**Уважаемые студенты, изучите лекционный материал и составьте краткий конспект.**

**Выполненное задание, прислать на мою электронную почту** [artamoshkina.yulia@yandex.ru](https://e.mail.ru/compose?To=artamoshkina.yulia@yandex.ru) **в срок до 22.03.2021г.**

**Тема. Организация приготовления, приготовление и использование в оформлении простых и сложных отделочных полуфабрикатов (ПК 04)**

Отделочные полуфабрикаты, являясь второй основной составной частью изделий, придают им особый вкус, аромат и красивый внешний вид.

Пользуясь специальными технологическими приемами, а также приспособлениями, из отделочных полуфабрикатов делают разнообразные декоративные украшения изделий.

Большое разнообразие отделочных полуфабрикатов может быть сведено к следующим основным видам: кремы; сахаристые, фруктово-ягодные, шоколадные полуфабрикаты; марципан и посыпки.

**Приготовление сиропов**

Сироп-это смесь сахара с водой. В приготовлении мучных кондитерских изделий используют сиропы с различным содержа­нием сахара. Растворимость сахара в воде зависит от температуры. Чем выше температура воды, тем больше сахара в ней можно растворить. Количество сахара в сиропе можно определить при помощи специальных приборов: ареометра и сахариметра, а при отсутствии измерительных приборов содержание сахара в сиропе определяют органолептически: по вкусу, клейкости капли, внешнему виду. Пользуясь ареометром, находят удельный вес при 20º С, а по таблице - содержание сахара в сиропе. Сахариметр градуируется по процентному содержанию саха­ра. Органолептическим путём количество сахара в сиропе опре­деляют:

1. до 50% - по вкусу

2. от 50% до 65% - по **клейкости капли**, взятой между

 большим и указательным пальцами

 50% -102º С - сироп слабый

 60% -103º С - сироп средний

 65% -104º С - сироп сильный

3. от 70% до 98% - по внешнему виду:

 **70% - 80% -105**º **С - 110**º **С - проба на нить**

 70% -105º С - тонкая нить

 75% -107º С – 108º С - средняя нить

 80% -110º С - толстая нить

 **85% - 95% -114**º **С - 127**º **С - проба на шарик**

 85% -114º С - слабый шарик

 90% -122º С - 123 С - средний шарик

 95% -127º С - крепкий шарик

 **98% -150**º **С – 167**º**С – карамель**

В таблице 1. приведены рецептуры для приготовления сиропов на 1000 г:

1. Сироп для промочки 4. Сироп инвертный.

2. Кофейный сироп 5. Жженка

3. Сироп для глазирования.

 Таблица 1.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Сырье | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Сахар  | 513 | 500 | 800 | 700 | 868 |
| Вода  | 500 | 500 | 300 | 310 | 300 |
| Коньяк, вино  | 48 | 28,5 | - | - | - |
| Эссенция  | 2 | 1 | 1 | - | - |
| Кофе | - | 13 | - | - | - |
| Кислота лимонная | - | - | - | 21 | - |

Технологические схемы приготовления сиропов

***Сироп для промочки***

 1 1

 сахар : вода коньяк

доводим до кипения (вино)

 снимаем пену эссенция

 кипятим 1-2 мин.

Охлаждаем до 20º С

***Сироп кофейный***

кофе вода (кипяток) сахар коньяк

 (1/3) (вино)

 эссенция

 кипятить 1-2 мин.

 процеживаем (1/3)

 кипятить 1-2 мин.

 процеживаем (1/3)

 кипятить 1-2 мин.

 процеживаем

 кофейная вытяжка

 кипятить 1-2 мин.

 охлаждаем до 20º С

***Сироп для глазирования***

 3 1

 сахар : вода эссенция

 доводим до кипения

 снимаем пену

увариваем до пробы на толстую нить (110º С)

 охлаждаем до 80º С

Примечание: Используем в горячем виде.

***Инвертный сироп***

 сахар вода кислота

доводим до кипения

 снимаем пену

 увариваем до пробы на толстую нить (110º С)

охлаждаем

**Жженка**

 сахар вода – кипяток (1/5)

увариваем до темно-коричневого цвета, остальную воду добавляем постепенно

Примечание: Во избежание разбрызгивания и вспенивания можно добавить к сахару 1% жира.

**Приготовление помады**

Помаду используют для глазирования поверхности изделий. В таблице 2.2. приведены рецептуры для приготовления помады:

1. Основная

2. Сахарная

3. Шоколадная

4. Молочная

 Таблица 2.2.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Сырье | 1 | 2 | 3 | 4 |
| Молоко  | - | - | - | 795 |
| Сахар  | 795 | 824 | 755 | 636 |
| Патока  | 119 | 82 | 113 | 199 |
| Эссенция  | 2.8 | - | 2.6 | - |
| Вода  | 265 | 274 | 250 | - |
| Какао  | - | - | 47 | - |
| Ванильная пудра  | - | - | 2.3 | 4 |
| Кислота  | 1 | 1 | 1 | - |
| Выход | 1000 | 1000 | 1000 | 1000 |

**Технологическая схема приготовления помады**

 Сахар 3 : 1 Вода Патока

 Доводим до кипения Подогреваем до 40-50º С

 Снимаем пену

Увариваем до пробы на тонкую нить (t = 105º С)

Увариваем до пробы на слабый шарик (t = 115-117º С) Кислота

 Охлаждаем до 35º С Эссенция

 Взбиваем до комка

 Оставляем до созревания на 8 – 10 часов

**Примечание:** используют помаду в разогретом виде: необходимое количество помады подогревают до стекания с лопаточки t 40-50º С. Добавление кислоты способствует образованию более мелких кристаллов сахара и помада получается более нежной. Чтобы помада имела блеск, в неё после подогре­вания добавляют яичный белок или перед глазированием изделие смазывают тонким слоем фруктовой начин­ки, а добавление в помаду небольшого количества сливочного крема придает ей эластичность.