**22.06.2020**

**Задание для студентов группы 5 тх**

**Дисциплина Товароведение пищевого сырья**

**Преподаватель Назарова Т.Г.**

**Адрес электронной почты: nazarova.tamara 19@mail.ru**

**Тема раздела: «Кондитерские изделия»**

**Тема урока: «Конфеты»**

 **Пояснение к заданию: 1. Составить алгоритм процесса производства конфет,**

**2. Оформить таблицу**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ пп** | **Виды конфетных корпусов** | **Как получают** | **Ассортимент** |
| **1** | Конфеты с помадными корпусами  | Получают путем сбивания ува­ренного сахаро-паточного сиропа (или молочного) с последующим добавлением различных вкусовых и ароматических веществ | Ласточ­ка, Весна, Ромашка, Пилот, Радий, Фантазия, Осенний сад  |

**КОНФЕТНЫЕ ИЗДЕЛИЯ**

К конфетным изделиям относят конфеты, ирис, драже.

***Конфетами***называют изделия мягкой консистенции, из­готовленные на сахарной основе с содержанием сахара 60% и более.

Ассортимент конфет очень велик и разнообразен по составу, свой­ствам, особенностям приготовления, сохраняемости. Они обладают высокими вкусовыми свойствами, имеют красивый внешний вид. Энергетическая ценность конфет 350—600 ккал на 100 г.

Производство конфет включает приготовление конфетной мас­сы и глазури, формование конфет (корпуса), отделку поверхности, завертку, упаковку. Конфетные массы готовят увариванием сахаро- паточного сиропа с различными наполнителями или растиранием, дроблением, смешиванием, сбиванием сырья. Формование корпу­сов конфет в зависимости от их консистенции, вязкости и текучести производится разными способами: отливкой в формы, размазывани­ем в виде пласта с последующей нарезкой, выпрессовыванием, от­садкой. По внешней отделке корпусов конфеты делятся на неглазированные и глазированные (шоколадной глазурью; жировой — вме­сто какао-масла используется гидрожир; помадной; молочной и др.). Конфеты могут быть открытые (незавернутые), закрытые (заверну­тые), частично завернутые, в капсюлях или филейчиках, коррексах из полимерных материалов, оформленные в фольгу.

По виду конфетных масс, используемых для приготовления кор­пусов, конфеты бывают помадные, ликерные, фруктово-желейные, ореховые, кремовые и др.

В зависимости от способа изготовления, отделки поверхности конфеты вырабатывают глазированные, неглазированные, шоколад­ные с начинкой (типа ассорти).

***Конфеты, глазированные шоколадом,***состоят из начинки (корпу­са) и шоколадной оболочки; группируются по виду конфетных масс.

***Конфеты с помадными корпусами***получают путем сбивания ува­ренного сахаро-паточного сиропа (или молочного) с последующим добавлением различных вкусовых и ароматических веществ (Ласточ­ка, Весна, Ромашка, Пилот, Радий, Фантазия, Осенний сад и др.).

Разновидностью помадных являются молочные (сливочные), помаду которых приготовляют с добавлением в увариваемый сироп молока (Театральная, Крем-брюле, Сливочная с цукатами, и др.).

***Конфеты с ликерными корпусами***получают увариванием сахар­ного сиропа с добавлением алкогольных напитков (вин, коньяка, рома), молока, фруктово-ягодного пюре, ароматических и других добавок. В зависимости от характера добавок различают несколько разновидностей ликерных масс: винные, желейно-фруктовые, мо­лочные. В молочные ликерные массы добавление спиртных напит­ков не обязательно (если это не предусмотрено рецептурой). К ли­керным конфетам относятся Медный всадник, Лакомка, Пиковая Дама, Ленинградские и др.

***Конфеты с фруктово-желейными корпусами***по составу и способу приготовления близки к мармеладу фруктово-ягодному или желей­ному (Желейные, Лето, Мичуринские и др.).

***Конфеты с ореховыми корпусами***характеризуются прекрасными вкусовыми свойствами, а также высокой питательной ценностью, так как орехи богаты жиром, белковыми веществами, витаминами группы В, минеральными веществами. На ореховой основе изготов­ляют три вида конфетных масс: марципановые — путем расти­рания необжаренных орехов с сахаром, эти массы очень пластичны и могут быть использованы для приготовления различных фигур, которые сверху покрывают пчелиным воском; пралиновые — путем растирания с сахаром обжаренных ядер орехов с обязательным добавлением жира, а в некоторые сорта — шоколадной массы (шоколадно-пралиновые сорта), к пралиновым конфетам относятся Мишка на Севере, Красная Шапочка, Белочка, Красный мак и др.; грильяжные массы характеризуются твердой консистенцией, их приготовляют из дробленого ореха и расплавленного сахара (Гриль­яж, Грильяж подсолнечный и др.).

***Конфеты со сбивными корпусами***получают путем сбивания ува­ренного сахаро-паточного сиропа, содержащего агар, с яичными бел­ками с добавлением или без добавления фруктово-ягодного пюре. Имеют пористую структуру. По составу и свойствам близки к пасти­ле (Стратосфера, Нуга, Суфле, Зоологические).

***Конфеты с кремовыми корпусами***характеризуются нежной мас­лянистой консистенцией. Получают их путем сбивания сливочного или кокосового масла с сахарной пудрой, тертыми орехами, шо­коладной массой и другими добавлениями (Трюфели, Красная Мос­ква, Жар-птица и др.).

***Конфеты, глазированные жировой глазурью.***По вкусу и пищевой ценности уступают конфетам, глазированным шоколадом. Жировая глазурь готовится из менее ценного сырья: кондитерского или дру­гого гидрожира, какао-порошка, соевой муки, какавеллы). Выпус­кают их только с помадными корпусами (Осенние, Спортивные, Ли­монные и др.).

***Конфеты неглазированные***состоят из одной или нескольких кон­фетных масс. По виду корпуса различают следующие основные виды неглазированных конфет: типа пралине — батончики (Рот-Фронт, Мурзилка); помадные конфеты (Школьные, Сливоч­ная тянучка, Коровка, Киевская помадка и др.); слоеные кон­феты (Пионерские, Золотая осень, Спорт, Арктика и др.).

***Шоколадные конфеты с начинками (типа ассорти).***Представля­ют собой изделия разнообразной формы с рельефным рисунком на поверхности, получаемые из шоколадной или молочно-шоколадной массы и начинки. Шоколадные наборы делят на шоколадные, по­мадные и шоколадно-помадные.

*Требования к качеству конфет.*По внешнему виду неглазированные конфеты должны иметь сухую, нелипкую поверхность; глази­рованные шоколадом — покрыты ровным или слегка волнистым слоем глазури. Форма конфет должна быть свойственной данному наименованию, правильной, без деформаций. Вкус и запах — ясно выраженные, характерные для данного наименования изделий, без салистого, прогорклого или другого неприятного привкуса. Коли­чество глазури в глазированных конфетах — не менее 22%, а коли­чество начинки в конфетах типа ассорти — не более 50%.

Недопустимые дефекты конфет: сахарное и жировое «поседение» глазури; белые пятна на поверхности неглазированных конфет от сростков кристаллов сахара; наличие изделий деформированных; с осыпавшейся глазурью; прогорклый, салистый или иной неприят­ный привкус и запах; поражение амбарными вредителями.

Конфеты выпускают штучные, весовые и фасованные. Фасуют их в коробки, пачки, пакеты бумажные, целлофановые, из полимер­ных материалов. Весовые конфеты в обертке упаковывают в ящики рядами или насыпью, а незавернутые — рядами с перестилкой бу­магой или целлофаном в картонные или деревянные ящики, короб­ки по 5 и 10 кг. Для хранения конфет оптимальной является темпе­ратура не более 18°С и относительная влажность воздуха не выше 75%.

Гарантийный срок хранения конфет (в мес): завернутых, глази­рованных шоколадной глазурью — 4; незавернутых — 3; глазиро­ванных жировой глазурью и неглазированных — до 2; шоколадных конфет Ассорти — не более 2; с ликерными начинками — 25 дней; помадок и тянучек — 3—5 дней.