харчовим лаком, мають святковий вигляд і подібні до порцелянових.

Для виготовлення оздоблень використовують два види цукрової мастики: *сирцеву і заварну*.

### **ЦУКРОВА СИРЦЕВА МАСТИКА**

*Цукор-пудра 945 г, желатин 10 г, вода 150 г. Вихід 1000 г. Вологість 6 %.*

Для приготування мастики використовують цукрову пудру дуже тонкого помелу, що проходить через сито № 43.

Желатин попередньо промивають і замочують у холодній кип'яченій воді для набрякання на 2—3 год. На одну частину желатину беруть 12—15 частин води. Коли желатин набрякне, його підігрівають при слабкому нагріві до повного розчинення, інтенсивно перемішуючи. При потребі желатин проціджують через дрібне сито і охолоджують до 25°C.

Цукрову пудру просівають на стіл у вигляді гірки, роблять по середині заглиблення, вливають туди охолоджений желатин і замішують масу однорідної пластичної консистенції. Час замішування невеликої порції мастики становить приблизно 20—25 хв. Щоб надати масі білосніжного кольору, кращого смаку і прискорити процес підсушування, можна наприкінці замішування додати лимонну кислоту (0,3 % до маси цукрової пудри), а також розведений барвник.

### **МОЛОЧНА МАСТИКА**

*Цукор-пудра 300 г, сухе молоко 300 г, згущене молоко з цукром 430 г, ванільна пудра 0,5 г, желатин 5 г, вода 75 г. Вихід 1000 г.*



Желатин готують так само, як і для цукрової сирцевої мастики. Цукор-пудру, сухе молоко і ванільну пудру просівають на сіт гіркою, по центру роблять заглиблення, куди вливають згущене молоко, перемішане з розчиненим желатином. Замішують протягом 20—25 хв. до утворення однорідної маси пластичної консистенції.

Молочна мастика застигає не так швидко, як сирцева, але має жовтуватий колір, що необхідно враховувати при виготовленні оздоблень, особливо кольорових.

### **ЦУКРОВА КРОХМАЛЬНО-ЗАВАРНА МАСТИКА**

*Цукор-пудра 775 г, патока 83 г, крохмаль кукурудзяний 101 г, вода 202 г. Вихід 1000 г. Вологість 10 %.*

Невелику частину води змішують з крохмалем. Воду з'єднують з патокою і доводять до кипіння. У киплячий сироп тонкою цівкою, помішуючи, вливають розведений крохмаль. Масу знову доводять до кипіння і припиняють нагрів. Заварена маса повинна бути прозорою, без грудочок. У цю масу всипають просіяну цукрову пудру і замішують однорідне тісто, що нагадує за консистенцією пластилін. Наприкінці замішування можна додати розведений барвник.

Заварна мастика за пластичністю подібна до пластиліну і, після підсушування, добре зберігає надану форму. Тому об'ємні фігури, квіти та інші види оздоблень найкраще готувати саме з такої мастики.

Усі види мастики готують невеликими порціями і зберігають у поліетиленовому пакеті. Це необхідно тому, що мастика швидко твердне, після чого стає непридатною до використання. Якщо мастика затвердне у поліетиленовому пакеті, то перед використанням її розминають руками, доки вона не стане пластичною. Формують і розкачують мастику на столах, з пластиковим покриттям, які посипають цукровою пудрою. Молочну мастику найкраще розминати і розробляти на столах, ледь

змащених рафінованою олією (інколи цю мастику називають ще молочно-жировою).

Щоб виготовити з мастики картку до торта, масу розкачують шаром завтовшки 2—3 мм, нарізають ножом чи різцем на картки різних розмірів у вигляді квадратів, прямокутників, ромбів тощо. Картки підсушують у теплом сухому приміщенні протягом доби, після чого вони стають твердими і придатними для оздоблення. Написи виконують за допомогою корнетика кольоровими кондитерськими масами. На картках можна написати святкове привітання, оздобивши його орнаментами у вигляді контурів, квітів тощо.

Троянди з мастики для декоративних тортів виготовляють таким чином: на кінець короткого дроту надівають трохи мастики у формі видовженої груші, що буде використана як основа троянди (до основи потім будуть приклеювати сформовані пелюстки). Для пелюсток мастику розкачують тонким шаром завтовшки 2—3 мм і спеціальною виїмкою вирізають овальні заготовки з одним загостреним кінцем. Кожну заготовку кладуть загостреним кінцем донизу на долоню лівої руки, в праву руку беруть дерев'яну паличку з кульками на кінцях і однією кулькою мастику проминають на долоні до утворення форми пелюстки. Потім гострий кінець пелюстки змочують у воді та приклеюють до грушеподібної основи троянди. Таким чином виготовляють і наклеюють одну за одною усі пелюстки троянди. Сформовану троянду кладуть для підсушування на спеціальну пластикову дошку. В дошці зроблено круглі отвори різних діаметрів, куди і закладають сформовані квіти, щоб уникнути їхньої деформації.

### Марципан

*Марципан* — це напівфабрикат білого кольору і пластичної консистенції, що нагадує пластилін. Використовують марципан для виготовлення різноманітного оздоблення: фігурок тварин, птахів, імітації

овочів, фруктів, грибів, а також при виготовленні тортів у вигляді кошиків, інших форм. Оздоблення з марципану виготовляють за допомогою спеціальних форм або виліплюють фігурки руками, чи розкачують масу і штампують з неї заготовки спеціальними виїмками. Сформовані фігурки розфарбовують харчовими барвниками, лакують, що надає їм художнього і натурального вигляду.

Після застигання фігурки можна зберігати досить тривалий час. При цьому вони залишаються їстівними.

Марципан можна готувати двома способами: **сирцевим і заварним**. За консистенцією марципан може бути густим і рідким. Рідкий марципан має підвищену вологість і використовується для склеювання випечених коржів, тортів і тістечок.

Основною сировиною для приготування марципану є мигдальний горіх, який перед використанням бланшують і, після набрякання, зачищають від плівочки. Зачищені ядра горіхів підсушують у жаровій шафі при температурі 40—50°C до вологості приблизно 4 %. При підсушуванні необхідно, щоб ядра не почервоніли, оскільки марципан, виготовлений з такого горіха матиме не білий, а сірий колір. Для отримання 1 кг підсушеного мигдалю необхідно брати 1,2 кг сирого. Відповідно до цього для виготовлення 1 кг марципану необхідно взяти 421 г сирого мигдалю. Мигдальний горіх можна замінити на індійський горіх кешью чи арахіс, але в цьому випадку в марципанову масу для покращення запаху і смаку додають мигдальну есенцію з розрахунку 0,5 г на 1 кг марципану.

### **МАРЦИПАН ГУСТИЙ (СИРЦЕВИЙ)**

*Мигдаль підсушений очищений 351 г, цукор-пудра 586 г, патока 23 г, коньяк чи десертне вино 93 г, харчовий барвник 4,5 г. Вихід 1000 г. Вологість 7 % ± 2 %.*

Підготовлений мигдаль подрібнюють у млинку до утворення крупки. Мигдальну крупку перемішують разом з цукровою пудрою і патокою, суміш 2—3 рази пропускають через млинок до утворення однорідної тістоподібної маси (вдруге і втретє кладуть решітку з меншими отворами). Масу перекладають у діжу тістомісильної машини і вимішують з коньяком чи міцним десертним вином.

**Вимоги до якості:** в'язка, пластична, біла маса.

Якщо марципан надто густий, то до нього можна додати патоку або холодну кип'ячену воду, якщо надто м'який — цукрову пудру, і знову добре вимішати. Марципан можна готувати без патоки, але у цьому випадку він буде швидко засихати.

Основним недоліком сирцевого марципану вважають схильність до закисання, а перевагою — швидке приготування.

### **МАРЦИПАН ГУСТИЙ ЗАВАРНИЙ**

*Мигдаль підсушений очищений 351 г, цукор-пісок 228 г, цукор-пудра 358 г, патока 23 г, коньяк чи міцне десертне вино 93 г, вода 57 г, барвник харчовий 4,5 г. Вихід 1000 г. Вологість 9 % ± 2 %.*

Підготовлений мигдаль пропускають через млинок 2—3 рази (вдруге і втретє змінюють решітки на більш густі) до утворення тонкого порошку. Цукор, воду і патоку змішують, доводять до кипіння, знімають піну і уварюють до температури 121°C (проба на середню кульку). Киплячий сироп вливають тонкою цівкою у мигдальний порошок і розтирають до утворення однорідної маси.

Заварену масу викладають у лотки і охолоджують протягом 1 години. У процесі охолодження маса кристалізується. Після цього її знову пропускають через млинок 2—3 рази, перемішуючи з цукровою пудрою і коньяком.

**Вимоги до якості:** в'язка, пластична, біла маса.

Заварний марципан можна готувати про запас, при зберіганні його накривають вологим рушником. Перед використанням марципан переминають.

### **РІДКИЙ МАРЦИПАН**

*Густий заварний марципан 850 г, цукровий сироп 130 г, коньяк 22 г.  
Вихід 1000 г. Вологість 17 %.*

Рідкий марципан готують на основі густого заварного марципану, який перемішують разом з цукровим сиропом і коньяком.

**Фігурки з густого марципану** вручну ліпити дуже важко, тому їх формують за допомогою металевих, пластмасових чи гіпсових форм. Металеві й пластмасові форми з середини посипають рисовим крохмалем, а гіпсові змащують рідким харчовим жиром.

**Виготовлення суцільних фігурок.** Шматки марципану закладають у дві половинки форми і ретельно пресують, щоб заповнити всі вигини форми. Зайву масу марципану зрізають ножем на одному рівні з краями форми. Дві половинки форми складають до купи і щільно притискають одну до одної, щоб марципан склеївся. Потім форми розкривають, а фігурку, що залишилася в одній з половинок, виймають за допомогою виделки. Сформовану фігурку викладають у цукрову пудру і залишають для підсушування протягом однієї доби. Шов, що утворюється по лінії склеювання двох половинок фігурки, знімають гострим ножем, а фігурки знову залишають для підсихання. Загальна тривалість висушування фігурок масою 100 г до повного затвердіння — від 3 до 5 діб.

**Виготовлення порожнистих фігурок.** Порожністими виготовляють тільки великі марципанові фігурки. Для цього марципан розкачують шаром завтовшки 2—5 мм, накривають ним половинку форми і вдавлюють його по всім заглибленням. Надлишок маси по краях зрізають ножем. Дві половинки форми з'єднують і залишають на 1 добу для підсушування. Потім форму розкривають, фігурку акуратно виймають і

знову підсушують (виклавши в цукрову пудру) протягом 4—5 діб. Після підсушування шов на фігурці зачищають і загладжують ножем.

Висушені фігурки розмальовують глазурними фарбами за допомогою звичайних пензликів. Щоб покращити зовнішній вигляд і краще зберегти фігурку, на неї наносять тонкий шар розтопленого масла какао, кокосового масла чи харчового парафіну. Перед використанням парафін розігрівають до 90°C, оскільки охолоджений парафін лягає товстим шаром. Вироби з марципану можна також лакувати.

**Виготовлення плодів, квітів.** Плоди з марципану виліплюють вручну або формують у спеціальних формах. Зовнішній вигляд і колір марципанових плодів повинні наближатися до натуральних. Плоди лакують, закріплюють плодоніжки, виготовлені також з марципану. Щоб отримати нерівну, бугристу поверхню полуниці, сформовані ягоди обсипають підфарбованим в жовтий колір цукром-піском; апельсини прокачують по рівному шару крупнозернистої манної крупи; абрикоси і персики обсипають дуже тонко натертими і просіяними бісквітними крихтами.

*Троянди* з марципану формують так само, як з мастики.

**Імітація їстівних продуктів.** З рожевого марципану можна виготовити сосиски, сардельки і ковбасу з салом. Для цього марципан розкачують в неширокий довгий пласт, на нього викладають у різних місцях кусочки білого марципану різної форми і довжини. Потім пласт скручують у щільний рулет, а підсушену верхню шкоринку запудрюють під колір копченої ковбаси. Якщо таку «ковбасу» нарізати упоперек, можна отримати скибочки з кусочками сала-шпик. Таке оздоблення використовують при приготуванні тістечок «Бутербродики».

#### 4. Кандір для цукрових фігурок

*Кандір* — це напівфабрикат, який готують шляхом уварювання цукрового сиропу.

Гарячий кандір розливають у підготовлені форми, де він швидко охолоджується і утворює шкірочку за рахунок кристаликів цукру, що випадають в осад.

З кандіру можна відлити об'ємні (з порожниною в середині) фігурки тварин, пташок, казкових персонажів тощо. Найкращі фігурки виготовляють з кандіру, звареного з міцного кускового цукру, гірші — з цукру-піску.

#### **КАНДІР**

*Цукор-рафінад міцний 745 г, цукор-пудра 74 г, вода 224 г. Вихід 1000 г. Вологість при розливанні 18,5 %.*

Цукор розчиняють у воді, доводять до кипіння, ретельно знімають піну і уварюють до температури 110°C (проба на товсту нитку). Сироп охолоджують до 80°C, поступово додають просіяну цукрову пудру, розтирають лопаткою до помутніння і утворення маси з консистенцією рідкої сметани. Масу одразу розливають у підготовлені гіпсові форми.

Половинки гіпсових форм промивають, зв'язують між собою і замочують у холодній воді протягом 2—3 год. Під час замочування половинки форми ледь набрякають, щільніше прилягають одна до одної. Крім того, у зволоженій формі сироп не прилипає до стінок. Знизу форми знаходиться отвір. Форму перевертають догори і через отвір поступово заливають гарячий сироп (80°C). Сироп необхідно заливати так, щоб у ньому не залишалося бульбашок повітря. Форму заповнюють сиропом до верху і кладуть отвором догори.

При контакті з холодними стінками форми сироп швидко охолоджується, з нього інтенсивно випаровується волога і вже через 3—5

хв. біля стінок утворюється тверда шкірочка, що формує фігурку. Якщо фігурки повинні мати тонкі стінки, то через 10 хв. сироп, який ще не встиг застигнути, зливають, а форму витримують ще протягом 25—30 хв. Форму розв'язують, цукрову фігурку обережно виймають, висушують у теплому сухому приміщенні протягом доби, зачищають. Фігурки можна розмальовувати глазурними фарбами, покривати харчовим лаком.

### **Грильяж**

Грильяж — це карамелева маса, змішана в гарячому стані з рубаним мигдалем або іншими ядрами, які містять масло.

*Цукор-пісок 547г, патока 273 г, мигдаль 273 г, вода 164 г. Вихід 1000 г.*

Мигдаль обшпарюють, очищають від лушпиння, підсмажують і дрібно подрібнюють.

З цукру і води готують цукровий сироп, варять його до температури 108—109°C (середня нитка), додають підігріту 50—60°C патоку і сироп варять до 160—165°C (проба на карамель). У цей сироп всипають просіяний через сито підігрітий роздроблений мигдаль, швидко і добре розмішують. Масу викладають на змащений маслом металевий стіл і охолоджують до 70°C.

Для того, щоб охолодження було рівномірним, краї маси, що розтікається спочатку, слід кілька разів загнути змащеним маслом ножем до середини. Часте перекидання маси не рекомендується, оскільки грильяж не буде прозорим. При температурі 70°C грильяж стає пластичним і з нього можна виготовляти прикраси.

### **Карамель**

Карамелева маса, яка готується з цукру і патоки, є склоподібною, жовтуватого кольору аморфною речовиною.

### **КАРАМЕЛЬНА МАСА З ПАТОКОЮ**



*Цукор-пісок 720 г, патока 361 г, вода 180г, есенція 1,3 г, харчова фарба розведення 0,2 г. Вихід 1000 г.*

Цукор з водою доводять до кипіння на сильному вогні, ретельно знімають піну. При варінні на слабкому вогні карамель виходить темного кольору. Варять сироп при закритій кришці, щоб пари води змивали краплі із стінок посуду, інакше сироп може зацукруватися. Цукровий сироп варять до температури 110°C, потім додають патоку, підігріту до 50°C на водяній бані, і продовжують варити до проби на карамель (температура 150—163°C). В кінці варіння нагрівання зменшують. Температурні показники закінчення варива встановлюються залежно від того, якого виду прикраси готуватимуться з даного виду карамелевої маси.

Щоб зберегти карамелеву масу білою і прозорою, необхідно відразу ж після варіння охолодити її. Для цього масу виливають на змащений маслом металевий стіл. Масу, що розпливлася на столі, підхоплюють з боків ножем, змащеним маслом, і складають у напрямку до середини. Маса поступово густіє і набуває атласного відтінку.

При досягненні масою температури 100°C до неї додають розведену фарбу, ще кілька разів складають її ножем до середини, потім багато разів розтягують по столу і знову складають до середини. Різноманітні есенції і кислоти додають до маси після варіння при температурі 80—90°C. При вищій температурі руйнується есенція і деякі кислоти, випаровуються ароматичні речовини.

**Вимоги до якості:** Готова карамелева маса повинна мати температуру 70°C, бути прозорою, злегка жовтуватою, пластичною.

### **КАРАМЕЛЬНА МАСА БЕЗ ПАТОКИ**

*Цукор-пісок 1000,6г, кислота 2,5 г, харчова фарба 0,5 г, вода 350г.  
Вихід 1000 г.*

За відсутності патоки карамелеву масу готують без неї, поступово нарощуючи інвертний цукор, що утворюється при варінні цукрового сиропу з кислотою, що викликає інверсію сахарози.

Цукровий сироп спочатку варять до 110°C, після чого в киплячий сироп вводять кислоту. Для накопичення необхідної кількості інверту цукровий сироп кип'ятять з кислотою протягом 10—15 хв.

Щоб зберегти карамелеву масу білою і прозорою, необхідно відразу ж після варіння охолодити її. Для цього масу виливають на змащений маслом металевий стіл. Масу, що розпливлася на столі, підхоплюють з боків ножем, змащеним маслом, і складають у напрямку до середини. Маса поступово густіє і набуває атласного відтінку.

При досягненні масою температури 100°C до неї додають розведену фарбу, ще кілька разів складають її ножем до середини, потім багато разів розтягують по столу і знову складають до середини. Різноманітні есенції і кислоти додають до маси після варіння при температурі 80—90°C. При вищій температурі руйнується есенції і деякі кислоти, випаровуються ароматичні речовини.

### **Прикраси з карамелі**

З карамельної маси охолодженої до 70°C можна виготовляти різноманітні за формою і кольором прикраси для тортів: троянди й інші квіти, листя, куполи, фонтани, павутини, бантики, решітки, завитки, тарілочки.

Масу відсаджують за допомогою корнетика, зробленого з пергаменту. Щоб уникнути опіків рук, на основний корнетик зверху одягають ще 4, виготовлені з обгортувального паперу. На основному корнетик у вузькій його частині роблять зріз діаметром 1 мм. Гарячу масу наливають у комбінований корнетик до половини його об'єму і закривають верхню частину його. Масу відсаджують швидко, поки вона не затверділа, на мармурову або металеву поверхню, змащену тонким шаром жиру.

*Атласна карамелева маса* — це тягуча маса, яку отримують багатократним витягуванням і складанням удвічі на столі до тих пір, поки вона не набуде шовковистого кольору білого відтінку. Внесення барвників додає різноманітні забарвлення.

*Зливова карамелева маса* відразу після варіння формується відсадженням, розбризкуванням або розкочуванням. Відсадженням виготовляють фонтани, куполи, дрібні фігурки, розбризкуванням — карамелева павутина. Розкочуванням готують прикраси з карамелі, яку розкотили в тонкий лист, на теплій дошці. З такої карамелі потім формують фігури у формі або без неї.

З розрізаних шматочків карамелевої маси формуються вірвовки і стрічки, з яких плетуться корзини та інші види прикрас. З ливної карамелевої маси можна виготовити за допомогою картопляного штампика листя. Для цього сиру картоплю розрізають навпіл, на половинці прорізають невеликі прожилки листя, картоплю насаджують на вилку і нижню частину її з малюнком умочують в гарячу карамель; потім штампик з прилиплою карамеллю кладуть на злегка змащену маслом холодну тарілку, карамель трохи приклеюється до тарілки, і штампик легко відділяється від карамелі. Карамелевий лист ножем відокремлюють від тарілки і, поки він не остигнув, розтягують або перегином на качалці надають йому будь-яку форму.

З ливної карамелевої маси виготовляють карамелеву павутину за допомогою дротяного віночка, кінці якого занурюють у гарячу карамелеву масу; тонкі карамелеві нитки, що утворилися, наносять на спеціально розставлені тонкі металеві лозини або дерев'яні палички. Карамелевій павутині для прикраси тортів можна надати різноманітну форму.

*Пластинчаста карамелева маса.* Після охолодження на столі до температури 70°C карамелева маса розкочується на столі пластинками

завтовшки 2...3 мм. Далі пластинки обмазуються маслом, прокладаються пергаментом і зберігаються тривалий час у герметичній тарі. Далі за необхідності з пластинок формують прикраси.

З пластичної карамелі, що злегка остигнула, можна зробити завитки. Для цього скачують карамель у вигляді джутика і спірально намотують на змащену маслом паличку.

Фонтани для прикраси тортів готують таким чином: на металевій кришці столу малюють за шаблоном простим олівцем чотири, шість або вісім контурів фігур, що нагадують цівки води, що б'ють з центру уявного фонтана вгору і спадають овалом вниз, з перехопленням між цими лініями для міцності прикраси. Малюнки покривають тонкою плівкою розтопленого масла, яке необхідно охолодити. Видавлюваною з корнетика карамелевою масою наносять тонкі лінії за малюнком. Нанісши другий малюнок, обережно вістряем ножа підчіплюють перший, що остигнув, і пересувають його на інше, змащене маслом, місце столу для охолодження; якщо цього не зробити, то карамелеві фігури можуть пристати до столу і при знятті через крихкість ламатися. Коли фігурки у вигляді струменя будуть готові, відливають на столі з тієї ж маси коржик для підставки; потім, обережно підвівши струмені фонтана, що остигнули, нижні кінці їх укріплюють на гарячій підставці, і склеюють між собою гарячим сиропом або карамелевим клеєм. Форма струменів і конфігурація фонтана можуть бути різними.

Для виготовлення карамелевих стрічок, вірьовок і плетених кошиків карамелеву масу варять до 150°C і після охолодження до 70°C піддають розтяжці на столі, що полягає в послідовному розтяганні і складанні маси удвічі. Розтяжка проводиться до тих пір, поки маса не стане світлою і не набуде шовковистого блиску. Надмірно перетягнута карамель стає матовою і зацукрується. З готової маси вручну формують вірьовки і стрічки. З вірьовок і стрічок можна сплести кошик. У металевій або

дерев'яній дошці висвердлюють за колом (для круглих кошків) або за еліпсом (для овальних) отвори, в які вставляють дерев'яні палички. Різноколірні круглі вірьовки або плоскі стрічки переплітають між цими паличками, роблячи кошик. Після твердіння карамелі дерев'яні палички виймають і на їх місце вставляють карамелеві; потім укріплюють наперед підготовлену дужку, яку прикрашають бантом з карамелевої стрічки, витягнутої на підігрітій і покритій жиром дошці. Усередині корзини розміщують квіти з карамелі.

Троянду з карамелевої маси виготовляють таким чином. Шматку зігрітої маси надають пальцями форму пелюстки з подовженим кінцем. Три пелюстки сполучають разом у вигляді бутона; потім роблять більші пелюстки, які приєднують довгими кінцями до бутона. Щоб пелюстки не відвалилися, троянду слід поставити в пляшку з широкою шийкою або склянки, де вона повинна знаходитися до затвердіння.

### **Прикраса з штрейзеля**

Штрейзель – це крупні борошністо-масляні солодкі крихти, якими посипають сформоване тісто перед випічкою.

*Масло вершкове 250, цукор-пісок 300, борошно пшеничне 300 г, яєчний жовток 230 г. Вихід 1000 г.*

Усі продукти добре перемішують до утворення крихт.

Для отримання рівномірних за величиною крихт необхідно просіяти їх через рідке сито. Якщо маса дуже м'яка і крихта не утворюється, слід охолодити масу або додати муки, і, навпаки, якщо при розтиранні виходить дуже дрібна борошніста крихта, необхідно додати вершкове масло або жовток.

### **Посипки**

*Посипки* широко використовують для оздоблення поверхні й бокової сторони тістечок і тортів. При використанні посипок необхідно, щоб вони

мали приблизно однакові за розміром крупинки, що досягається просіюванням посипки через сито з отворами відповідного діаметра.

Посипка може бути суцільною, рядами, фігурною, у вигляді чисел, написів тощо. Посипку роблять однотонною чи кольоровою. Залежно від консистенції, посипку наносять на поверхню виробів різними способами: просівають через сито, висипають зі жмені, з картонного жолобка, корнетика. Красивий ефект досягається, коли посипку наносять на поверхню виробів через трафарети, що імітують різноманітні емблеми, фігури тварин, орнаменти, картинки.

Посипки бувають:

- крихтові (бісквітні смажені крихти, бісквітні фісташкові крихти, пісочні крихти, крихти повітряного напівфабрикату, крихти з шарового напівфабрикату),
- цукристі (нонпарель, цукор-пісок, цукрова пудра),
- шоколадні (шоколадна посипка, трюфельна крупка, порошок какао),
- горіхові (грецький горіх, фісташкова крупка, арахісова посипка).

### ***Крихтові посипки***

*Бісквітні смажені крихти.* Для їхнього приготування використовують обрізки від тістечок і тортів або ледь черствий бісквіт. Бісквітний напівфабрикат протирають через сито з вічками 2—3 мм, отримані крихти підсушують у жаровій шафі при температурі 220—230°C. При цьому пильнують, щоб крихти не підгоріли. Використовують для обсипання поверхні бісквітних тістечок і тортів.

*Бісквітні фісташкові крихти.* Виготовляють з бісквітної капсуля, в якого обрізана бокова сторона. М'якушку бісквіту перетирають через сито з вічками 2 мм, на отримані крихти наливають кілька крапель жовтого і синього барвників і все ретельно протирають до утворення однорідного

зеленого забарвлення. Зафарбовані крихти розсипають на листи тонким шаром і підсушують в теплому місці.

*Пісочні крихти.* Готують з обрізків випеченого пісочного напівфабрикату (без начинки та інших оздоблюючих напівфабрикатів) або спеціально випікають обрізки пісочного тіста, що залишаються від формування заготовок тістечок чи тортів. Обрізки подрібнюють ножем чи дисковими різаками до крупинок потрібного розміру і пересівають через сито. Використовують для оздоблення пісочних тістечок і тортів.

*Крихти повітряного напівфабрикату.* Готують з ламаних чи деформованих заготовок тістечок чи тортів, які подрібнюють ножем чи дисковими різаками. Ці крихти можна не пересівати. Використовують для оздоблення бокової сторони білково-повітряних і фігурних тортів.

*Крихти з шарового напівфабрикату.* Готують з обрізків пластів випеченого шарового напівфабрикату, які подрібнюють ножем чи дисковим різакром, але через сито не просівають. Використовують для оздоблення шарових тістечок і тортів.

### ***Цукристі посипки***

*Нонпарель.* Дрібна різнокольорова крупка, що виготовляється із помади. Помаду ділять на кілька порцій, кожну порцію підфарбовують у відповідний колір і протирають через сито з вічками 2—3 мм. М'яку крупку розсипають тонким шаром на листи, підсушують до затвердіння, а потім перемішують.

*Цукор-пісок.* Перед використанням цукор підфарбовують у потрібний колір, підсушують, розтирають і використовують як посипку.

*Цукрова пудра.* Цукровою пудрою посипають поверхню готових виробів. Щоб пудра на вироби була рівним шаром, її сіють через дрібне сито, яке тримають досить високо над поверхнею виробу.

### ***Шоколадні посипки***

*Шоколадна посипка.* Ця посипка готується з кувертюру, плиткового шоколаду чи відходів, що залишаються після відливання шоколадних фігурок, які подрібнюють ножем чи натирають на тертці.

*Трюфельна крупка.* Помада біла основна 786 г, какао-порошок 196 г, масло вершкове 39 г, ванільна пудра 5 г. Вихід 1000 г. Вологість 11 %.

Білу помаду (можна використати залишки різнокольорової помади) розігрівають до температури 70—75°C, додають вершкове масло, какао-порошок, ванільну пудру і все ретельно перемішують.

Гарячу масу охолоджують до пластичної консистенції, протирають через сито з вічками 3 мм і просушують у сухому місці, розсипавши крупку тонким шаром.

Необхідно пам'ятати, що трюфельна крупка через 10—12 годин починає черствіти і втрачає свої смакові властивості, тому готують її невеликими порціями і одразу використовують.

*Порошок какао.* Використовують для посипання тістечка «Картопля» та інших виробів. Какао-порошок перемішують з цукровою пудрою і пересівають через сито.

### ***Горіхові посипки***

*Мигдальна крупка.* Ядра мигдалю бланшують, зачищають від плівочки і, після підсушування, нарізають ножем чи дисковими різцями. Мигдальна крупка може використовуватися у сирому вигляді (імітація росточків на тістечках «картопля»), так і в підсмаженому (оздоблення поверхні тортів). Очищений, подрібнений мигдаль можна підфарбувати харчовими барвниками. Інколи для оздоблення тортів використовують половинки чи цілі ядра, які загортають у кольорову фольгу.

*Грецький горіх.* Використовують для оздоблення тортів у вигляді половинок і четвертинок. Не рекомендується посипати грецькими горіхами вироби до випікання.



Після теплової обробки такі вироби набувають неприємного смаку і запаху, а також темно-коричневого кольору.

*Фісташкова крупка.* Готується з ядра фісташкового горіха, що має світло-зелений колір і солодкуватий, ледь смолистий присмак. Ядра фісташок зачищають від плівочки, подрібнюють ножом і підсушують. Використовують для посипання тортів і тістечок.

*Арахісова посипка.* Готується з підсушеного арахісу, який провіюють на решеті від поверхневої плівочки, а потім ледь подрібнюють. Використовують для оздоблення поверхні тістечок і тортів, для приготування випечених напівфабрикатів.

### **Контрольні питання:**

1. Чим помада шоколадна відрізняється від помади цукрової?
2. Для чого застосовується глазур?
3. Які бувають види глазури?
4. Що таке кувертюр ?
5. Як готують кондитерське желе?
6. Для чого використовують желе?
7. Які желюючі речовини використовують для приготування желе?
8. Які мастики ви знаєте і як їх приготувати?
9. Які ви знаєте види марципану і як їх приготувати?
10. Які є види оздоблень з шоколаду?
11. Як готують карамель і для чого її використовують?
12. Що таке кандір і грильяж і як їх використовують у кондитерському виробництві?
13. Що таке штрейзель, для чого його використовують?
14. Які ви знаєте види посипок?