

**НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ПЕДАГОГІЧНИХ НАУК УКРАЇНИ
ІНСТИТУТ ПРОФЕСІЙНО-ТЕХНІЧНОЇ ОСВІТИ**

**Ольга Гайдук, Тетяна Герлянд,
Ірина Дрозіч, Наталя Кулаласва, Ганна Романова**

ПРИГОТУВАННЯ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ

Збірник рецептур



Київ-2020

Рекомендовано до друку Вченою радою Інституту професійно-технічної освіти НАПН України (протокол № 8 від 22 червня 2020 року)

Рецензенти:

- Кравець Світлана Григорівна** – старший науковий співробітник лабораторії дистанційного професійного навчання Інституту професійно-технічної освіти НАПН України, кандидат педагогічних наук;
- Зарічанський Андрій Андрійович** – керуючий ресторанами «Риба», «Гранат», «Облака», «Яхта» м. Одеси;
- Осипенко Сергій Миколайович** – директор ДНЗ «Дніпрорудненський професійний ліцей».

Приготування кондитерських виробів: збірник рецептур / П75 [Гайдук О. В., Герлянд Т. М., Дрозіч І. А., Кулалаєва Н. В., Романова Г. М.] – К.: ІПТО НАПН України, 2020. – 222 с.

У збірнику рецептур, який є доповненням до підручника «Сучасні технології кондитерського виробництва», наведено рецептури та способи приготування кондитерських виробів. До нього увійшли матеріали, що містять технології приготування оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських і булочних виробів, а також приклади їхнього художнього оформлення.

Видання призначене для використання у закладах професійної (професійно-технічної) освіти, що здійснюють підготовку майбутніх кваліфікованих робітників сфери харчової промисловості та ресторанного господарства.

ЗМІСТ

3.1	Приготування напівфабрикатів для борошняних кондитерських і булочних виробів.....	6
3.1.1	Приготування начинок.....	6
3.1.2	Приготування фаршів.....	7
3.2	Приготування оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів.....	10
3.2.1	Приготування сиропів.....	10
3.2.3	Приготування желе та прикрас із нього.....	14
3.2.4	Приготування масляних кремів.....	17
3.2.5	Приготування вершкових і сметанних кремів.....	21
3.2.6	Приготування посипок.....	24
3.3	Приготування дріжджового тіста та виробів із нього.....	25
3.4	Приготування бездріжджових видів тіста та виробів із нього.....	29
3.4.1	Приготування тіста для млинчиків та виробів із нього.....	29
3.4.2	Приготування вафельного тіста та виробів із нього.....	32
3.4.3	Приготування пісочного тіста та виробів із нього.....	35
3.4.3.1	Тісто «Брізе», «Сабле», «Сюкре».....	35
3.4.3.2	Пісочні напівфабрикати.....	38
3.4.3.3	Пісочне печиво.....	40
3.4.3.4	Пісочні пироги з начинкою.....	45
3.4.3.5	Тарталетки (корзиночки) для закусок.....	46
3.4.3.6	Яблучний тарт (за Є. Клопотенком).....	46
3.4.4.	Приготування прісного здобного тіста та виробів із нього.....	47
3.4.5	Приготування пряничного тіста та виробів із нього.....	52
3.4.5.1	Пряники.....	52
3.4.6	Приготування бісквітного основного тіста та виробів із нього.....	60
3.4.6.1	Бісквітні напівфабрикати.....	60
3.4.6.2	Вироби з бісквітного основного тіста.....	61
4.1.4	Приготування карамелі, її різновидів та оздоблювальних виробів із неї.....	63
4.1.4.1	Карамельна маса на основі патоки.....	63
4.1.4.2	Карамельна маса на основі глюкозного сиропу.....	64
4.1.4.3	Нугатин.....	70
4.1.4.4	Цукрова пемза.....	70
4.1.5	Приготування грильяжу, марципанової маси та елементів оздоблення з них.....	72
4.1.5.1	Грильяж.....	72
4.1.5.2	Марципан.....	73
4.1.5.3	Праліне.....	74
4.1.5.4	Фісташкова паста.....	75

4.1.6	Приготування цукрових мастик та елементів оздоблення з них.....	75
4.1.7	Приготування різних видів глазури та елементів оздоблення з неї.....	81
4.1.7.1	Цукрові глазури.....	81
4.1.7.2	Білкова рисувальна маса (основна).....	82
4.1.7.3	Королівська глазур.....	83
4.1.7.4	Білково-рисувальна маса для виготовлення ажурних фігурок.....	86
4.1.7.5	Гнучкий айсинг.....	86
4.1.7.6	Пластична глазур.....	87
4.1.7.7	Глазур на основі какао-порошку.....	87
4.1.7.8	Какао-глазур па молоці.....	87
4.1.8	Приготування оздоблень із шоколаду.....	88
4.2.1	Виготовлення різноманітних цукрових мас.....	96
4.2.2	Виготовлення мармеладу.....	101
4.2.2.1	Желейний мармелад на агарі.....	101
4.2.2.2	Желейний мармелад на пектині.....	103
4.2.2.3	Пат фруктовый.....	104
4.3.1	Виготовлення десертів з утворенням драглів.....	107
4.3.1.1	Киселі.....	107
4.3.1.2	Десертні страви на основі желе.....	109
4.3.2	Виготовлення гарячих десертів.....	115
4.3.2.2	Пудинги.....	118
4.3.2.3	Гарячі десерти із яблук.....	120
4.3.4	Виготовлення десертів із плодів і ягід.....	122
4.3.4.1	Фруктові салати.....	122
4.3.4.2	Фруктово-ягідні соуси та сиропи до десертних страв.....	126
4.3.4.3	Техніка фламбування.....	128
4.4.1	Приготування дріжджового листкового тіста та виробів із нього.....	129
4.5	Приготування бездріжджових видів тіста та виробів з нього...	132
4.5.1	Приготування медового тіста та виробів з нього.....	132
4.5.1.1	Вироби з медового тіста.....	132
4.5.2	Приготування білкового тіста різних видів та виробів з нього.....	134
4.5.2.1	Печиво з білкового (повітряного) тіста.....	134
4.5.2.2	Білкові (повітряні) тістечка.....	136
4.5.3	Приготування різних видів бісквітного тіста та виробів із нього.....	138
4.5.3.1	Бісквітні кекси.....	138
4.5.3.2	Інші вироби з бісквітного тіста.....	142
4.5.4	Приготування заварного тіста та виробів із нього.....	144
4.5.5	Приготування прісного шарового тіста та виробів із нього....	148
4.5.6	Приготування мигдального тіста та виробів з нього.....	156

4.5.6.1	Вироби з мигдально-горіхового тіста.....	156
4.5.6.2	Мигдалево-горіхові напівфабрикати.....	157
4.5.6.3	Мигдальні тістечка.....	159
4.5.6.4	Дакуаз.....	160
4.5.6.5	Мигдальні торти.....	161
4.5.7	Приготування крихтового тіста та виробів з нього.....	162
4.5.7.1	Крихтові тістечка.....	162
4.5.7.2	Крихтові торти.....	165
4.5.8	Приготування українських національних кондитерських виробів.....	166
4.5.8.1	Перекладанці.....	166
4.5.8.2	Сирники.....	173
4.5.8.3	Печиво.....	175
4.5.8.4	Шуліки, коржики.....	177
4.5.8.5	Вергуни.....	178
4.5.8.6	Соложеники.....	179
4.5.8.7	Інші українські національні кондитерські вироби.....	181
4.6.1	Приготування тортів з пісочного тіста з різними наповнювачами.....	183
4.6.2	Приготування бісквітних тортів із різними видами оздоблень.....	186
4.6.3	Приготування білкових(повітряних) та білково(повітряно)-горіхових тортів.....	196
4.6.3.1	Білкові (повітряні) та білково(повітряно)-горіхові торти.....	196
4.6.4	Приготування тортів із медового тіста з різними наповнювачами.....	203
4.6.5	Приготування тортів із шарованого тіста.....	207
4.6.5.1	Шарові торти.....	207
4.6.6	Приготування фігурних тортів, тортів асорті.....	212
4.6.6.1	Комбіновані торти.....	212
4.6.6.2	Мусові торти.....	217

3.1. Приготування напівфабрикатів для борошняних кондитерських і булочних виробів

3.1.1. Приготування начинок

Начинка з яблук

Назва сировини	Кількість сировини (г)			
	<i>Брутто</i>	<i>Нетто</i>	<i>Брутто</i>	<i>Нетто</i>
	1 варіант		2 варіант	
Яблука свіжі	1150	1012	1186	830
Цукор	300	300	200	200
Вихід	–	1000	–	1000

1 варіант. Свіжі яблука промивають, видаляють насіннєве гніздо, пошкоджені частини, нарізають скибочками. Нарізані яблука пересипають цукром, додають воду (20–30 г на 1 кг яблук) і варять, помішуючи, при слабкому нагріванні, поки маса не стане густою. Яблука можна обчищати від шкірки, відповідно збільшивши масу брутто.

2 варіант. У яблук видаляють насіннєве гніздо, шкірку, пошкоджені частини, нарізають скибочками або кубиками і пересипають цукром.

Начинка з вишень

Назва сировини	Кількість сировини (г)			
	<i>Брутто</i>	<i>Нетто</i>	<i>Брутто</i>	<i>Нетто</i>
	1 варіант		2 варіант	
Вишня	1550	1240	1013	810
Цукор	150	150	190	190
Крупа манна	–	–	70	70
Вихід	–	1000	–	1000

1 варіант. У вишень видаляють плодоніжки та кісточки, промивають, пересипають цукром та залишають на 3–4 год. в прохолодному місці. Сік відділяють, а м'якоть використовують як начинку.

2 варіант. У вишень видаляють плодоніжки та кісточки, промивають. М'якоть вишні пересипають цукром і підігрівають до температури 30...40°C. потім, безперервно помішуючи вводять манну крупу і прогрівають начинку не більше 30 хв при температурі 90...95°C. Перед використанням охолоджують.

Начинка з сиру

Назва сировини	Кількість сировини (г)	
	<i>Брутто</i>	<i>Нетто</i>
Сир кисломолочний	909	900
Яйця	9/10 шт.	36
Цукор	90	90
Вихід	–	1000

Кисломолочний сир протирають, додають яйця, цукор, все ретельно перемішують.

Начинка з гарбуза

Назва сировини	Кількість сировини (г)	
	<i>Брутто</i>	<i>Нетто</i>
Гарбуз	1200	1140
Масло вершкове	100	100
Цукор	100	100
Вихід	–	1000

Обчищений гарбуз подрібнюють, додають цукор, припускають до готовності й охолоджують.

3.1.2. Приготування фаршів

Фарші

Розглянемо як готувати класичний м'ясний фарш.

Інгредієнти: 350 г м'якоті свинини, 400 г м'якоті яловичини, 50 г копченого шпику, 1 велика цибулина, 2–3 зубчики часнику, 200 г білого хліба без кірки, 0,5 л молока, 2 яйця, по 1 столовій ложки рубаної зелені петрушки, чебрецю, кропу, 1 столова ложка вершкового масла, мелений перець, сіль, рослинна олія для обсмажування.

Технологія приготування м'ясного фаршу

М'ясо миють, обсушують, нарізають шматочками і пропускають через м'ясорубку. Хліб поділяють на шматки та кладуть у миску, заливають молоком і залишають на кілька хвилин. Після того як хліб розм'якне, його віджимають і додають до фаршу.

Зубчики часнику і цибулю очишують і дрібно ріжуть. Шпик нарізають невеликими шматочками. На сковороді розігрівають вершкове масло і обсмажують на ньому шпик до утворення шкварок, приблизно 10 хв. Потім додають всю зелень, цибулю, часник і обсмажують ще 2 хв.

Вміст сковорідки викладають в миску з фаршем і ретельно перемішують. Потім вбивають яйця, додають перець, сіль і перемішують ще раз. Миску з фаршем накривають харчовою плівкою і ставлять в холодильник на 30–40 хв.

Правила розрахунку сировини (на прикладі «Фаршу рисового з кропивою та яйцем»). У табл. 3.1.2.1 подано розрахунок складових бруutto (повна маса виробу з тарою або пакуванням) та нетто (маса виробу очищена).

Розсипчасту кашу з рисової крупи можна готувати у великій кількості води (відкидним способом). Для цього підготовлену крупу засипають у підсолений кип'яток і варять до готовності. Готовий рис відкидають і промивають гарячою водою, кладуть в посудину, додають розтоплений жир, нарізане яйце, мілко нарізану зелень петрушки і кропу і обережно перемішують.

Таблиця 3.1.2.1

Аналіз рецептурного складу «Фаршу рисового з яйцем»

Найменування продукту	Кількість, г		Масова частка в % до маси напівфабрикату	Функціональне призначення
	Брутто	Нетто		
Крупа рисова	300	300	Основна сировина	
Маса вареного рису	—	800	800	Основна сировина
Яйця	3 шт.	120	120	Смакова добавка
Маргарин столовий	60	60	60	Смакова добавка
Кріп, петрушка (зелень)	14	10	10	Смакова добавка
Сіль	10	10	10	Смакова добавка
Вихід	1000	1000		

Технологічно процес виготовлення фаршу рисового з яйцем викладено у табл. 3.1.2.2:

Таблиця 3.1.2.2

Аналіз технологічного процесу виробництва «Фаршу рисового з яйцем»

Етапи технологічного процесу	Технологічна операція	Параметри	Фізико-хімічні зміни, що відбуваються	Мета, яка досягається
Холодна обробка	Рис Перебирання і просіювання	Видалення нелущених зерен, мучки, сторонніх домішок		
Механічна обробка	Рис Миття	Теплою 20°C, а потім гарячою 50...60°C водою	Окислення жирів, що надають каші гіркого смаку	Видалення крупних зерен, частинок оболонки
Теплова обробка	Рис Варіння	25–30 хв 100°C	Перехід у відвар білків, крохмалю, вітамінів	Отримання основної сировини
Механічна обробка	Яйця Миття	16°C	Видалення курячого помету (бруду)	
Теплова обробка	Яйця Варіння	10 хв 100°C	Денатурація білка	Отримання додаткової сировини
Холодна обробка	Яйця 1. Очищення	Згідно рецептури	Зміна форми	Отримання добавки до фаршу

	2. Подрібнення			
Теплова обробка	Маргарин Розтоплення	2–3 хв 60°C	Зміна консистенції	Змашування рису
Механічна обробка	Зелень Миття	16°C	Видалення бруду	
Холодна обробка	Зелень Подрібнення	Зміна форми	Отримання добавки до фаршу	
Додаткова операція	Додавання солі	Згідно рецептури	Зміна смаку	Отримання смакових якостей
Механічні обробка	Перемішування компонентів	Поєднання поживних речовин		

Приготування м'ясного фаршу з цибулею

Назва сировини	1. Фарш м'ясний з цибулею		2. Фарш м'ясний з яйцем		3. Фарш м'ясний з крупою		4. Фарш м'ясний з крупою і яйцем	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Яловичина (котлетне м'ясо)	1709	1258	1477	1087	1359	1000	1207	888
або свинина (котлетне м'ясо)	1303	1110	–	–	1035	882	920	784
або баранина (котлетне м'ясо)	1676	1198	–	–	1331	952	1183	846
Маргарин столовий	40	40	60	60	60	60	40	40
Цибуля ріпчаста	119	100	100	84	100	84	100	84
Маса пасерованої цибулі	–	50	–	42	–	42	–	42
Крупа пшенична, або гречана або перлова	–	–	–	–	100	100	75	75
Маса вареної крупи	–	–	–	–	–	280	–	210
Яйця	–	–	3 $\frac{1}{4}$ шт.	129	–	–	2 $\frac{3}{20}$ шт.	86
Перець чорний мелений	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5
Сіль	10	10	10	10	10	10	10	10
Зелень (не обов'язково)	9	7	–	–	9	7	9	7
Вихід	–	1000	–	1000	–	1000	–	1000

1 спосіб приготування м'ясного фаршу з цибулею. Котлетне м'ясо промивають, розрізають на шматки та обсмажують на жирі, після чого м'ясо

перекладають в глибокий посуд, додають бульйон або воду (15–20 % до маси м'яса) і тушкують при слабкому нагріванні до готовності. Тушковане м'ясо і попередньо пасеровану цибулю подрібнюють на м'ясорубці. Пасероване з жиром борошно розводять бульйоном, який залишився після тушкування м'яса і проварюють. Отриманим білим соусом заправляють фарш, додають сіль, перець, дрібно нарізану зелень і перемішують.

2 спосіб приготування м'ясного фаршу з цибулею. Сире м'ясо пропускають через м'ясорубку з двома решітками. Фарш кладуть на змащене жиром глибоке деко шаром не більше 3 см і періодично помішуючи, обсмажують до готовності в жаровій шафі. Потім м'ясний сік зливають і готують на ньому білий соус. Обсмажене м'ясо змішують з пасерованою цибулею і ще раз пропускають через м'ясорубку з мілкою решіткою. Фарш заправляють білим соусом, сіллю, перцем, подрібненою зеленню та перемішують.

При приготуванні м'ясних фаршів з яйцем, крупною, з крупною і яйцем в готовий м'ясний фарш додають відповідно січені яйця або розсипчасту кашу, або суміш яєць з кашею.

3.2. Приготування оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів

3.2.1. Приготування сиропів

Сиропи

Сировина	Маса сировини для приготування, г			
	1. Сироп для просочування	2. Сироп для глазурування (тиражний)	3. Інвертний сироп	4. Паленка
Цукор	513	800	868	868
Вода	500	300	220	312
Есенція	2	1	—	—
Коньяк або десертне вино	48	—	—	—
Кислота харчова	—	—	7	—
Вихід	1000	1000	1000	1000

Особливості приготування сиропів відображено в відповідних технологічних схемах (рис. 3.2.1.1–3.2.1.4).



Рис. 3.2.1.1. Технологічна схема приготування сиропу для просочування

Технологія приготування сиропу для просочування. Сироп для просочування готують тільки для роботи однієї зміни. Тривалість зберігання охолоджених сиропів для просочення при температурі 20...26°C повинна бути не більше 5 годин, при температурі 6°C – не більше 12 год.

Цукор з'єднують із водою, доводять до кипіння, знімають піну, кип'ятять 1–2 хв. й охолоджують до 40...20°C. Потім додають коньяк або вино, ромову есенцію. Використовувати сироп необхідно при температурі не вище 20°C, тому що при більш високій температурі вироби можуть втратити форму. Перед просочуванням вироби слід обов'язково витримати 6...8 годин для зміцнення структури тіста.

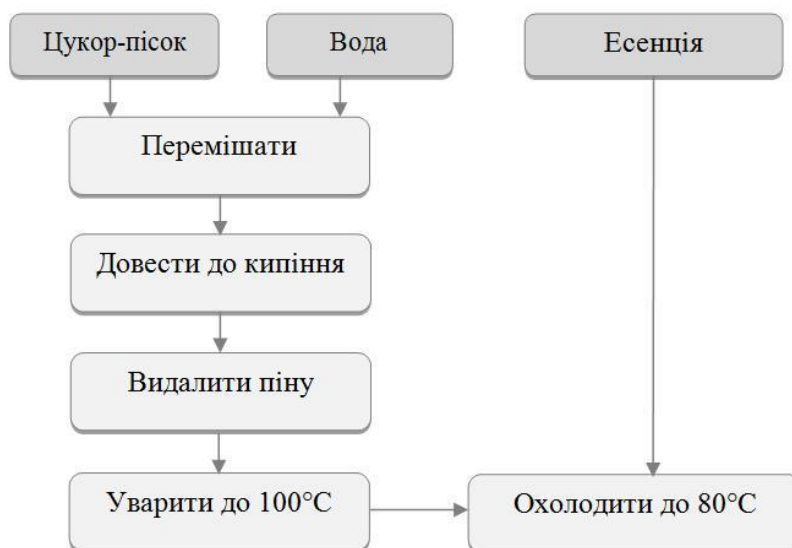


Рис. 3.2.1.2. Технологічна схема приготування сиропу для глазурування (тиражного)

Технологія приготування сиропу для глазурування (тиражного). Для виготовлення сиропу для глазурування цукор-пісок з'єднують із водою, доводять до кипіння, знімають піну й уварюють до 100°C. Охолоджують до 80°C, додають есенцію й використовують у гарячому виді. Тиражування здійснюють таким чином. Гарячий тираж наносять на великі вироби пензликом. Дрібні вироби – пряники й печиво – поміщають у каструлю (казан), заливають гарячим тиражем з розрахунку 5–6 ст. ложок на 1 кг виробів і потім перемішують ложкою або лопаточкою доти, поки всі вироби будуть рівномірно покриті тиражем. Після цього покласти вироби на лист, роз'єднати їх і поставити в тепле сухе місце. Через 1–2 години цукровий тираж на поверхні виробів підсохне. Для прискорення підсушування можна помістити лист із виробами на кілька секунд у теплу духову шафу.

Якщо зварений сироп дуже густий, то поверхня борошняних виробів вийде матовою з товстим шаром цукру; якщо тираж занадто рідкий, то він буде стікати з поверхні виробів і не кристалізується.



Рис. 3.2.1.3. Технологічна схема приготування інвертного сиропу

Технологія приготування інвертного сиропу. Цукор розчиняють у гарячій воді при помішуванні, доводять до кипіння, додають кислоту й уварюють до температури 107...108°C, відповідній до проби на «середню нитку». Охолоджують до 80...90°C. Нейтралізацію здійснюють у разі одержання сиропу з кислим смаком. Соду в сироп вводять у вигляді 10 % розчину за умови інтенсивного перемішування. При цьому спостерігається бурхливе піноутворення.

Дозування кислот залежить від їх інверсійної спроможності. Кількість кислот, які витрачаються для приготування інвертного сиропу за умови 100 % їх концентрації наведена в табл. 3.2.1.1.

Кислоти для інверсії цукрози

Кислоти	Концентрація кислот у % до маси цукрози
Лимонна	0,35
Молочна	0,4
Оцтова	1,5

Готовий інвертний сироп має бути прозорим, в'язким, тягучим, жовтуватого кольору, солодким на смак. Його можна зберігати в посуді, що не окиснюється при температурі 16...20°C протягом місяця і довше.

Технологія приготування паленки

У посуд кладуть цукор-пісок, додають трохи води – одну частину на п'ять частин цукру. Нагрівають, помішуючи лопаткою з довгою ручкою доти, поки цукор не придбає темно-коричневий колір при цьому утворюється карамелан, карамелін, карамелей. Для визначення кольору роблять мазок лопаткою із паленкою на білому папері. Додавати окріп потрібно 6–8 раз до використання всією встановленою рецептурою кількості води (40 % до маси цукру). Щоб уникнути втрат маси при піноутворенні слід додати в неї жир (0,8 % до маси цукру). Загальна тривалість приготування паленки близько 50–60 хв. Готову паленку після зняття з вогню проціджують через сито із гніздами розміром 0,5–0,6 мм.

При порушенні процесу виробництва паленки може вийти монолітний шматок перепаленого цукру. Цей шматок необхідно розчинити у воді, нагріваючи її при помішуванні. У процесі виробництва паленки можна додавати тільки окріп, холодна вода викликає бурхливу реакцію, може відбутися часткове викидання маси з посуду, у якому вона готувалася. При одержанні паленки не можна допускати потрапляння до посуду борошна, яке викличе велике піноутворення.

Роботу з приготування паленки слід проводити обережно. Щоб уникнути опіків рук та обличчя дуже гарячими та липкими бризками паленого цукру, лопатку й ківш необхідно забезпечити довгими ручками, а працівникам при заливанні окропу необхідно надягти нарукавники, рукавиці й захисні окуляри.

При виготовленні паленки відбувається інтенсивне димоутворення, тому паленку слід готувати в спеціальному приміщенні з якісною вентиляцією. Паленку готують у нелудженому посуді (при високій температурі 200°C луджений посуд може розплавитися).

3.2.3. Приготування желе та прикрас з нього

Желе з агару та желатину

Сировина	Кількість, г
Цукор-пісок	414
Патока	103
Есенція	2
Коньяк або міцне вино	33
Кислота лимонна	2
Агар / желатин	10 / 30
Барвник	2
Вода (120 % до маси цукру)	496
Вихід, г	1000
Вологість желе, %	50

Технологічний процес приготування желе складається з підготовки продукту, здатного утворювати желе, приготування сиропу, розчинення цього продукту у сиропі, його охолодження і розливання у форми, застигання та підготовки до подавання.

Готове желе розливають в охолоджені порційні формочки, великі форми або лотки й охолоджують у холодильній шафі при температурі 2...8°C 1–1,5 год. Перед подаванням желе виймають з формочки, для чого її занурюють на 2–3 с у гарячу воду, витирають стінки і дно формочки, струшують, перевертають і обережно перекладають у підготовлену креманку, на десертну тарілку, або на дзеркало. Готове желе зберігають на холоді не більше 12 год, оскільки при тривалому зберіганні воно ущільнюється, а згодом розм'якшується і з нього виділяється рідина. Технологічну схему приготування желе на основі агару наведено на рис. 3.2.3.1.

Технологія приготування желе на основі агару. Для приготування желе на агарі останній ретельно миють і вимочують у проточній воді 2–4 год. Після цього його розпускають у воді із нагріванням, додають цукор, фруктовий сироп і нагрівають, помішуючи, до повного розчинення цукру, потім поступово додають патоку і доводять до кипіння. Зварене желе проціджують і охолоджують до 60...65°C, наприкінці додають кислоту, есенцію, вино, барвник.

Вимоги до якості: однорідна, прозора, желеподібна, пружна маса; вологість – 50 %.

На відміну від агару желатин слабкіше за нього за своїми желювальними властивостям, тому для приготування желе його беруть в 3 рази більше, ніж агару. До того ж, варто пам'ятати, що при кип'ятінні він втрачає желювальні

властивості. Технологічна схема приготування желе на основі желатину представлена на рис. 3.2.3.2.

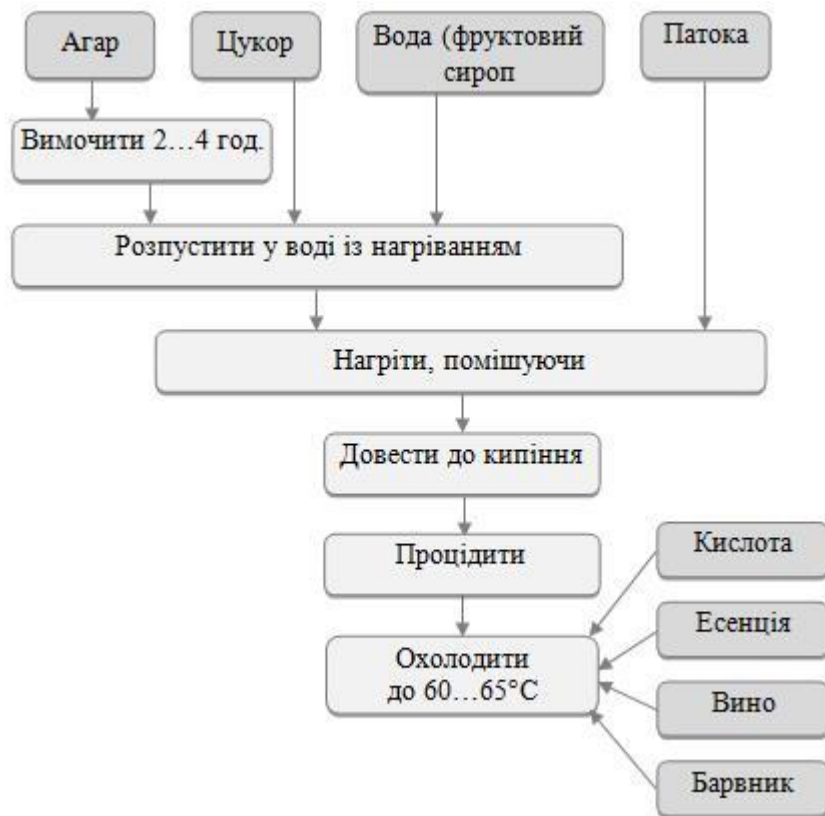


Рис. 3.2.3.1. Технологічна схема приготування желе на основі агару

Технологія приготування желе на основі желатину. Желатин промивають у воді, потім його заливають чистою кип'яченою охолодженою водою і витримують до повного набрякання. Водночас уварюють цукровий сироп із патокою і охолоджують до 70°C. Набряклий желатин відціджують від зайвої води, уводять у сироп і розмішують до повного розчинення. Желе з желатину зберігають за зниженої температури, оскільки в теплі воно плавиться. Желе можна готувати і без патоки, але якість його буде гірша.



Рис. 3.2.3.2. Технологічна схема приготування желе на основі желатину

Вимоги до якості: однорідна, прозора, желеподібна, пружна маса; вологість – 50%.

Технологія приготування желатинових кульок. Для оздоблення тістечок і тортів застосовують желатинові кульки (рис. 3.2.3.1). Їх можна робити як з порошкового, так і листового желатину. Для виготовлення кольорових кульок можна використовувати порошковий желатин.

Сировина та необхідні матеріали: 14 г желатину, 100 г води, 1 крапля водорозчинного гелевого барвника, маленькі повітряні кульки, дерев'яні палички, скотч, фольга, рослинна олія для змащування кульок.

Технологія приготування желатинових кульок

Желатин заливають водою для набрякання й залишають на 10 хвилин. Далі розчин нагрівають до температури не більше 60°C до повного розчинення желатину у воді. Для надання желатиновим кулькам аромату та кольору до розчину додають відповідні есенцію та барвник. Під час створення кульок розчин має бути рідким. У випадку його твердіння, розчин необхідно підігріти.

Створення кульок:

- надувають повітряні кульки до необхідного розміру та міцно закріплюють їх на паличках за допомогою скотчу або фольги;

- зроблені повітряні кульки злегка змащують рослинною олією;

- підготовлений желатин виливають у посуд певної глибини, за якої повітряні кульки повністю занурюються в розчин;

- надуту кульку повністю занурюють у розчин желатину і прокручують її таким чином, щоб вона уся вкрилася



*Рис. 3.2.3.5. Торт, оздоблений
желатиновими кульками*



*Рис. 3.2.3.6. Повітряні кульки, вкриті
желатиновим розчином*

желатиновим розчином, залишаючи вільною від нього лише 1 см навколо скотча. Надлишкам желатину дають можливість стекти з кульки і ставлять її підсохнути на заздалегідь підготовлену основу. Через 10 хвилин, коли кульки не будуть липкими на дотик, кожну з них занурюють у желатиновий розчин ще раз. Якщо цей розчин твердіє, його необхідно підігріти до температури не більше 60°C;

– оброблені кульки залишають при кімнатній температурі на 24 години (рис. 3.2.3.2);

– готові кульки на дотик стають щільними, як пластик.

Для того, щоб зняти желатинові кульки з повітряних, вільну від желатинового покриття ділянку кульки навколо скотча обережно надрізають. При цьому повітряна кулька здувається, її легко видаляють пінцетом зі сформованої желатинової кульки через утворений отвір. Желатинові кульки можна зберігати при кімнатній температурі в герметично закритому контейнері без доступу повітря.

3.2.4. Приготування масляних кремів

Масляні креми

Сировина	Маса необхідних продуктів для приготування масляних кремів, г				
	Основний на цукровій пудрі	Основний на згущеному молоці	Шоколадний	Кавовий	Горіховий
Масло вершкове	515	530	497	505	495
Цукрова пудра	511	283	265	202	264
Ванільна пудра	4	5	2,3	5	4,5
Коньяк або вино десертне	1,7	1,7	1,7	3,4	1,7
Молоко згущене	–	212	199	202	198
Какао-порошок	–	–	48	–	–
Цукор-пісок	–	–	–	66	–
Кава натуральна смажена	–	–	–	4,4	–
Вода	–	–	–	40	–
Ядро горіха смажене	–	–	–	–	48
Вихід	1000	1000	1000	1000	1000

Алгоритм приготування масляних кремів складається з таких етапів.

Підготовка сировини. Вершкове масло зачищають і нарізають. Цукрову пудру подрібнюють і просівають. Цукор, какао-порошок просівають. Згущене молоко підігрівають і проціджують. Горіхи підсмажують, очищають від

оболонки і подрібнюють. Готують кавовий сироп: до охолодженого до 20°C цукрового сиропу додають витяжку з кави та коньяк.

Збивання масла. Масло вершкове є основою в приготуванні масляних кремів. Для полегшення процесу збивання і поліпшення якості крему температура масла має бути 10...12°C. Велику кількість масляного крему (2 кг і більше) готують у стаціонарних збивальних машинах, невелику (до 1 кг) – за допомогою ручного електроміксера.

Підготовлене масло кладуть в казан збивальної машини і збивають спочатку на повільному ході до однорідної консистенції, а потім на швидкому до пишної стійкої консистенції. При цьому вершкове масло насичується повітрям, біліє і збільшується в об'ємі.

Приготування складової частини. Все масляні креми відрізняються складниками та способами приготування. Так, у якості складників у них використовується: цукрова пудра, згущене молоко, какао-порошок, кавовий сироп тощо. Підготовка складників для кожного з масляних кремів представлена у відповідних технологічних схемах (рис. 3.2.4.1–3.2.4.6).

З'єднання та збивання. Збите вершкове масло з'єднують з підготовленими складниками, температура яких 20...30°C, і збивають до однорідної пишної консистенції. Загальна тривалість збивання 10–15 хв. В кінці збивання додають смакові і ароматичні речовини.

Використання. Масляні креми використовуються для змащування шарів, наповнення та оздоблення борошняних кондитерських виробів.

З масляних кремів – *крем масляний основний на цукровій пудрі* самий стійкий при зберіганні, оскільки він містить велику кількість цукру, який є консервантом, не містить яєць і має низьку вологість.



Рис. 3.2.4.1. Технологічна схема приготування крему масляного основного на цукровій пудрі

Вимоги до якості крему масляного основного на цукровій пудрі: готовий крем має бути однорідним по консистенції, мати температуру 18...20°C, кремовий колір і вологість 8 %.

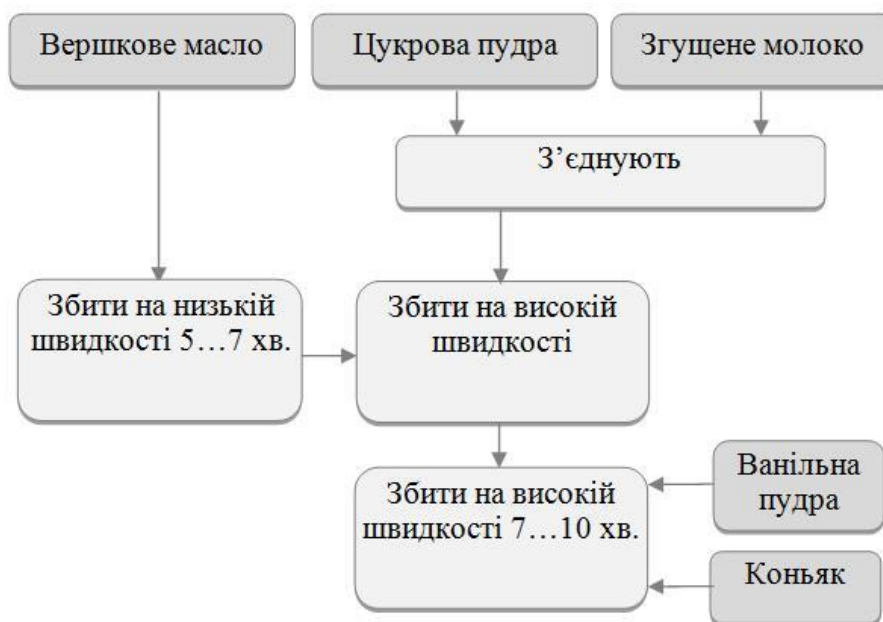


Рис. 3.2.4.2. Технологічна схема приготування крему масляного основного на згущеному молоці

Якщо під час приготування крему згущене молоко зацукрилося, його необхідно заздалегідь закип'ятити й остудити до кімнатної температури. Якщо крем узявся крупинками, у нього потрібно додати підігріте згущене молоко. Якщо крем «відсікається» (стає рябим), його необхідно злегка підігріти й збити. У відсутності змін, необхідно остудити крем, трохи перемішати, відкинути на часте сито, а після відділення рідини злегка підігріти й знову збити.

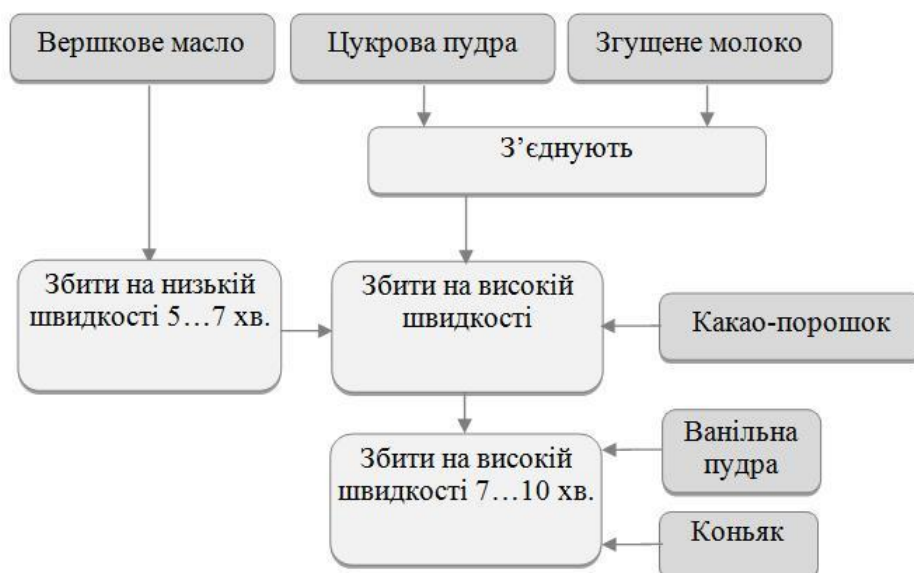


Рис. 3.2.4.3. Технологічна схема приготування крему масляного шоколадного

У випадку втрати кремом глянцею до нього необхідно додати масло й збити. Вироблені для оздоблення борошняних виробів елементи з теплого

крему мають гарну глянсову поверхню, але не мають рельєфності; з холодного крему - матові та рельєфні.

Вимоги до якості крему масляного основного на згущеному молоці: крем у вигляді пишної однорідної маслянистої маси кремового кольору, що добре зберігає форму; вологість – 14 %.



Рис. 3.2.4.4. Технологічна схема приготування крему масляного кавового

Крем масляний шоколадний готується так само, як крем масляний основний на згущеному молоці, тільки просіяний какао-порошок додається після перемикання машини на швидкий хід.

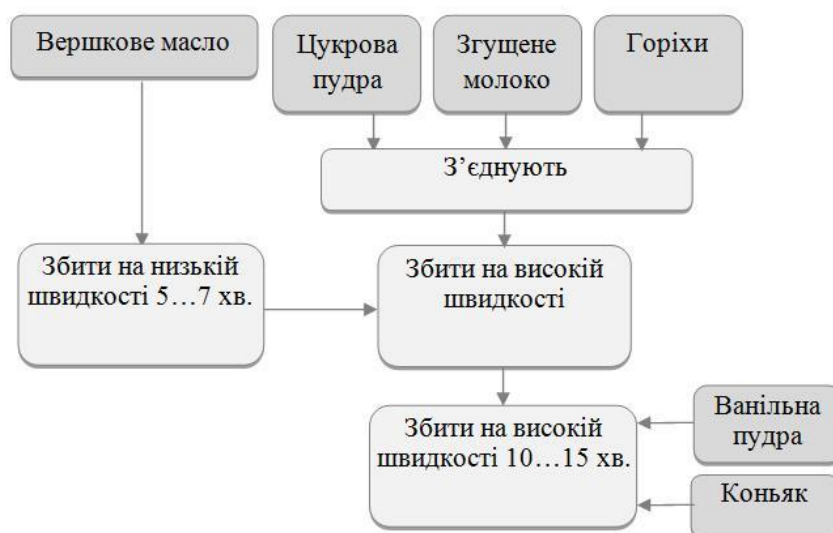


Рис. 3.2.4.5. Технологічна схема приготування крему масляного горіхового

Вимоги до якості крему масляного шоколадного: крем має пишну однорідну масу шоколадного кольору, що добре зберігає форму; вологість – 11 %. Крем масляний кавовий готується так само, як крем масляний

основний на згущеному молоці, тільки разом із цукровою пудрою й згущеним молоком додається охолоджений кавовий сироп. Сироп кавовий готується так само, як сироп кавовий для просочування.

Вимоги до якості крему масляного кавового: крем має пишну однорідну маслянисту масу світло-кавового кольору з яскраво вираженим запахом кави, що добре зберігає форму; вологість – 20 %.

Вимоги до якості крему масляного горіхового: крем має пишну однорідну маслянисту масу світло-кремового кольору з вираженим горіховим смаком, що добре зберігає форму. Вологість крему – 14 %.

3.2.5. Приготування вершкових, сметанних кремів

Сировина	Маса продуктів, необхідних для приготування вершкових і сметанних кремів, г					
	1. Вершко- вий	2. Вершковий ванільний	3. Вершковий шоколадни й	4. Вершковий на желатинові й основі	5. Сметан- ний	6. Вершково - сметанни й
Цукрова пудра	97	97	97	97	322	177
Вершки	963	963	963	963	—	590
Ванільна пудра	10	14,5	12	—	11	7
Желатин	—	—	—	20	—	—
Какао-порошок	—	—	40	—	—	—
Сметана	—	—	—	—	737	296
Вологість, %	50	50	50	57	41,5	47,5

Технологічні схеми приготування вершкових і сметанних кремів наведено на рис. 3.2.5.1–3.2.5.5.

Технологія приготування вершкового крему. Підготовлені вершки збивають, поступово збільшуючи темп збивання, до утворення пишної маси. Не припиняючи збивання, у вершки поступово додають цукрову та ванільну пудру. Загальна тривалість збивання – 20 хв.

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

Для приготування крему вершкового ванільного на 1 кг основного вершкового крему додають 4,5 г ванільної пудри, а для приготування крему вершкового шоколадного – 40 г какао-порошку і 2 г ванільної пудри.



Рис. 3.2.5.1. Технологічна схема приготування вершкового крему

Технологія приготування вершкового крему на желатиновій основі. Промитий желатин заливають вершками у співвідношенні 1:10 і залишають для набрякання на 1,5–2 год. Потім прогрівують при слабкому нагріві, помішуючи, до повного розчинення желатину. Охолоджені вершки збивають до утворення густої, пишної маси, спочатку на малій, а потім на великій швидкості робочого механізму.



Рис. 3.2.5.2. Технологічна схема приготування вершкового шоколадного крему

Не припиняючи збивання, до вершків додають просіяну цукрову пудру, вливають тонкою цівкою теплий розчин желатину та швидко закінчують збивання. Крем швидко набуває драглистої консистенції, тому його необхідно використовувати для оздоблення різноманітних виробів одразу, поки він ще не захолонув.

Вимоги до якості: біла, пишна, ледь драглиста маса, добре зберігає форму. Якщо до цього крему додати смакові й ароматичні речовини, можна

отримати різноманітні ароматизовані креми. Ці речовини необхідно додавати безпосередньо перед вливанням розчину желатину.

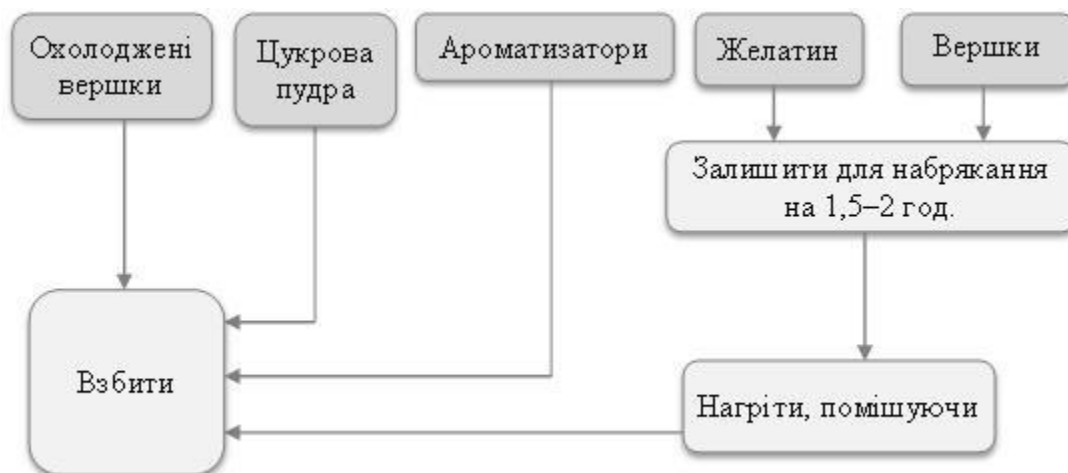


Рис. 3.5.2.3. Технологічна схема приготування вершкового крему на желатиновій основі

В основні креми на вершках з желатином можна додавати смакові та ароматичні речовини (лікери, настоянки, соки тощо), в результаті чого вийдуть різноманітні ароматизовані креми (абрикосовий, ананасовий, апельсиновий, вишневий, суничний, полуничний, малиновий, кавовий, коньячний, лимонний, мандариновий, медовий, мигдальний, ромовий, яблучний тощо).



Рис. 3.5.2.4. Технологічна схема приготування крему сметанного

Технологія приготування крему сметанного. Крем сметанный готують за технологією вершкового основного крему. Для його приготування використовують охолоджену сметану вищого гатунку 30 %-вої жирності. Сметану збивають на низькій швидкості, одночасно поступово додають цукрову та ванільну пудру, а потім швидкість збивання збільшують.

Вимоги до якості: такі самі як, і до крему вершкового основного; смак солодкий, ледь кислуватий.



Рис. 3.2.5.5. Технологічна схема приготування крему вершково-сметанного

Під час приготування крему вершкового-сметанного охолоджені вершки та сметану перемішують, далі готують за технологією крему вершкового основного. Загальна тривалість збивання – 20–25 хв.

3.2.6. Приготування посипок

Рецептуру приготування трюфельної крупки наведено в табл. 3.2.6.1.

Таблиця 3.2.6.1

Рецептура для приготування трюфельної посипки

Сировина	Маса,г
Помада	775
Какао-порошок	194
Масло вершкове	40
Ванільна пудра	5
Вихід	1000

Технологічну схему приготування трюфельної крупки представлено на рис. 3.2.6.2.

Технологія приготування трюфельної крупки

Помаду підігрівають до 45...50°C, додають какао-порошок, вершкове масло, ванільну пудру і добре перемішують, потім охолоджують до затвердіння. Отриману масу протирають через сито з осередками розміром 3 мм. Утворену крупку розсипають тонким шаром на аркуші і підсушують. Використовувати отриману посипку потрібно не пізніше 8 годин після виготовлення, так як при більш тривалому зберіганні вона черствіє і втрачає смакові якості.





Рис. 3.2.6.2. Технологічна схема приготування трюфельної посипки

3.3. Приготування дріжджового тіста та виробів з нього

Пироги відкриті, напіввідкриті і закриті

Дріжджове тісто готують опарним чи безопарним способом, пироги випікають у формах або на листах.

Для **відкритого** пирога шматок тіста масою 770 г підкачують у кулю, залишають на 5–7 хв для розстоювання, потім розкачують шаром завтовшки 1 см за розмірами форми. Тісто перекладають у форми, змащені жиром, розрівнюють. Краї роблять трохи вище середини. Накладають шар начинки. Пиріг залишають для розстоювання протягом 25–30 хв, змащують яйцем «бортики» тіста і випікають при температурі 200...220°C протягом 20–25 хв. Якщо використовують сирну начинку, то її також змащують яйцем.

Пиріг **напіввідкритий** готують так само, як і відкритий, тільки для нижнього шару беруть не все тісто, а 3/4 норми. Після викладення начинки краї пирога загинають на



15–20 мм, часткою прикриваючи ними начинку. На начинку кладуть смужки тіста у вигляді решіток, закріплюючи кінці на «бортиках». Після розстоювання яйцем змащують як смужки тіста, так і поверхню начинки.

Для **закритого** пирога тісто ділять навпіл і розкачують обидві частини. Одну кладуть у змащену жиром форму, накладають начинку і закривають зверху другою заготовкою з тіста. Поверхню пирога прикрашають листочками, гребінцями, зірочками, які формують з обрізків тіста і закріплюють за допомогою яйця. За 5–10 хв до випікання пироги змащують яйцем, поверхню у кількох місцях проколюють для виходу вологи, випікають протягом 30 хв при температурі 200...210°C. Для приготування таких пирогів розраховують складові: тісто дріжджове 773 г, начинка 400 г, яйця для змащування 20 г, жир для листів 3 г. Вихід 1000 г.



Загальну рецептуру виробу «Пиріг з начинкою» наведено у табл. 3.3.1.4.

Таблиця 3.3.1.4

Рецептура виробу «Пиріг з начинкою»

Сировина	Брутто на 1000 г	Нетто
Тісто дріжджове	773	773
Начинка	400	400
Яйця для змащування	20	20
Жир для листів	3	3
Вихід	—	1000

Технологія приготування виробів із дріжджового опарного тіста

Кулеб'яка. Кулеб'яки формують із опарного тіста масою 600 г, яке розкочують у пласт 1 см завтовшки і 18–20 см завширшки, на середину пласта по всій його довжині кладуть фарш (м'ясний, картопляний із грибами або цибулею, грибний, рисовий, яблучний тощо), краї тіста з'єднують над фаршем і защипують.



Сформувати кулеб'яку укладають швом вниз на змащений жиром лист, прикрашають вирізаними шматочками з того ж тіста, приклеюючи їх меланжем, і ставлять для вистоювання. Перед випічкою її змащують яйцем і зверху проколюють в 2–3 місцях. Випікають виріб при температурі 220...240°C 45–60 хв. Перед подаванням кулеб'яку нарізають на порції по 100 або 150 г.

Подають кулеб'яку в гарячому і холодному вигляді. У табл. 3.3.2.1 наведено рецептуру виробу «Кулеб'яка».

Таблиця 3.3.2.1

Рецептура виробу «Кулеб'яка»

Сировина	Брутто на 1000 г	Нетто
Тісто дріжджове № 1089	600	600
Борошно на підпил	18	18
Фарш	530	530
Меланж для змащування кулеб'яки	10	10
Жир для змащування листів	2,5	2,5
Вихід	–	1000

Тісто дріжджове

Сировина	1000	
Борошно	641	385
Цукор	34	20
Маргарин	29	17
Меланж	34	20
Сіль	10	6
Дріжджі	19	11
Вода	258	155
Вихід	-	600

Фарш м'ясний

Сировина	1000		530	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Яловичина	1709	1258	906	668
або свинина	1303	1110	690	588
Маргарин	40	40	21	21
Цибуля ріпчаста	119	100	63	53
Маса пасерованої цибулі	-	50	-	26
Борошно	10	10	5	5
Перець	0,5	0,5	0,3	0,3
Сіль	10	10	5	5
Зелень	9	7	5	4

Рулет із маком. Тісто готують опарним способом. Ділять на шматки масою 500 г, вистояють 5–8 хв і розкачують на прямокутний пласт довжиною 30 см, товщина пласта з одного



боку повинна бути 3–4 см, з іншого – 6–8 см (це роблять для того, щоб зовнішній шар тіста був товстіший і зберіг рулет від розривання).

На пласті рівномірно розміщують шар макової начинки (140–150 г), при цьому кінці пласта на відстані 2 см від краю не покривають начинкою і змащують яйцем. Підготовлений пласт тіста загортають в рулет. Для попередження розривів шари тіста не слід витягувати.

Рулети рубцем донизу укладають на лист, змащений жиром. Відстань між рулетами повинна бути 13–15 см, щоб рівномірно утворювалась рум'яна шкірочка, і шари тіста боків рулету не розкривались. Після укладання на лист рулет вирівнюють обома руками і ставлять в тепле місце (30–40°C) для вистоювання, а за 10хв. до випікання змащують його яєчним жовтком (білки використовують при замісі тіста), проколюють в 4–5 місцях для полегшення видалення пари і випікають при температурі 200...220°C протягом 25–30 хв. У табл. 3.3.2.2 наведено рецептуру виробу «Рулет із маком».



Таблиця 3.3.2.2

Рецептура виробу «Рулет із маком»

Сировина	1000	
	брутто	нетто
Борошно	475	475
Цукор	75	75
Масло вершкове або маргарин	50	50
Яйця	3/4шт.	30
Дріжджі	7	7
Вода	250	250
Борошно для підпилю	25	250
Олія для змащування дека	3	3
Яйця для змащування виробів	1/4шт	10
Мак	200	200
Цукор	150	150
Яйця	1шт.	40

Ватрушка. Дріжджове тісто для ватрушок готують опарним способом. Готове тісто масою по 580 г розкачують у вигляді джгута діаметром 3 см, ділять на шматочки масою по 58 г і підкачують у кульки. Їх кладуть на лист,



змащений жиром, на відстані 6–8 см одну від одної і ледь притискують рукою.

Через 15 хв дерев'яною качалкою (діаметром 5 см) у булочках роблять заглиблення; потовщені краї змащують яйцем, а в заглиблення випускають з кондитерського мішка сирну начинку або повидло і розстоюють ще протягом 20 хв.

При використанні сирної начинки всю поверхню ватрушки треба ретельно змащувати яйцем. Якщо для начинки використовується повидло, яйцем змащують тільки бокові сторони ватрушки.

Випікають при 230–240^ВС протягом 15 хвилин. У табл. 3.3.2.3 наведено рецептуру виробу «Ватрушка».

Таблиця 3.3.2.3

Рецептура виробу «Ватрушка»

Сировина	1000	
	брутто	нетто
Борошно	4900	8500
Цукор-пісок	400	400
Масло вершкове або маргарин	750	750
Яйця	320	320
Дріжджі пресовані	200	200
Молоко	2000	2000
Борошно для підпили	100	100
Жир для змащування листів	20	20
Яйця для змащування виробів	160	160
Сіль	15	15
Ванілін	3	3
Цукрова пудра для посипання	90	90
Вихід		100 шт. по 75 гр.

3.4. Приготування бездріжджових видів тіста та виробів з нього

3.4.1. Приготування тіста для млинчиків та виробів з нього

Млинчики поліські (напівфабрикат, оболонка)

Назва сировини	Кількість сировини (г)		Приготування виробів. Яйця, розчин солі, цукру, змішують, додають холодне молоко (половину норми), всипають просіяне борошно, крохмаль і перемішують до утворення однорідної маси, потім додають решту молока і перемішують. Готове тісто проціджують.
	Брутто	Нетто	
Борошно пшеничне	200	200	
Крохмаль картопляний	220	220	
Молоко	1000	1000	

Яйця	2 шт	80	Млинчики смажать на змащених жиром і розігрітих сковорідках діаметром 22-26 см . Налите тісто обертанням сковороди розподіляють рівним шаром по всій поверхні завтовшки 1-2 мм і обсмажують. Якщо подають без начинки, їх обсмажують з обох боків, якщо з начинкою – з одного боку. Млинчики знімають і охолоджують.
Цукор	30	30	
Сіль	8	8	
Маса тіста	-	1538	
Сало-шпик	20	20	
Вихід	-	1000	

**Налисники з м'ясним, сирним, яблучним фаршем,
джемом, повидлом або варенням**

Назва сировини	Кількість сировини (г)					
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
	1 варіант		2 варіант		3 варіант	
Млинчики (напівфабрикат)	-	185	-	100	-	100
Фарш м'ясний з цибулею або фарш м'ясний з яйцем, або фарш м'ясний з крупою, або фарш м'ясний з крупою і яйцем, або начинка з яблук, або начинка з гарбуза	-	93	-	50	-	-
або начинка з сиру	-	-	-	-	-	89
або джем, або повидло, або варення	-	-	50	50	-	-
Маса напівфабрикату	-	278	-	150	-	189
Маргарин столовий	12	12	6	6	12	12
або кулінарний жир	10	10	5	5	10	10
Маса смажених налисників	-	250	-	135	-	170
Масло вершкове або маргарин столовий	10	10	5	5	10	10
або рафінадна	10	10	5	5	10	10

пудра						
або сметана	30	30	20	20	30	30
Вихід						
з маслом або рафінадною пудрою	-	260	-	140	-	180
з сметаною	-	280	-	155	-	200

Приготування налисників. На підсмажену поверхню млинчика викладають начинку і загортають надаючи форми прямокутника або валика. Обсмажують з обох боків на розігрітій з жиром сковороді або листі до утворення рум'яної кірочки, ставлять в жарову шафу на 5-6 хв. Подають по 2 шт. на порцію. Налисники (млинчики з начинкою) з м'ясного або ліверного фаршу, печінки - поливають розтопленим вершковим маслом; з начинкою з кисломолочного сиру подають з розтопленим вершковим маслом, або цукровою пудрою або сметаною або соусом солодким; з начинкою з вишень – із сметаною або цукровою пудрою; з начинкою з гарбуза – з цукровою пудрою; з начинкою з маку та меду – з медом або соусом шоколадним.

Млинчикам без начинки, надають форму трикутника. Їх відпускають з сметаною, або солодким соусом або джемом, повидлом, варенням.

Вимоги до якості. Млинчики без начинки – однакового розміру і товщини, добре пропечені, поверхня відповідно зарум'янена, золотистого або світло-коричневого кольору, не підгоріла, без тріщин і пухирців, консистенція м'яка, еластична. Смак приємний, ледь солодкуватий.

Налисники (млинчики з начинкою) – відповідної форми, поверхня рівномірно зарум'янена, не підгоріла, золотистого кольору, конситенція – еластична, начинки – соковита. Смак і запах приємні, властиві смаженому виробу з прісного тіста з начинкою.

Пиріг із млинчиків

Назва сировини	Кількість сировини (г)	Приготування виробів.
Млинчики (напівфабрикат)	1000	Круглу форму з високими бортами, діаметром 24–26 см змащують маргарином та посипають паніровкою (тертим білим хлібом). Дно і борти форми вистеляють млинчиками, на них рівномірно викладають м'ясну начинку та покривають шаром млинців і так 5–6 шарів. Зверху млинчики змащують збитим яйцем і посипають білою паніровкою (тертим білим хлібом). Сформований виріб запікають у жаровій
М'ясна начинка з цибулею і яйцем	2000	
яйце	40 (1 шт)	
Біла паніровка	50	
Жир для змащування дека	100	



шафі при 200...220°C протягом 20–25 хв. Готовий пиріг нарізають на порційні шматки масою 160 г, поливають вершковим маслом та подають гарячим. Пиріг можна готувати з різноманітним начинками


Вимоги до якості: Пиріг круглої форми, поверхня зарум'янена, на розрізі видно 5–6 шарів м'ясної начинки, що перекладена млинчиками, консистенція начинки соковита, млинчиків – м'яка, еластична.

Пиріжки з млинчиків із різними начинками

Назва сировини	Кількість сировини (г)	Приготування виробів.
Млинчики (напівфабрикат)	623	На випечену сторону млинчика викладають начинку і згортають у вигляді пиріжка, надаючи йому прямокутної форми. Сформовані пиріжки змочують у яйцях, панірують в сухарях та смажать у великій кількості жиру. Як правило, пиріжки готують з несолодкими начинками: м'ясною, ліверною, грибною, рибною тощо.
Фарш	335	
Сухарі паніровочні	152	
Жир для фритюра	107	
Вихід	1000	<p>Вимоги до якості: Пиріжки прямокутної форми, поверхня рівномірно зарум'янена, золотистого кольору, консистенція – м'яка, еластична, начинки – соковита.</p> 

3.4.2. Приготування вафельного тіста та виробів із нього


Печиво «Вафельні квадратики»

Назва сировини	Кількість сировини (г)	Електровафельницю для товстих вафель розігрівають, наливають на одну сторону в кожне гніздо тісто, притискають іншою стороною вафельниці і випікають квадратні вафлі 2–3 хв. Охолоджені вафлі посипають цукровою пудрою або оздоблюють шоколадом.
Тісто для цукрових вафель	1300	
Цукрова пудра	25	
Шоколад	70	
Вихід	1000	

Вафлі «Шоколадне сердечко на паличці»

Назва сировини	Кількість сировини (г)	Електровафельницю для товстих вафель з гніздами у вигляді сердечок розігрівають, наливають тісто у кожне гніздо, всталяють паличку і притискають іншою стороною вафельниці й випікають вафлі 2–3 хв. Темперують молочний шоколад. У розтоплений шоколад, опускають вафельне сердечко для глазурювання, кілька разів прокручують для видалення зайвого шоколаду. Вироби залишають для застигання. У цей час темперують білий шоколад, безупинно помішуючи, охолоджують його до 30°C і заповнюють ним кондитерський корнети, який вставляють у кондитерський мішок. У корнетика роблять невеличкий рівний зріз. Хаотичними рухами наносять білі смуги на глазуроване вафельне сердечко з однієї або двох сторін. Виріб охолоджують.
Вафельне тісто з какао	1200	
Шоколад молочний	200	
Шоколад білий	70	
Вихід	1000	
		

Вафельна трубочка з начинкою

Назва сировини	Кількість сировини (г)	Приготування виробів. Вафельні листи в гарячому стані згортають у трубочки використовуючи дерев'яну паличку. За допомогою кондитерського мішка охолоджені трубочки з обох кінців заповнюють зефірним, вершковим або шоколадно-вершковим кремом «Шарлот».
	10 шт.	
Вафлі цукрові	200	Вимоги до якості: форма трубочки, з обох кінців якої видно крем; вафлі з чітким візерунком на поверхні, не розтріскані, світло-коричневого кольору, консистенція суха, хрустка, смак і запах властиві відповідному крему.
Начинка:		
крем «Зефір»	500	
або крем вершковий	500	
або крем шоколадно-вершковий «Шарлот»	400	
Вихід	70 або 60 г.	

Вафельні торти. Усі вафельні торти являють собою вафельні листи, прошаровані різними начинками. Поверхню тортів обробляють тією ж начинкою, крихтою, шоколадом або шоколадною глазур'ю.

Вафельні торти

Назва сировини	Кількість сировини (г)	Вафельні листи без цукру (інколи їх підфарбовують харчовими барвниками у різний колір) змащують жировою начинкою і склеюють по 5–7 шт. Прошаровані листи кладуть під легкий прес на 2–3 год у прохолодне місце. Після охолодження їх нарізують на штучні вироби різноманітної форми масою 50 або 100 г.
Вафельні листи без цукру	300	
Начинка	700	
Кондитерський жир	279	
Цукрова пудра	419	
Какао-порошок	28	
Ванільна пудра	419	
Вихід	1000	


Приготування начинки: кондитерський жир ділять на дві однакові частини. Одну частину жиру розтоплюють, а другу використовують у пластичному стані.

У бачок збивальної машини закладають 50 % кондитерського жиру (у пластичному стані) і збивають, доки не утвориться однорідна маса без грудочок. До збитої маси додають 25 % цукрової пудри і продовжують збивати.

Потім поступово вливають решту 50 % розтопленого жиру і, коли він з'єднається з масою, додають 75 % цукрової пудри і ванільну пудру. Масу збивають протягом 10–15 хв. Наприкінці збивання всипають просіяний какао-порошок. Готова начинка повинна мати пишну консистенцію і коричневий колір. Крім жирової начинки, для прошаровування вафельних тортів можна використовувати цукрову помаду, різноманітні креми, фруктові-ягідні начинки. Інколи поверхню вафельних тортів перед нарізанням глазурують шоколадом чи шоколадною помадою.

Вимоги до якості: форма виробів прямокутна, квадратна, ромбовидна, складаються з 5–7 вафельних листів, прошарованих відповідною начинкою; вафлі з чітким візерунком на поверхні, не розтріскані; консистенція суха, хрустка; колір світло-кремовий; смак приємний, солодкий.

Торт шоколадно-вафельний

Назва сировини	Кількість сировини (г)	Приготування. Вафельні листи (5–7 шт.) випечені із тіста для листових вафель без цукру (230–290 мм) прошаровують начинкою з праліне, перемішаною в підігрітому стані з какао-маслом
Вафельні листи	130	
Шоколадна глазур	180	
Праліне	560	
Какао-масло	30	
Шоколад	100	

Вихід	1000	(при 35°C). Поверхню та краї торта глазурують шоколадною глазур'ю, підігрітою до температури 32°C та перемішаною з какао-маслом. Прикрашають торт шоколадом. Можна глазурувати торт темперованим шоколадом. Вимоги до якості: торт складається з 5–7 шарів вафель, прошарованих начинкою, верх заглазований шоколадною глазур'ю, прикрашений шоколадом.
--------------	-------------	---

3.4.3. Приготування пісочного тіста та виробів із нього

3.4.3.1. Тісто «Брізе», «Сабле», «Сюкре»

Назва сировини	1. Тісто «Брізе» (г)		2. Тісто «Сабле» (г)	3. Тісто «Сюкре» (г), для тарта, діаметром 20-22 см
	Для відкритого тарта, діаметром 20-22 см	Для закритого тарта, діаметром 20-22 см		
Борошно пшеничне	185	320	500	150
Вершкове масло	115	200	300	250
Цукор	0	0	0	13
Цукрова пудра	0	0	180	125
Яйця	0	0	0	150
Яйця (жовток)	0	0	80	0
Сіль	2,5	4	2,5	1,3
Вода	40-60 + 20	70-100+20	0	0
Лимонний сік або яблучний оцет	5	10	0	0
Вихід	1шт по 340 г	1шт по 600 г	1000	600 (3шт по 200 г)

Приготування тіста «Брізе». Для приготування тіста «Брізе» краще використовувати борошно з найменшою кількістю білка, так зване борошно для тортів (cake flour). Це борошно дуже тонкого помелу й білосніжного кольору і містить низький вміст білка (протеїну). Цей показник – найголовніший чинник, що запобігає розвитку великої кількості глютену. У результаті готове тісто виходить дуже ніжним і розсипчастим.

Якщо немає борошна для тортів, використовують звичайне борошно загального призначення. Перед приготуванням борошно просіюють. Працюють із тістом швидко й точно, головне – не перем'яти тісто, що призведе до надмірного розвитку глютену, і до більш твердого й щільного тіста.

Тісто «Брізе» готується методом утирання масла в борошно. Суть цього методу полягає в наступному: борошно й масло січуть разом до дрібної крихти (це можна зробити ножом, кухонним комбайном, блендером або спеціальним пристосуванням для січення тіста), шматочки масла повинні бути завбільшки із горох.

Готове тісто ділять на частини, загортають у харчову плівку й поміщають у холодильник, де воно може зберігатися 1 тиждень, або в морозильну камеру (зберігання до 3-х місяців).

Тісто готують двома способами.

I спосіб приготування тіста за допомогою кухонного ножа або спеціального ножа для січення тіста (pastry blender).

У воду додають лимонний сік або яблучний оцет і поміщають до морозильної камери на 15 хв.

Просіюють борошно із сіллю гіркою на велику дошку. Додають порізане кубиками холодне вершкове масло, січуть борошно з холодним маслом кухонним ножом або спеціальним ножом для січення тіста (він має до 5 лез, що значно прискорює процес) до моменту, доки шматочки масла стануть розміром з половинку гороху або сочевицю. У центрі борошна роблять лунку й починають вливати крижану воду. Вливати слід по столовій ложці й акуратно замішувати, не м'яти тісто занадто сильно (дуже зручно замішувати «Брізе», допомагаючи шкребком або ножом), працювати необхідно швидко.

З моменту додавання води мнуть тісто якнайменше. При додаванні води слід враховувати, що при додаванні занадто малої кількості води – тісто при розкочуванні буде рватися по краях і кришитися, якщо занадто багато води, то тісто буде занадто м'яким.

Як тільки тісто почне тримати форму й збиратися в грудку припиняють додавати воду. Точну кількість води, яку потрібно додати в тісто – це особистий досвід кожного кондитера. Необхідно пам'ятати, що тісто не має бути занадто м'яким, липким і не повинно бути занадто сухим, що розпадається на частини. Збирають тісто в грудку, якщо необхідно ділять його на частини, формують кулі, злегка притискають їх долонею, загортають у харчову плівку й поміщають у холодильник на 2–3 години. За цей час шматочки масла знову остудяться, глютеніві нитки «розслаблюються» (при розкочуванні тісто не буде рватися), а також волога рівномірно розподілиться у тісті.

II спосіб приготування тіста з використанням міксера.

У воду додають лимонний сік або яблучний оцет і поміщають до морозильної камери на 15 хв. Просіюють борошно із сіллю у чашу міксера або блендера. Додають порізане шматочками холодне вершкове масло. Вмикають міксер/блендер на мінімальну швидкість або в пульсуючий режим. Як тільки

шматочки масла будуть потрібного розміру (близько 3 мм) починають додавати рідину (воду або яйце з водою) по столовій ложці.

Зупиняють міксер/блендер, як тільки тісто почне збиратися разом. Збирають тісто руками в грудку, якщо необхідно ділять його на частини, формують кулі, злегка притискають їх долонею, загортають у харчову плівку та поміщають у холодильник на 2–3 год.

Приготування тіста «Сабле». Борошно просіюють із цукровою пудрою й сіллю на робочу поверхню. В центрі роблять поглиблення й додають у нього шматочки розм'якшеного вершкового масла й жовтки. Акуратно перемішують вершкове масло з жовтками, поступово додаючи борошно. Коли суміш почне збиратися в грудку, але ще не буде досить однорідною, роблять кілька рухів підставою долоні, розтираючи тісто по столу й збираючи його назад. Якщо тісто видасться занадто сухим, додають 1 столову ложку холодної води, молока або вершків.

Ділять тісто на потрібну кількість частин, так з ним легше буде працювати, формують з кожної частини кулю, злегка притискають її і загортають у харчову плівку. Тісто поміщають у холодильник на 2–3 год. Після цього воно готове до розкачування й до подальшого використання.

Тісто «Сюкре» готують двома способами. *I спосіб приготування тіста* – такий самий як для приготування тіста «Брізе».

II спосіб приготування тіста. Просіяне борошно перемішують із сіллю і розпушувачем. Викладають масло в чашу міксера, встановлюють збивач для тіста, додають цукор й перемішують на повільній швидкості, щоб компоненти змішалися. Збільшують швидкість до високої й збивають 3–4 хв до пишної, легкої, кремоподібної консистенції. Час від часу зупиняють міксер і зіскрібають масло зі стінок чаші, щоб усе перемішалось до однорідності. Зменшують швидкість міксера до середньої і починають додавати яйця по одному, добре вимішуючи після кожного яйця. Не слід поспішати, інакше яйця, не встигнувши повністю з'єднається з маслом.

Іноді трапляється, що суміш відсікається й не може збитися до однорідної кремоподібної консистенції. Це може статися, якщо яйця були холодніші масла, або вони були занадто великі, або їх додали відразу більше чим потрібно. Вимикають міксер і додають суміш борошна й розпушувача. На низькій швидкості замішують тісто, не забуваючи періодично зіскрібати його зі стінок чаші. Замішують тісто до того часу, доки суміш стане однорідною. Через високий вміст цукру й масла, яке практично повністю покриває борошно, тісто стає дуже ніжним і розсипчастим і зовсім не шаруватим. Викладають тісто на дошку, збирають його разом. Ділять на потрібну кількість частин, формують з кожної частини кулю, злегка притискають її й загортають у харчову плівку.

Тісто поміщають у холодильник на 2–3 год. Після цього воно готове до розкочування й до подальшого використання.

3.4.3.2. Пісочні напівфабрикати

Назва сировини	Масова частка сухих речовин, %	1. Пісочний основний, г	2. Пісочний з горіхами і какао-порошком, г	3. Пісочний з горіхами, г	4. Пісочний з какао-порошком, г
Борошно пшеничне вищого гатунку	85,50	5154,20	4469,80	4356,70	5331,50
Борошно пшеничне вищого гатунку (на підпил)	85,50	412,40	357,60	403,30	408,60
Цукор-пісок	99,85	2061,70	1787,90	2175,40	2203,80
Меланж	27,00	721,60	625,80	308,50	312,50
Масло вершкове	84,00	3092,50	2681,90	2175,40	2207,20
Сода питна	50,00	5,20	4,50	3,80	3,80
Карбонат амонію	0,00	5,20	4,50	3,80	3,80
Есенція	0,00	20,70	17,80	27,70	28,00
Сіль	96,50	20,60	17,80	9,60	9,70
Ядро кеш'ю (обсмажене)	97,50	-	893,90	-	-
Какао-порошок	95,00	-	536,40	-	605,30
Ядро горіха (обсмажене)	97,50	-	-	1503,80	-
Яйце куряче (на змащування)	27,00	-	-	-	-
Ядро горіха (обсмажене на обсипання)	97,50	-	-	-	-
Разом	-	11494,10	11397,90	10971,40	11114,20
Вихід	-	10000,00	10000,00	10000,00	10000,00
Вміст сухих речовин, %	-	94,50	95,50	94,50	94,50

Пісочно-медовий та пісочно-сирний напівфабрикати

Назва сировини	5. Пісочно-медовий н/ф, г	6. Пісочно-сирний н/ф, г
Борошно пшеничне	4734	2620
Маргарин столовий	1114	1460
Яйця	1253	1500
Цукор	2994	3070
Пудра рафінадна	-	120
Мед	905	-
Сода	56	5

Лимонна кислота	5,5	-
Сир кисломолочний 18 %	-	2360
Вихід	10000	10000

Пісочне печиво

Печиво «Листочок». Пісочне тісто розкачують шаром завтовшки 7–8 мм, змащують яйцем і спеціальною виїмкою штампують заготовки овальної форми із загостреним кінцем, що нагадують форму листочка. Заготовки викладають на сухий кондитерський лист і кінчиком ножа наносять контури жилок «листочка». Випікають при температурі 230...240°C протягом 8–10 хв.

Вимоги до якості: печиво має форму листочка, не деформоване, краї рівні, поверхня рельєфна; колір світло-коричневий із золотистим відтінком; консистенція крихка; смак приємний, солодкий, без сторонніх присмаків.



Печиво «Домашнє». Пісочне тісто розкачують шаром завтовшки 4–5 мм, поверхню змащують яйцем, посипають подрібненими горіхами, а потім – цукром. Після підсихання з тіста виїмками штампують заготовки довільної форми, викладають їх на сухі кондитерські листи й випікають при температурі 230...240°C протягом 8–10 хв.

Вимоги до якості: печиво різноманітної форми; поверхня рівномірно посипана горіхами і цукром, частина кристаликів цукру розплавлена, але не підгоріла; консистенція крихка, смак приємний, солодкий, з горіховим присмаком; колір світло-коричневий з золотистим відтінком. З 1 кг 60–70 шт. печива.



3.4.3.3. Пісочне печиво

Назва сировини	1. Печиво «Листочок» г	2. Печиво «Домашнє» г	3. Печиво «Кругле» г	4. Печиво пісочно- шоколадне	5. Печиво «Глаголики» г	6. Печиво «Лимонне» г	7. Печиво «Зірочка» г	8. Печиво «Ромашка» г	9. Печиво «Морська хвиля», г
Борошно пшеничне	540	522	452	603	513	586	481	514	590
Борошно на підсипання	38	36	0	48	0	37	0	0	0
Маргарин столовий	328	313	375	362	0	0	0	0	350
Масло вершкове	0	0	0	0	205	165	193	247	0
Яйця	100	47	30	85	154	82	144	103	75
Сіль	0	0,5	0	2,5	0	0	0	0	0
Цукор	0	0	0	214	0	311	0	0	0
Молоко	0	0	0	0	102	55	96	51	0
Цукрова пудра	219	209	187	0	305	0	289	308	230
Ванільна пудра	4	0	2	0	5	0	2,4	0	0
Амоній	1	0,5	0,5	0,6	0	1	0	4	0
Сода	0	0,5	0,5	0,6	1	1	1	0	0
Цукати або родзинки	0	0	0	0	0	0	106	0	
Есенція ванільна	0	2	0	2,5	0	0	0	2	0
Есенція лимонна	0	0	0	0	0	1	0	0	0
Яйця для змащування	27	0	0	10	0	0	0	0	0
Какао-порошок	0	0	0	63	0	0	0	4	0
Мед	0	0	0	0	0	14	0	0	0
Вода	0	0	0	0	0	0	0	0	140
Інвертний сироп	0	0	0	0	5	0	0	0	0
Повидло	0	0	0	0	0	0	0	0	100
Для посипання:									
Горіхи	0	16	0	0	0	0	0	0	0
Цукор	0	37	0	0	0	0	0	0	0
Яйця для змащування	0	26	30	0	0	0	0	0	0
Вихід	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000

Печиво «Пісочне кільце»

Збірник рецептур борошняних кондитерських і булочних виробів
для підприємств громадського харчування. – М. Економіка. 1985, с. 184

Назва сировини	Розрахунок сировини на напівфабрикати ,г 100 шт. по 48 г			Витрати сировини на 100 шт. готових виробів
	Пісочний н/ф	Яйця (для змащування)	Ядра горіхів (смажені) дроблені	
Борошно пшеничне вищого сорту	2224	0	0	2224
Борошно пшеничне вищого сорту (на підпил)	178	0	0	178
Цукор	890	0	0	890
Меланж	311	0	0	311
Масло вершкове	1334	0	0	1334
Есенція	8,9	0	0	8,9
Натрій двукислый	2,3	0	0	2,3
Амоній	2,3	0	0	2,3
Сіль	8,9	0	0	8,9
Ядра горіхів (смажені) дроблені	0	0	493	493
Яйця	0	123	0	123
Всього сировини на напівфабрикати	4959,4	123	493	0
Вихід напівфабрикатів	4314	0	0	0
Всього сировини	0	0	0	5575,4
Вихід напівфабрикатів в готовій продукції	4200	120	480	0
Вихід готової продукції	0	0	0	4800
Вологість	5,5 ± 1,5	0	0	0

Технологія приготування. Пісочне тісто розкачують шаром завтовшки 6–7 мм. Спеціальною круглою виїмкою з фігурними краями і трубочкою по центру штампують заготовки у формі кільця. Заготовки викладають на сухі чисті кондитерські листи, поверхню заготовок змащують яйцем і посипають подрібненими горіхами. Випікають при температурі 230...240°C.

Вимоги до якості: тістечко у формі кільця з фігурними краями, поверхня змащена яйцем і обсипана подрібненими горіхами (арахіс, мигдаль, грецький горіх або фундук). Смак солодкий, горіховий. Тісто крихке, золотистого кольору. Зберігається при температурі 18...20°C протягом 72 годин.



Печиво «Кругле». Пісочне тісто розкачують шаром завтовшки 5 мм, змащують яйцем і посипають охолодженими пісочними крихтами. Після

підсихання виїмками штампують круглі заготовки діаметром 4 см і випікають на сухих листах при температурі 230...240°C протягом 8–10 хв.

Для пісочних крихт: 1/10 частину тіста змішують з невеликою кількістю борошна, охолоджують і протирають через решето.

Вимоги до якості: печиво круглої форми, краї рівні; поверхня рівномірно посипана крихтами; консистенція крихка, смак солодкий.

Печиво «Пісочно-шоколадне». Для цього печива готують два види пісочного тіста: звичайне ванільне і шоколадне. При приготуванні шоколадного тіста борошно перемішують з какао-порошком і додають у маргарин, збитий з цукром, та іншими продуктами. Печиво найчастіше готують круглої чи квадратної форми. Поєднання білого і шоколадного тіста дозволяє виготовляти печиво з різноманітним візерунком на поверхні. Ось один із способів приготування печива пісочно-шоколадного «Шахового». 3/4 ванільного і все шоколадне тісто розкачують шаром завтовшки 5–6 мм, нарізають на брусочки завтовшки 5–6 мм. Ванільне тісто, що залишилося, розкачують шаром завтовшки 1,5–2 мм, надаючи прямокутної форми, змащують яйцем. Потім на край цього тіста викладають білі й шоколадні брусочки 5–6 шт. по черзі в ряд. Поверхню брусочків також змащують яйцем і знову викладають ряд брусків, але чергуючи кольорами. Так викладають 5–6 рядів. Потім ці викладені брусочки загортають у нижній ванільний пласт тіста. Сформований великий брусок охолоджують протягом 30–40 хв, нарізають упоперек на печиво завтовшки 5–6 мм, викладають на сухий кондитерський лист і випікають при температурі 230...240°C протягом 8–10 хв.

При виготовленні печива з малюнком у вигляді спіралі біле і шоколадне тісто розкачують шарами завтовшки 3–4 мм, які викладають один на другий, змащуючи поверхні пластів яйцем, скручують у вигляді рулету і охолоджують протягом 30–40 хв.

Вимоги до якості: печиво квадратної чи круглої форми; на поверхні – чіткий візерунок з білого і шоколадного тіста у вигляді шахової дошки або спіралі; консистенція крихка; смак солодкий з шоколадним присмаком. В 1 кг – 70–80 шт. печива.



Печиво «Глаголики». Пісочне десертне тісто за допомогою кондитерського мішка із зубчастим наконечником (діаметр отвору 5–7 мм) видавлюють на сухий кондитерський лист у вигляді прописної літери «2» і випікають за температури 220...230°C 10–12 хв.



Вимоги до якості: форма збережена, не розпливчаста, поверхня рельєфна; колір світло-жовтий із



золотистим відтінком; консистенція крихка; смак солодкий. В 1 кг – 122 шт. печива.

Печиво «Лимонне». Готують пісочне десертне тісто, але пластичної консистенції. Тісто розкачують шаром завтовшки 5 мм і круглою виїмкою діаметром 40 мм штампують заготовки, які випікають на сухих кондитерських листах за температури 230...240°C протягом 10–12 хв.

Вимоги до якості: такі самі, як і до печива «Прямокутного», форма кругла.

Печиво «Зірочка». Готове десертне тісто за допомогою кондитерського мішка з круглим зубчастим наконечником (діаметр отвору 1,5 см) відсаджують на сухий кондитерський лист у вигляді зірочок. По центру кожного печива кладуть шматочок цукату або родзинку (родзинки попередньо замочують у літній воді на 15 хв і ретельно промивають). Випікають при температурі 220...230°C протягом 10–12 хв.

Вимоги до якості: форма зірочки; поверхня рельєфна, по центру акуратно викладені шматочок цукату чи родзинка; колір світло-жовтий з золотистим відтінком; консистенція крихка; смак солодкий.



В 1 кг – 140 шт. печива.

Печиво «Ромашка». Заготовки формують так само, як для печива «Зірочка», але по центру кожного печива викладають цяточку шоколадного тіста. Для цього частину десертного тіста підфарбовують у коричневий колір за допомогою какао-порошку. Випікають печиво за температури 220...230°C. Інколи по центру заготовок відсаджують з корнетика фруктову начинку.

Вимоги до якості: поверхня рельєфна, по центру викладено цяточку шоколадного тіста, або фруктову начинку; колір світло-жовтий з золотистим відтінком; консистенція крихка; смак солодкий.



Печиво «Морська хвиля». Десертне тісто за допомогою кондитерського мішка із зубчастим наконечником (діаметр отвору 1,5 см) відсаджують на сухі кондитерські листи у вигляді палички завдовжки 7 см. По середині вздовж кожної заготовки з корнетика видушують хвилясту лінію фруктові начинки і випікають при температурі 220...230°C протягом 10–12 хв.

Вимоги до якості: форма видовжена; поверхня рельєфна, по середині хвиляста лінія фруктові начинки; колір світло-жовтий; консистенція крихка; смак приємний, солодкий.



Печиво «Ніжне» (фірмове). Готове десертне тісто викладають у кондитерський мішок з круглим зубчастим наконечником (діаметр отвору

1,5 см) і видушують на сухий кондитерський лист заготовки у вигляді краплі. Випікають при температурі 220...230°C. Після охолодження кінчик печива глазують розігрітою білою помадою.

Вимоги до якості: форма черепашки, поверхня рельєфна, кінчик печива заглазований білою помадою, консистенція крихка, смак приємний, солодкий: поверхня помади суха, блискуча.

Пісочне печиво (фірмове)

Назва сировини	11. Печиво «Ніжне»	12. Печиво «Гуцульське»	13. Печиво «Прямокутне»
Борошно пшеничне	460	610	633
Маргарин столовий	346	376	275
Яйця	80	25	64
Сметана	0	0	75
Цукор на посипання	0	20	
Цукрова пудра	346	188	193
Ванільний цукор	1	0	0
Амоній	1	2,5	7
Сода	0	0	3
Вода	60	0	0
Есенція	0	0,4	1
Для помади:			
Цукор	150	0	0
Вода	34	0	0
Оцет	9	0	0
Есенція	1	0	0
Вихід	1000	1000	1000

Печиво «Гуцульське» (фірмове). Пісочне тісто розкачують шаром завтовшки 7–8 мм, поверхню посипають цукром і ледь прокачують качалкою. За допомогою виїмки з тіста штампують круглі заготовки діаметром 6 см у вигляді кілець. Сформовані заготовки випікають на сухих кондитерських листах при температурі 220...230°C протягом 10 хв.

Вимоги до якості: печиво має форму кільця; поверхня рівна, без тріщин, рівномірно вкрита блискучими кристаликами цукру; колір світло-коричневий: консистенція крихка: смак приємний, солодкий. В 1 кг – 60–70 шт. печива.

Печиво пісочне «Прямокутне» (фірмове). Пісочне тісто розкачують шаром завтовшки 7–8 мм, нарізають ножом на прямокутне печиво розмірами 25×50 мм. Випікають на сухих кондитерських листах при температурі 230...240°C протягом 8–10 хв.

Вимоги до якості: форма прямокутна; поверхня рівна, без тріщин; колір світло-брунатний з золотистим відтінком; консистенція крихка; смак приємний, солодкий, без сторонніх присмаків.

Пиріг пісочний із сиром або яблуками або ревенем. Пиріг готують круглої, овальної чи квадратної форми. Дно форми вистеляють папером, викладають у форму пісочне тісто і руками розрівнюють його шаром завтовшки 8–10 мм. З цього самого тіста формують бортики. Не бажано формувати бортики з окремого валика тіста, оскільки під час випікання він може зсунутися, деформуючи пиріг. У заглиблення, що утворилося, викладають начинку з яблук, ревеню, сиру чи іншу.

Поверхню начинки розрівнюють і прикрашають смужками тіста, які викладають у вигляді решітки. Поверхню пирога змащують яйцем і випікають при температурі 200...210°C протягом 30–35 хв. Охолюють і нарізають на порції.

Вимоги до якості: пиріг відповідної форми; на поверхні акуратно викладена решітка; колір темно-жовтий з золотистим відтінком; консистенція крихка, виріб добре пропечений, без закальцю; смак приємний, солодкий, смак начинки – відповідний.



3.4.3.4. Пісочні пироги з начинкою

Назва сировини	1. Пиріг пісочний з сиром або яблуками або ревенем	2. Пиріг пісочний з фруктовую начинкою
Тісто пісочне (напівфабрикат)	650	740
Борошно для підпилювання	20	0
Яйця для змащування	8	0
Цукрова пудра	0	15
Начинка		
з сиру	530	0
або з яблук	530	0
або з ревеню	530	0
фруктова (повидло)	0	410
Вихід	1000	1000

Пиріг пісочний з фруктовую начинкою

I спосіб. Тісто розкачують у шари 8–10 мм і випікають. Два випечені коржі прошаровують фруктовую начинкою або повидлом, зверху посипають цукровою пудрою.

II спосіб. Дно форми вистеляють папером, викладають у форму пісочне тісто і руками розрівнюють його шаром завтовшки 8–10 мм. З цього самого тіста формують бортики. На тісто рівномірним шаром викладають начинку з фруктові начинки або повидла. Поверхню начинки розрівнюють і прикрашають смужками тіста, які викладають у вигляді решітки. Випікають за температури

200...210°C протягом 30–35 хв. Після випікання посипають цукровою пудрою і нарізають на порції.

Вимоги до якості: пиріг відповідної форми; на поверхні акуратно викладена решітка; колір темно-жовтий з золотистим відтінком; консистенція крихка, виріб добре пропечений, без закальцю; смак приємний, солодкий, смак начинки - відповідний

Приготування тарталеток. Рецепт тарталеток наведена в табл.3.4.3.6.

У молоці розчиняють меланж, цукор, сіль, додають борошно (50 %), розм'якшений маргарин і сметану. Все перемішують до однорідної консистенції і додають борошно, що залишилося. Готове тісто розкачують в пласт товщиною 2–3 мм і вирізають кружечки за розміром формочок.

Вирізані кружечки вкладають в формочки, притискають тісто до внутрішньої поверхні формочок, проколюють в декількох місцях, заповнюють їх «вантажниками» (квасолею або горохом) для збереження форми і випікають.

Коли корзиночки зверху і знизу підрум'яняться, їх звільняють від «вантажика», виймають з формочок, охолоджують та заповнюють різноманітними салатами, м'ясними, рибними продуктами тощо. Можна випікати корзиночки масою 40 г або коржики 20–30 г для тарталеток, канapé.

3.4.3.5. Тарталетки (корзиночки) для закусок

Назва сировини	Кількість сировини (г)	
	<i>Брутто</i>	<i>Нетто</i>
Борошно пшеничне	1657	1657
Маргарин столовий	386	386
Молоко	386	386
Сметана	200	200
Меланж	228	228
Цукор	57	57
Сіль	17	17
Маса тіста	-	2841
Вихід	-	100 шт. по 25 г

3.4.3.6. Яблучний тарт (за Є. Клопотенком)

Назва сировини	Кількість сировини (г)	
	<i>Брутто</i>	<i>Нетто</i>
Для тіста		
Борошно пшеничне	350	350
Цукор	20	20
Сіль	5	5
Вершкове масло	150	150
Жовток	20	20

Кориця	0,5	0,5
Сода	1	1
Вода або молоко	100	100
Для начинки		
Яблука	593	415
Кориця	10	10
Вершкове масло	50	50
Цукор	40	40
Вихід	-	

Приготування тіста. Борошно просіюють, перетирають з розм'якшеним вершковим маслом до отримання крихти, додають цукор, корицю, соду, жовток. Замішують однорідне тісто. Якщо тісто вийде недостатньо еластичним і буде трохи кришитися, до нього додають воду або молоко. З тіста формують кулю, загортають у харчову плівку та залишають на 30 хв у холодильнику.

Приготування начинки. Яблука миють, видаляють серцевину та нарізають півкружальцями. Краще використовувати тверді та ароматні сорти яблук. На сковорідці розтоплюють вершкове масло, додають цукор, після того як цукор розчиниться, рівномірно розкладають по поверхні нарізані яблука, додають корицю, перемішують яблука дерев'яною лопаткою та тушкують 3–5 хв.

Тісто розкачують для тарта 28 см, викладають у форму для випікання, рівномірно розподіляють по всій поверхні та щільно притискають його до бортиків, надлишки тіста зрізають. Викладають підготовлену начинку у форму з тістом і рівномірно розподіляють її по всьому периметру. Випікають 45 хв.

Готовий пиріг дістають з духовки, охолоджують.

3.4.4. Приготування прісного здобного тіста та виробів із нього

Прісний здобний напівфабрикат для тістечка «Лимонне»

Назва сировини	Прісний здобний н/ф
Борошно	600
Цукор	150
Маргарин	150
Сметана	90
Сіль	3
Меланж	45
Сода	5
Ваніль	0,3
Вихід	900

Сметану змішують з содою і сіллю. На дошку просівають борошно і ножем січуть в ньому пластичний маргарин. Додають до сметани меланж і розмішують до однорідного стану. Потім додають посічений маргарин з борошном і ваніль, замішують м'яку, однорідне тісто, залишають його в холодильнику на 20–30 хв. Охолоджене тісто розкачують в прямокутний пласт товщиною 6–8 мм, накручують на качалку і переносять на змащений жиром лист. Випікають за температури 210...220°C протягом 10–15 хв до світло-рум'яного кольору. Залишають охолоджуватись, потім використовують для приготування тістечок.

Вимоги до якості: форма прямокутна, поверхня рівномірно зарум'янена, без тріщин, консистенція м'яка, щільна, без закальцю, смак солодкий, приємний.

Ватрушки пісні здобні

Тісто			Начинка сирна		
Назва сировини	Кількість сировини (г)		Назва сировини	Кількість сировини (г)	
	10 шт.	20 шт.		10 шт.	20 шт.
Борошно	630	1260	Сир свіжий	167	334
Цукорова пудра	158	316	Меланж	16	32
Маргарин	158	316	Борошно	8	16
Меланж	47	94	Ванілін	0,02	0,04
Вода	95	190	Сіль	1	2
Лимонна кислота	0,6	1,2	Вихід	200	400
Сода	0,6	1,2			
Начинка	200	400			
Вихід	750	1500			

Ватрушки пісні здобні. Тісто розкачують шаром завтовшки 5 мм, штампують з нього круглою виїмкою діаметром 8–10 см заготовки. Краї заготовок загинають вгору і фігурно защіплюють, формуючи бортики, а потім викладають на лист, ледь змащений жиром. На середину кожної заготовки викладають сирну начинку, поверхню змащують яйцем і випікають при температурі 200...210°C.

Вимоги до якості: форма кругла, не деформована; поверхня рівномірно зарум'янена, блискуча; на зламі вироби добре пропечені, без закальцю; консистенція щільна, дрібнопориста, м'яка; консистенція начинки щільна, однорідна; смак приємний, солодкий.



Сочники з сиром

Тісто			Начинка		
Назва сировини	Кількість сировини (г)		Назва сировини	Кількість сировини (г)	
	10 шт.	20 шт.		10 шт.	20 шт.
Борошно	315	630	Сир свіжий	191	382
Цукор	130	260	Меланж	12	24
Маргарин	65	130	Цукор	47	94
Сметана	93	186	Борошно	22	44
Меланж	36	72	Ванілін	0,02	0,04
Сіль	1,4	2,8	Сіль	1,2	2,4
Сода	2,2	4,4	Вихід	250	500
Начинка	250	500			
Вихід	750	1500			

Технологія приготування

Прісне здобне тісто охолоджують протягом 1 год, розкачують шаром завтовшки 5–8 мм і штампують круглі або овальні заготовки з рифленими краями масою 60 г. Один край заготовки змащують яйцем, по центру викладають сирну начинку, яку прикривають незмащеним краєм тіста, залишаючи начинку частково відкритою. Заготовки викладають на змащені жиром листи, поверхню змащують яйцем і випікають при температурі 200...210°C протягом 15–20 хв.



Вимоги до якості: форма напівмісяця, видно сирну начинку; поверхня блискуча, рівномірно зарум'янена, без тріщин, начинка не витікає; консистенція виробу м'яка, щільна, без закальцю; консистенція начинки щільна, однорідна; смак солодкий, приємний.

Пиріжки прісні здобні з різними начинками

Тісто			Начинки		
Назва сировини	Кількість сировини (г)		Назва сировини	Кількість сировини (г)	
	10 шт.	20 шт.		10 шт.	20 шт.
Борошно	580	1160	Сирна начинка		
Цукор	41	82	Сир свіжий	196	392
Маргарин	145	290	Меланж	20	40
Сметана	87	174	Цукор	22,5	45
Меланж	44	88	Борошно	10	20
Сіль	2	4	Ванілін	0,025	0,05
Сода	1	2	Вихід	250	500
Начинка	250	500	Яблучна начинка		
Меланж для змащування виробів	15	30	Яблука свіжі	253	506
Жир для листів	3	6	Цукор	75	150
Вихід	750	1500	Вихід	250	500

Тісто розкачують шаром завтовшки 4–5 мм. Круглою виїмкою штампують заготовки масою 58 г. На середину заготовки викладають 25 г начинки (сирної, фруктової, м'ясної, грибної, овочевої тощо), краї заготовки защіпають і формують пиріжок у вигляді човника. Сформовані пиріжки викладають рубцем донизу на змащені жиром листи, поверхню пиріжків змащують яйцем і випікають при температурі 200...210°C.

Вимоги до якості: форма човника, поверхня рівномірно зарум'янена, без тріщин, консистенція щільна, м'яка, начинка – соковита; смак приємний.

Коржики молочні

Назва сировини	Кількість сировини (г)		<i>Приготування виробів</i>
	10 шт.	20 шт.	
Борошно	400	800	<p>Готове тісто розкачують шаром завтовшки 6-7 мм, потім легко прокачують качалкою з рифленою поверхнею і штампують заготовки круглої форми із зубчастими краями діаметром 95 мм. Заготовки викладають на змащений жиром лист, їхню поверхню змащують яйцем і випікають при температурі 210...220°C протягом 15–20 хв.</p> <p><i>Вимоги до якості:</i> форма круга з рифленими краями; поверхня рівномірно зарум'янена, без тріщин; консистенція м'яка, щільна; смак приємний, солодкий.</p>
Борошно для підсипання	23	46	
Цукор	212	424	
Маргарин	96	192	
Меланж	21	42	
Молоко	76	152	
Сода	2	4	
Амоній	4	8	
Ванілін	0,2	0,4	
Меланж для змащування виробів	9	18	
Жир для змащування листів	3	6	
Вихід	750	1500	

Ріжки з начинкою

Назва сировини	Прісний здобний н/ф, г	Начинка, г	Посипка, г	Всього на 20 шт.	Пофазна розкладка на 1 виріб
Борошно	1160			1160	<p>Прісний здобний н/ф 45 г. Фруктова начинка 28, 5 г цукрова пудра 1,5 г</p>
Цукор		82		82	
Маргарин	270			270	
Сметана	174			174	
Сіль	3			3	
Меланж	84			84	
Сода	2			2	
Ваніль	0,3				
Цукрова пудра			30	30	
Начинка (повидло, мак)					
Вихід	900	570	30	1500	75 г

Технологія приготування. Сметану змішують з содою і сіллю. На дошку просівають борошно і ножем січуть в ньому пластичний маргарин. Додають до сметани меланж і розмішують до однорідного стану. Потім додають посічений маргарин з борошном і ваніль, замішують м'яке, однорідне тісто, залишають його в холодильнику на 20–30 хв. Охолоджене тісто ділять на дві частини, кожну з яких розкачують в рівний круглий пласт. Розкачане тісто нарізають на 10 однакових сегментів. На кожний сегмент кладуть начинку. Скручують тісто з начинкою, починаючи з ширшої сторони, і формують ріжок. Викладають на змащений жиром лист. Випікають за температури 210...220°C протягом 15–20 хв. до світло-рум'яного кольору. Залишають охолоджуватись, потім посипають цукровою пудрою.

Вимоги до якості: вироби однакової форми, рум'яні, без тріщин, посипані цукровою пудрою, мають приємний запах, смак.

Здобні трубочки з фруктову начинкою

Назва сировини	Прісний здобний н/ф, г	Начинка г	Оздоблен ня поверхні г	Всього на 20 шт.	Пофазна розкладка на 1 виріб
Борошно	1160			1160	Прісний здобний н/ф 45 г Консервовані вишні без кісточки 28,5 г Шоколад 1,5 г
Цукор		82		82	
Маргарин	270			270	
Сметана	174			174	
Сіль	3			3	
Меланж	84			84	
Сода	2			2	
Ваніль	0,5			0,5	
Консервовані вишні		500		500	
Шоколад			30	30	
Вихід	900	570	30	1500	75 г

Технологія приготування. Сметану змішують з содою і сіллю. На дошку просівають борошно і ножем січуть в ньому пластичний маргарин. Додають до сметани меланж і розмішують до однорідного стану. Потім додають посічений маргарин з борошном і ваніль, замішують м'яке, однорідне тісто, залишають його в холодильнику на 20–30 хв. Охолоджене тісто ділять на десять частин, кожну з яких розкачують в довгий прямокутник 20×5 см. На кожний прямокутник кладуть рядочком добре віджаті консервовані вишні і посипають їх цукром. Скручують тісто з начинкою в трубочку, притискаючи кінці тіста. Викладають на змащений жиром лист. Випікають за температури 210...220°C протягом 15–20 хв до світло-рум'яного кольору. Залишають охолоджуватись, потім ріжки художньо оздоблюють розтопленим шоколадом.

Вимоги до якості: вироби однакової форми, рум'яні, без тріщин, на порверхні шоколадний малюнок у формі сітки, мають приємний запах, вишневий смак.

3.4.5. Приготування пряничного тіста та виробів з нього

3.4.5.1. Пряники

Найменування сировини	Масо ва частк а сухих речов ин. %	Борошно пшеничне першого гатунку, г					Борошно пшеничне вищого гатунку, г					Суміш пшеничного борошна 1-го гатунку та житнього, г	
		1. Неглазуровані з начинкою «В'яземські», сирцеві	2. Глазуровані «Цукрові» (заварні)	3. Глазуровані зі значним вмістом меду «Російські» (заварні)	4. Коврижка глазурована з начинкою «Любительська» з родзинками (заварна)	5. Коврижка глазурована «Медова» без начинки (заварна)	6. Неглазуровані пряники «Ванільні» (сирцеві)	7. Глазуровані пряники «Вершкові» (заварні)	8. Глазуровані пряники з начинкою «Москва» (сирцеві)	9. Глазуровані з начинкою та значним вмістом меду «Липецькі» (заварні)	10. Глазурована коврижка з начинкою	11. Глазуровані пряники «Російський сувенір» (заварні)	12. Коврижка «Мінська» з родзинками (заварна)
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Борошно пшеничне 1-го гатунку	85,00	460,1 9	389,9 3	491,0 3	418,5 6	539,8 2	566,6 1	497,4 0	443,3 8	412,3 3	329,4 1	437,4 5	366,3 4
Борошно пшеничне 1-го гатунку (на підпил)	85,00	35,90	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Борошно пшеничне в/г (на підпил)	85,00	-	-	-	-	-	44,20	-	-	-	-	-	-
Цукор- пісок	99,85	233,3 0	326,2 6	259,4 1	143,2 5	190,6 7	351,3 0	201,7 4	263,2 9	42,98	180,1 0	310,0 5	33,40
Мед натуральний	78,00	86,49	-	220,9 5	-	250,3 7	-	-	94,42	202,7 2	-	94,27	-
Маргарин	84,00	43,28	-	-	31,29	50,07	-	-	-	-	36,81	27,02	62,58

Начинка фруктово-ягідна	78,00	161,07	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Вуглеамонійна сіль	0,00	2,81	3,30	5,75	6,10	5,21	6,63	1,91	3,20	3,12	5,15	5,55	8,68
Сода харчова	50,00	1,29	2,54	1,48	1,56	1,52	-	0,98	0,82	1,32	1,88	1,40	1,26
Есенція		2,16	1,81	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Патока	78,00	-	108,51	-	-	-	-	-	-	37,88	45,32	66,99	-
Крихта від пряників	87,00	-	162,77	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Паленка	78,00	-	1,81	-	-	-	-	-	-	-	14,15	-	-
Меланж	27,00	-	-	22,07	-	-	-	74,07	65,70	76,70	33,04	20,41	-
Масло вершкове	84,00	-	-	98,20	-	-	-	73,15	73,88	97,95	-	-	-
Мед штучний	78,00	-	-	-	156,47	-	-	73,14	-	-	-	-	375,53
«Сухі парфуми»	100,00	-	-	1,73	1,56	1,51	-	-	-	0,31	4,72	1,88	2,50
Олія	100,00	-	-	-	11,74	-	14,17	-	-	18,68	-	-	-
Ізюм	80,00	-	-	-	195,58	-	-	-	57,42	-	-	-	125,17
Повидло	66,00	-	-	-	71,05	-	-	-	-	-	100,17	-	-
Есенція ванільна	0,00	-	-	-	-	-	2,26	-	-	-	-	-	-
Молоко збиране згущене з цукром	74,00	-	-	-	-	-	-	170,69	-	-	-	-	-
Пудра ванільна	99,00	-	-	-	-	-	-	6,35	-	-	-	-	-
Цукати	83,00	-	-	-	-	-	-	70,00	57,47	-	-	-	-
Варення	70,00	-	-	-	-	-	-	72,00	49,26	-	-	-	-
Сіль	96,50	-	-	-	-	-	-	-	-	2,20	-	-	-

Начинка фруктово- ягідна	83,00	-	-	-	-	-	-	-	-	130,3 4	-	-	-
Варення чорносмородинове	70,00	-	-	-	-	-	-	-	-	55,70	-	-	-
Коньяк	0,00	-	-	-	-	-	-	-	-	11,98	-	-	-
Обрізки від тортів і тістечок	82,50	-	-	-	-	-	-	-	-	-	231,2 5	-	-
Борошно житнє оббивне	85,50	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	62,05	-
Борошно житнє сіяне	85,50	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	83,45
Разом		1026, 4	996,9 3	1100, 6	1037, 1	1039, 1	985,1 7	1099, 4	1108, 8	1094, 2	982,0 0	1027, 0	1058, 9
Вихід, г		1000, 0	1000, 0	1000, 0	1000, 0	1000, 0	1000, 0	1000, 0	1000, 0	1000, 0	1000, 0	1000, 0	1000, 0
Вологість, %		13,5 ± 2,0	13,5 ± 1,0	10,5 ± 3,5	15,5 ± 2,5	14,5 ± 2,5	13,5 ± 1,5	12,5 ± 2,0	11,5 ± 3,5	18,0 ± 2,0	21,0 ± 3,0	13,0 ± 1,5	15,5 ± 2,5

Пряники глазуровані

Назва сировини	Кількість сировини (г)	<p>Тісто готують сирцевим способом, розкачують шаром 6 мм і за допомогою виїмки діаметром 6 см штампують круглі пряники. Заготовки випікають на листах, змащених жиром за температури 200...210°C. Після випікання і охолодження пряники глазурують у тиражному сиропі. Для цього 5–6 кг пряників завантажують у круглий казан, заливають гарячим (80°C) тиражним сиропом у кількості 700–800 г швидко перемішують доти, поки вся поверхня пряників не покриється сиропом. Потім пряники викладають на решітки і підсушують. Якщо пряники нерівномірно укласти на решітки, вони злипнуться і їхня поверхня деформується.</p> <p><i>Вимоги до якості:</i> поверхня кругла, рівномірно вкрита білою, сухою кристалічною плівочкою, на зламі виробу пористі, без закальцю, колір – світло-коричневий, смак – солодкий, приємний, з ароматом гвоздики.</p>
Борошно	523	
Борошно на підсипання	41	
Цукор	262	
Яйця	26	
Амоній	4	
Сода	1,6	
Патока	57	
Гвоздика	1,3	
Вода	150	
Сироп для глазуровання	120	
Жир для змащування листів	10	
Вихід	1000 (35 шт.)	

Пряники глазуровані з родзинками

Назва сировини	Кількість сировини (г)	<p>Тісто готують заварним способом. Підготовлені родзинки додають у тісто перед його замішуванням. Готове тісто формують у кульки величиною з волоський горіх, викладають кульки на змащений лист, і притискуючи долонею, надають їм плоскої форми. Випікають пряники 8–10 хв за температури 210...220°C. Після випікання і охолодження пряники глазурують.</p> <p><i>Вимоги до якості:</i> поверхня кругла, рівномірно вкрита білою, сухою кристалічною плівочкою, на зламі виробу пористі, видно родзинки, без закальцю, колір – світло-коричневий, смак – родзинок, солодкий, приємний, з ароматом кориці.</p>
Борошно	500	
Борошно на підсипання	36	
Цукор	140	
Мед	233	
Маргарин	56	
Яйця	14	
Амоній	4	
Сода	1,4	
Кориця	2,8	
Родзинки	120	
Вода	55	
Сироп для глазуровання	100	
Жир для змащування листів	10	
Вихід	1000	



Пряники «Дорожні»

Назва сировини	Кількість сировини (г)	Тісто готують сирцевим способом (як ароматизатори використовують корицю і гвоздику) тісто розкачують шаром 10 мм і овальною виїмкою штампують пряники розміром 9×14 см масою 110 г заготовки викладають на кондитерські листи, змащені жиром, поверхню заготовок змащують яйцем і виделкою наносять довільний малюнок. Випікають за температури 200–210°C. <i>Вимоги до якості:</i> форма овальна, поверхня блискуча, коричневого кольору, з чітким візерунком. на зламі виробу дрібнопористі, без закальцю. смак приємний, солодкий.
Тісто пряничне	1180	
Борошно на підсипання	30	
Яйця для змащування	21	
Жир для змащування листів	7	
Вихід	1000 10 шт. по 100г.	

Пряники м'ятні або ванільні

Назва сировини	Кількість сировини (г)	Тісто готують сирцевим способом. з тіста розкачують валики діаметром 2 см, які нарізують упоперек на шматочки масою 27–29 г, кладуть на сито і коловими рухами надають їм форми кульок. Сформовані заготовки укладають на листи змащені жиром і посипані борошном. Випікають 7–8 хв за температури 190...210°C (м'ятні пряники), 220...230°C (ванільні пряники). <i>Вимоги до якості:</i> форма кругла, поверхня матова, не розтріскана, консистенція м'яка, дрібнопориста, смак солодкий, з ароматом м'яти чи ванілі.
Борошно	566	
Борошно на підсипання	44	
Цукор	352	
Олія	14	
Амоній	5	
Олія м'ятна	0,3	
Ванільна пудра	5	
Вода	190	
Жир для змащування листів	10	
Вихід	1000 (не менше 40 шт.)	



Коржики цукрові

Назва сировини	Кількість сировини (г)	Тісто готують сирцевим способом, для цього цукор попередньо розчиняють у гарячій воді, нагріваючи її до кипіння. Цукровий сироп охолоджують до температури 18...20°C, змішують з жиром, патокою, ваніліном, добре перемішують, додають просіяне борошно, змішане з розпушувачем. Шматки тіста розминають на столі рукою й розкачують качалкою в шар товщиною 6–7 мм. Шар посипають цукром і прокочують зубчастою або вафельною качалкою. З розкаченого тіста за допомогою виїмок формують вироби круглої форми діаметром 9,5 см і укладають на змащені жиром листи й випікають за температури 190...200°C. <i>Вимоги до якості:</i> форма кругла, поверхня рельєфна, рівномірно посипана цукром, не підгоріла, колір жовтий, консистенція м'яка, смак солодкий
Борошно	438	
Борошно на підсипання	31	
Цукор	170	
Маргарин	32	
Амоній	3	
Сода	1	
Цукор ванільний	1,5	
Патока	48	
Вода	98	
Цукор для обсипання	48	
Жир для змащування листів	10	
Вихід	750 (10 шт по 75 г)	

Пряники «Тульські»

Назва сировини	Кількість сировини (г)	<p>Тісто для пряників виготовляють сирцевим способом, розкачують шар товщиною 3 мм і розрізають його на шматки прямокутної форми. Шматок тіста накладають на трафарет з надписом «Тульський». Змащують його варенням і на нього укладають другий прямокутник з тіста. Після зачищення країв пряник укладають на кондитерський лист, підпилений борошном і випікають за температури 300...350°C. Як тільки надпис на виробі заколерується, лист з пряниками переміщують в іншу піч і випікають за температури 180...200°C до готовності. Випечені пряники глазують тиражем.</p> <p><i>Вимоги до якості:</i> пряник правильної прямокутної форми, покритий глазур'ю, колір – жовтувато-коричневий, на розрізі без слідів закальцю, прошарок з варення.</p> 
Борошно 1 гатунку	446	
Борошно на підсипання	32	
Мед	74	
Масло вершкове	50	
Амоній	2,5	
Сода	0,8	
Вода	107	
Для начинки		
Варення	145	
Для тиражу		
Цукор	66	
Вода	20	
Есенція	1,7	
Вихід	1000	

Коржики молочні

Назва сировини	Кількість сировини (г)	<p>Тісто готують сирцевим способом на молоці з додаванням маргарину і яєць. Шматки тіста розминають на столі рукою й розкачують качалкою в шар товщиною 6–7 мм. З розкаченого тіста за допомогою виїмок (можна з гофрованими краями) формують вироби круглої форми діаметром 9,5 см і укладають на змащені жиром листи й випікають за температури 190...200°C.</p> <p><i>Вимоги до якості:</i> форма кругла, поверхня не підгоріла, колір жовтий, консистенція м'яка, смак солодкий</p> 
Борошно	423	
Борошно на підсипання	20	
Цукор	215	
Маргарин	96	
Яйця	21	
Сода	2	
Молоко	76	
Амоній	4	
Цукор ванільний	4	
Сироп для глазурування	120	
Жир для змащування листів	10	
Вихід	750 (10 шт по 75 г)	

Пряники медові

Назва сировини	Кількість сировини (г)	<p>Тісто готують сирцевим способом, розкачують шаром 9–10 мм і овальною виїмкою штампують заготовки масою 105 г, викладають на кондитерські листи, змащені жиром, випікають за температури 200...210°C протягом 12–15 хв. Після охолодження поверхню кожного пряника глазують тиражним сиропом. Сироп наносять на поверхню кожного пряника за допомогою м'якого пензлика. Пензлик змочують у гарячому тиражному сиропі і розтирають його по поверхні пряника, доки він не почне біліти. Тиражовані вироби залишають для остаточного висихання сиропу.</p> <p><i>Вимоги до якості:</i> форма овальна, поверхня блискуча, коричневого кольору, на зламі вироби дрібнопористі, без закальцю. смак приємний, солодкий.</p>
Борошно	580	
Цукор	320	
Маргарин	40	
Мед штучний	100	
Сода	2	
Есенція	0,5	
Вода	150	
Для тиражного сиропу		
Цукор	90	
Вода	30	
Жир для змащування листів	10	
Вихід	1000 (10 шт по 100 г)	

Імбирні пряники

Назва сировини	Кількість сировини (г)	<p>Борошно, какао-порошок, імбир, корицю просіюють крізь сито. Додають розм'якшене вершкове масло, цукор, яйця, амоній, замішують тісто. Охолоджують 1,5–2 год. Охолоджене тісто розкачують у шар товщиною 7–8 мм. За допомогою фігурних виїмок вирізають пряники. , викладають їх на підпилений борошном лист. Випікають 15–20 хв при температурі 180°C. Охолоджені пряники глазують.</p> <p><i>Приготування глазури</i></p> <p>Охолоджений білок, збивають у стійку піну. Продовжуючи збивати поступово вводять цукровий сироп, уварений до проби на «середню кульку», сік лимона. Збивають 15–20 хв. У глазур можна додавати харчовий барвник.</p>
Борошно	400	
Масло вершкове	700	
Цукор	279	
Яйця	419	
Амоній	28	
Какао-порошок	419	
Імбир мелений	10	
Кориця мелена	10	
Сіль	5	
Для глазури		
Білок яєчний	40	
Цукор	135	
Вода	36	
Сік лимона	10	
Вихід	1000	



Мигдальні пряники

Назва сировини	Кількість сировини (г)	<p>Мигдаль чистять, ножом ділять кожне ядро на дві половинки. Найкрасивіші половинки відбирають для оздоблення пряника. Інший мигдаль присмажують до світло-коричневого кольору, дрібно розтирають і додають у тісто до початку замішування. Готове тісто розкачують у шар 10–15 мм, викладають на змащений маслом лист. З поверхні тіста знімають борошно, змащують пряник жовтком, потім тупою стороною ножа розмічають на окремі частини й кожну частину прикрашають половинками мигдалю. Випікають пряник протягом 30–40 хв при температурі 190...200°C. Після випікання пряник розрізають за наміченими контурами на окремі частини.</p>
Борошно	438	
У т.ч на підпилювання	37	
Цукор	170	
Маргарин	32	
Амоній	3	
Сода	419	
Цукор ванільний	1,5	
Мигдаль	225	
Патока	48	
Вода	98	
Яйця для змащування	90	
Вихід	1000 (10 шт. по 100г)	



Коврижка медова з начинкою

Назва сировини	Кількість сировини (г)	<p>Готують пряничне тісто заварним способом: цукор розчиняють у воді, нагрітій до температури 75°C, додають розтоплений маргарин і перемішують. Сироп вливають у діжу машини для замішування тіста) температура сиропу не повинна бути нижчою 70°C), поступово всипають борошно (40–45 % від загальної кількості) і перемішують протягом 10–15 хв. Заварку охолоджують до 25°C, додають решту продуктів (крім борошна). ретельно перемішують, всипають борошно і замішують тісто протягом 30–40 хв. Тісто розкачують шаром 11–13 мм, викладають на листи змащені жиром і посипані борошном. Поверхню пластів змочують водою і в кількох місцях проколюють кінчиком ножа, щоб уникнути здуття під час випікання. Випікають за температури 180...200°C. Після охолодження два пласти склеюють фруктовю начинкою і глазують тиражним сиропом, розтираючи сироп по поверхні виробу пензликом.</p>
Борошно 1-го гатунку	440	
У т.ч на підпилювання	34	
Цукор	132	
Мед натуральний	220	
Маргарин	44	
Сода	1,3	
Амоній	3,5	
«Сухі парфуми»	2,6	
Вода	91	
Начинка фруктова	132	
Для тиражного сиропу		
Цукор		
Вода		
Вихід	1000	



Вимоги до якості: блискуча глазурована поверхня, на розрізі два пласта, прошаровані фруктовю начинкою, виріб добре пропечений коричневого кольору, без закальцю, консистенція дрібнопориста, м'яка, смак приємний, солодкий

**3.4.6. Приготування бісквітного основного тіста
та виробів з нього**

3.4.6.1. Бісквітні напівфабрикати

Назва сировини	Масова частка сухих речовин, %	1.Бісквіт основний, г	2. Бісквіт для рулету, г	3. Бісквіт круглий, г	4. Бісквіт з какао-порошком, г	5. Бісквіт з родзинками, г	6. Бісквіт з горіхами, г	7. Бісквіт з родзинками та горіхами, г	8. Бісквіт з вершковим маслом, г	9. Бісквіт «Прага», г
Борошно пшеничне в/г	85,50	2811,6	3699,0	3893,6	2786,5	2717,1	2745,0	2517,1	2650,4	2376,0
Крохмаль картопляний	80,00	694,2	-	-	229,3	23,6	225,9	207,2	654,4	-
Цукор-пісок	99,85	3471,1	3699,0	3418,8	3440,2	3354,5	3388,8	3107,6	3272,0	3098,4
Меланж	27,00	5785,3	6164,0	-	5733,6	5590,8	5648,1	5179,2	5453,3	-
Есенція	-	34,7	20,5	22,8	-	-	-	-	32,8	-
Жовток яєчний	46,00	-	-	4318,8	-	-	-	-	-	-
Білок яєчний	12,00	-	-	5128,0	-	-	-	-	-	-
Кислота лимонна	98,00	-	-	15,2	-	-	-	-	-	-
Какао-порошок	95,00	-	-	-	573,4	-	-	-	-	480,0
Родзинки	80,00	-	-	-	-	782,7	-	828,7	-	-
Ядро горіха січене (обсмажене)	97,50	-	-	-	--	-	564,8	518,0	-	-
Масло вершкове	84,00	-	-	-	-	-	-	-	545,3	784,1
Яйця	27,00	-	-	-	-	-	-	-	-	6866,2
Разом	-	12940,3	13582,5	15897,3	12763,0	12668,7	12572,6	12357,8	12608,2	13600,0
Вихід, г	-	10000,0	10000,0	10000,0	10000,0	10000,0	10000,0	10000,0	10000,0	10000,0
Вміст сухих речовин, %	-	75,00	80,0	84,0	76,0	75,0	75,0	75,0	75,0	76,0

3.4.6.2. Вироби з бісквітного основного тіста

Технологія приготування рулетів із бісквітного тіста

Для приготування *рулетів* тісто розливають на підготовлені кондитерські листи, вистелені папером для випікання, шаром 2–3 мм. Випікають 10–15 хв за температури 200...220°C.

Після охолодження пласти промащують і загортають у рулети. Для цього охолоджений випечений бісквіт верхньою частиною донизу викладають на пергаментний папір, посипаний цукровою пудрою. По бісквіту розподіляють рівним шаром начинку. Невеличку частину бісквіта залишають ненамащеною, так як частина начинки виділиться при скручуванні. Акуратно при піднявши папір вверх, підгинають край рулету всередину і починають його звертати, роблять це рівномірно, по усій ширині рулету, щоб він не порвався. Рулет повільно звертають використовуючи в якості направляючої папір. Звернувши рулет до кінця, його повертають так, щоб вільний край опинився внизу, так він краще збереже форму.

Формування бісквітного рулету проілюстровано на рис. 3.4.6.5.

Для приготування тістечок готовий рулет нарізають упоперек згідно із заданою товщиною і прикрашають.



Рис. 3.4.6.5. Формування бісквітного рулету

- 1. Промашування бісквітного пласту начинкою. 2. Згортання рулету.*
- 3. Викладення рулету вільним краєм донизу.*

Рецептуру для приготування виробів із бісквітного основного тіста наведено в табл. 3.4.6.2.

Таблиця 3.4.6.2

Рецептура для приготування виробів із бісквітного основного тіста

Назва сировини	Пиріг бісквітний із повидлом (г)	Рулет бісквітно-фруктовий	Рулет бісквітний «Екстра»	Печиво бісквітне з маком	Печиво «Легкий бісквіт»
Для тіста					
Борошно	184	256	139	280	419
Крохмаль	44	0	0	0	0
Цукор	227	256	137	440	391
Меланж	379	426	229	280	321
Есенція	2,2	1,4	1,3		3,4
Цукор ванільний	0	0	0	2	0
Мак	0	0	0	100	
Маса напівфабрикату	655	691	400		
Для сиропу					
Цукор	0	0	44	0	0
Есенція ромова	0	0	0,2	0	0
Коньяк	0	0	4	0	0
Сік з ревеню	0	0	48	0	0
Маса сиропу	0	0	100	0	0
Для крему					
Масло вершкове	0	0	100	0	0
Молоко згущене	0	0	23	0	0
Сир свіжий	0	0	259	0	0
Коньяк	0	0	3	0	0
Маса крему	0	0	500	0	0
Фруктова начинка	300	296	0	0	0
Цукор для посипання					140
Цукрова пудра для посипання	45	31	3	0	0
Вихід	1000	1000	1000	1000 (250-300 шт)	1000 (250-300 шт)

Пиріг бісквітний із повидлом. Випікають бісквітний капсуль завтовшки 30 мм. Після вистоювання його розрізають на два пласти, які склеюють між собою фруктовую начинкою. Пиріг ріжуть на шматочки масою 50 або 70 г, посипають цукровою пудрою. Можна реалізовувати пиріг ваговим.

Вимоги до якості. Форма прямокутна або квадратна, поверхня посипана цукровою пудрою. На розрізі – два бісквітні пласти, склесні фруктовую начинкою. Пиріг – пористий, пишний, пружний, смак – солодкий.

Пиріг «Балтика». Випікають два напівфабрикати. Один – бісквітний, другий – пісочний. Пласти склеюють між собою повидлом, ріжуть на шматочки масою 80 г, поверхню посипають цукровою пудрою.

Вимоги до якості. Форма прямокутна або квадратна, поверхня посипана цукровою пудрою. На розрізі – два бісквітні пласти (бісквітний і пісочний), склеєні фруктовোю начинкою. Пиріг – пористий, пишний, пружний. Пісочний напівфабрикат – крихкий. Смак – солодкий.

Пиріг «Балтика»

Назва сировини	Кількість сировини (г)	Назва сировини	Кількість сировини (г)
Для бісквіту		Для пісочного тіста	
Борошно	97	Борошно	191
Крохмаль	24	Цукор	71
Меланж	199	Маргарин	106
Цукор	119	Меланж	25
Есенція	1	Сода	0,2
Маса напівфабрикату	344	Амоній	0,2
Повидло	107	Есенція	0,7
Цукрова пудра для посипання	5	Сіль	1
		Маса напівфабрикату	344
Вихід	800 (10 шт по 80 г)		

4.1.4. Приготування карамелі, її різновидів, оздоблювальних виробів із неї

4.1.4.1. Карамельна маса на основі патоки

Сировина	1. Ливна карамельна маса	2. Атласна карамельна маса	3. Пластична карамельна маса	4. Карамельний клей
Цукор-пісок	854	555	510	987
Патока	170	555	611	-
Есенція	2,0	1,7	1,5	-
Барвник харчовий розведений	1,0	0,6	0,5	-
Разом:	1027	1112,3	1123	987
-у натурі				
-у сухій речовині	985	987	986	985
Вода	342	167	153	497
Вода, % до маси цукру	40	30	30	50
Вихід маси, г	1000	1000	1000	1000

Технологія приготування карамельної маси на основі патоки

Цукор заливають гарячою водою, розчиняють і доводять до кипіння. Піну, що з'являється на поверхні, ретельно видаляють. Із внутрішніх стінок ємності змивають кристали, що залишилися. Посуд накривають кришкою, пара, що утворюється під нею, перешкоджає утворенню кристалів. Сироп нагрівають до 108...110°C (це відповідає вмісту 80 % сухих речовин і пробі на «товсту нитку»), після чого додають у сироп розігріту до 50°C патоку і продовжують уварювання до 116...117°C, що відповідає 84–86 % сухих речовин. Після цього дещо зменшують нагрівання і варять до карамельної проби. Температура уварювання карамельної маси різна для різних видів карамельних прикрас і коливається від 150 до 163°C.

Після варіння масу охолоджують. Це дозволяє зберегти безбарвність карамельних виробів. Для цього масу виливають на мармуровий стіл, злегка змащений жиром, що не має запаху. Барвники вводять у карамельну масу за температури 100°C і добре перемішують. Кислоти, ароматизатори вводять, коли температура знизиться до 80...90°C. Вища температура призведе до вивітрювання аромату. Для одержання атласного відтінку, масу, яка розпливлася, підхоплюють з боків ножем, змащеним маслом, і багато разів складають у напрямку до середини. Маса поступово густішає і набуває атласного відтінку, втрачаючи прозорість.

Можна отримувати багатокольорову карамель. Для цього шматки карамелі різного кольору розтягують і складають стрічками на столі разом, після цього багаторазово складають і розтягують їх. Поступово шматки різнокольорової карамелі змішуються в одну масу.

Нині замість патоки для приготування карамелі часто використовують глюкозний сироп. Рецептури карамельної маси на основі глюкозного сиропу наведено в таблиці 4.1.4.3.

4.1.4.2. Карамельна маса на основі глюкозного сиропу

Сировина	1. Ливна карамельна маса (базова рецептура, I варіант)	2. Ливна карамельна маса (II варіант)	3. Ливна карамельна маса (III варіант)	4. Атласна карамельна маса	5. Пластична карамельна маса
Цукор-пісок	750	750	1000	500	500
Вода	300	300	300	150	150
Глюкозний сироп	150	150	300	500	600
Винна кислота	0	4,5	0	0	0
Вихід маси, г	1000	1000	1000	1000	1000

Ливна карамельна маса використовується у виготовленні декору для десертів і тортів. З неї відливають основи для композиції, роблять вітражі тощо. Відразу після уварювання із ливної карамельної маси виготовляють:

- *відсаджуванням*: фонтани, дрібні фігурки, куполи;
- *формуванням*: підставки, листи, тарілочки;
- *розбрискуванням*: павутиння.

Формуванням виготовляють оздоблення з карамелі, розкатані в тонкий пласт, на теплій дошці, з якого потім формують фігури у формі або без неї. З розрізаних шматочків карамельної маси формують мотузки й стрічки, з яких плетуть кошики й інші види прикрас.

Ливна карамельна маса (базова рецептура, I варіант). Для приготування ливної карамелі цукор, воду й глюкозний сироп уварюють до 154...156°C. Карамель не помішують, бажано варити на середньому вогні. На дуже повільному вогні карамель перетвориться на паленку.

Фарбування проводять під час варіння карамелі при температурі 145°C. Однак у деяких випадках заключні штрихи можна зробити за допомогою аерографа. Як тільки карамель досягне температури 156°C, сотейник знімають із вогню й охолоджують, зануливши його у холодну воду.

Ливна карамельна маса (II варіант). Цукор, воду й глюкозний сироп уварюють до 145°C і додають винну кислоту. Продовжують уварювати до температури 164...165°C. Винна (тартарна) кислота використовується для надання цукру еластичності. Вона на 50 % складається з кислоти й на 50 % – з води, що дає можливість працювати з розплавленим цукром (наприклад, його видування). Кислота також запобігає кристалізації й карамель довше не застигає, з нею набагато легше працювати. При цьому текстура цукру (блиск і еластичність) зберігається незмінною. Однак ця карамель більш чутлива до вологості. Тартарна кислота додається в цукор при температурі 150°C, наприкінці приготування. Передчасно додана кислота зробить структуру цукру занадто м'якою, і він втратить форму. Під час роботи при нагрівальній лампі цукор з додаванням тартарної кислоти краще й довше зберігається.

Відмінність даної карамелі від атласної полягає в тому, що її не можна витягати майже до застигання. Ливна карамель готова до роботи за температури 65...55°C.

Ливна карамельна маса (III варіант). Цукор, воду й глюкозний сироп уварюють до 145°C, додають барвник і доводять до температури 155°C. Сотейник знімають із вогню й охолоджують до 130°C, зануливши його в ємність із холодною водою. Виливають карамель на силіконовий килимок і охолоджують до температури 80°C.

Витягають під лампою до напівготовності. З-під лампи беруть невеликий шматок карамелі й витягають якийсь вид виробу, наприклад, пелюсток. Зрізують його навскоси (у формі листа), поміщають між силіконовими штампами та із силою притискають. Доки лист ще теплий надають йому потрібної форми.

Технологія виготовлення прикрас із карамельної маси

Виготовлення прикрас із карамельної маси

Із ливної карамельної маси можна виготовляти прикраси «відсаджуванням» в гарячому вигляді із корн етика, формуванням і розбризкуванням. Для «відсаджування» ливної карамельної маси на корнетик з пергаментного паперу зверху одягають чотири корнетика, щоб попередити обпечення рук. Карамельну масу наливають до половини корнетика і закривають верх. Потім «відсаджують» на пергаментний папір, мраморну або металеву поверхню. Після затвердіння їх використовують для прикрашання кондитерських виробів.

Із ливної карамельної маси також готують карамельну павутинку використовуючи тонкопрутковий вінчик, кінці якого занурюють в гарячу карамельну масу. Тонкі карамельні нитки, які утворюються на кінцях прутиків наносять на спеціально підготовлені тонкі металеві прутики або дерев'яні палички. Карамельній павутинці надають різноманітну форму.



Фігурки на пергаменті. Пергаментний папір змащують маслом і наносять різноманітні малюнки.

Прикраса з карамелі для боків торта. Вимірюють висоту торта, з пергаментного паперу вирізають смужки, змащують їх маслом, набирають карамель і малюють нею довільну решітку (рис. 4.1.4.3–1). Коли решітка майже застигне, її обережно знімають та накладають на торт (рис. 4.1.4.3–2).

Кошичок з карамелі. Кошичок можна робити на будь-якому предметі округлої форми. Змащують округлий предмет маслом, набирають карамель і малюють нею довільну решітку (рис. 4.1.4.3–3). Коли решітка застигне, її обережно знімають (рис. 4.1.4.3–4). В кошичках з карамелі можна подавати десерти (рис. 4.1.4.3–5). Або кошичком як куполом можна оздобити торт (рис. 4.1.4.3–6).



Рис 4.1.4.3. Виготовлення прикрас із карамельної маси

Павутинка з карамелі. На пергаментному папері довільно малюють штрихи (рис. 4.1.4.3–7), коли вони застигнуть, їх розламують на шматочки (рис. 4.1.4.3–8) та прикрашають торт (рис. 4.1.4.3–9).

Листя з карамелі. На пергаментному папері малюють карамелю великі краплі, ножем формують листочки, наносячи малюнок з прожилок (рис. 4.1.4.3–11). Руками витягують і повертають листочок, щоб він не був плоским (рис. 4.1.4.3–10).

Корисно знати

Не перегрівайте карамель, інакше її смак буде гіркуватий.

Якщо ви не встигли виконати прикрасу з карамелі і вона загустіла, підігрійте її, вона розплавиться.

Атласну карамельну масу після охолодження до 70°C піддають спеціальній обробці, яка полягала в послідовному розтягуванні і складанні маси вдвоє. Ця операція проводиться до тих пір, поки маса не набуде шовковистого атласного блиску. З цієї маси виготовляють «стрічки» і «мотузочки». Оскільки маса, застигаючи, втрачає пластичність, краще готувати вироби удвох: один підтримує температуру маси 65...70°C, а інший стягує з цього пластичного шматка тонкі рівні «стрічки» або «мотузочки», які використовуються для виготовлення «кошика». Їх переплітають між дерев'яними паличками, увіткнутими в дошку. Коли карамель затвердіє, дерев'яні палички видаляють, а замість них вставляють карамельні. Варіанти прикрас з атласної карамельної маси проілюстровано на рис. 4.1.4.4.



Рис 4.1.4.4. Прикраси з атласної карамельної маси

З пластичної карамельної маси вироби формують вручну. Для виготовлення прикрас від загальної маси відокремлюють шматок потрібного розміру і вручну ліплять різні фігурки або масу розкачують у тонкий пласт і вирубають фігури за допомогою виїмок. Можна також виліплювати окремі деталі, а потім збирати їх у цілі фігури. У процесі формування маса має бути пластичною. У процесі охолодження вона втрачає пластичність, тоді її треба підігріти над вогнем або в пекарній шафі. Через високу гігроскопічність карамельної маси в процесі зберігання карамельні фігури можуть намокати.

Крім того, із пластичної карамельної маси формують *видувні вироби* у вигляді ваз, куль, графинів тощо. Кулі можна видувати також з ливної карамелі. Наприклад, щоб видути фігурку рибки, великим пальцем руки роблять заглиблення у шматку карамельної маси (рис. 4.1.4.5–1). З пульверизатора нагнітають повітря у невеликий отвір у шматку маси (рис. 4.1.4.5–2). Натискуючи пульверизатор, видувають виріб потрібної величини. Для того щоб виріб вийшов рівним, його охолоджують перед вентилятором (рис. 4.1.4.5–3). Нагрівають кінець мідної трубки і ножицями обрізають місце її з'єднання з виробом (рис. 4.1.4.5–4).



Рис 4.1.4.5. Видування виробів із пластичної карамельної маси

Методом витягування роблять інші деталі для рибки, нагрівають їх на спиртівці і прикріплюють (рис. 4.1.4.6).

Для виготовлення видувних карамельних прикрас необхідна висока майстерність, знання властивостей карамельної маси та вміння з нею працювати.

Карамельний клей застосовують для склеювання деталей карамельних прикрас і виробів. Клей виготовляють так само, як і карамель, але із цукрового сиропу без патоки, кислот, ароматизаторів



Рис 4.1.4.6. Фігурка рибки

і барвників. Зварений клей виливають на змащений маслом стіл, охолоджують і, поки він не затвердів, розрізають на тонкі палички, які потім зберігають у сухому теплом місці. При використанні клею кінець палички розігрівають і склеюють деталі тягучою масою, що утворилася.

Роботу з карамельним клеєм проілюстровано на рис. 4.1.4.7.



Рис 4.1.4.7. Робота з карамельним клеєм

4.1.4.3. Нугатин

Нугатин з кунжутом, г: цукор-пісок 320, мед 160, вершки 200, вершкове масло 240, кунжутні насіння 240. Вихід: 1000.

З'єднують цукор з медом і розтоплюють, потім додають масло й вершки. Доводять до кипіння. Всипають кунжутне насіння, перемішують і варять протягом 3 хв. Готову масу трохи охолоджують і використовують.

Нугатин з мигдалю, г: вершкове масло 255, цукор 255, глюкозний сироп 50, вершки 85, мигдальні пелюстки 425. Вихід: 1 000.

З'єднують цукор із глюкозним сиропом, потім додають масло й вершки. Доводять до кипіння. Всипають мигдальні пелюстки, перемішують.

Готову масу трохи охолоджують. Викладають на пергаментний папір і закривають другим листом пергаменту. Розкачують качалкою до товщини мигдалю. Розкачувати необхідно рівномірно, щоб нугатин пропікся рівномірно.

Перекладають на лист, знімають верхній лист пергаменту.

Випікають 10–12 хвилин за температури 170°C до золотистого кольору.

4.1.4.4. Цукрова пемза

Цукрова пемза, у г: вода 350, цукор 1 000, яєчний білок 30, цукрова пудра 150. Вихід: 1 000.

Воду й цукор уварюють у високому посуді до температури 127°C.

Окремо збивають білки із цукровою пудрою, як для білкової рисувальної маси.

Щоб пемза вийшла вдалою, необхідно підтримувати певну температуру. При температурі сиропу 127°C вливають його в білкову масу й швидко перемішують. Піну, що утворилася, виливають на лист або в сотейник, змащений маслом.

При потраплянні білка у виварену карамельну масу піднімається піна, яка у верхніх шарах поступово охолоджується.

Після остигання верхні шари розколюють на нерівні шматки, які використовують при декоруванні.

Технологія приготування ізомальту

Ізомальт поміщають у посудину з товстим дном, постійно помішують ізомальт ложкою на маленькому вогні, поки гранули повністю не розчиняться.

Підвищують температуру й доводять до кипіння, опускають термометр в ізомальт і продовжують нагрівати до температури 190°C.

Заздалегідь підготовляють посудину з холодною водою, у яку потрібно дном занурити посудину з ізомальтом, для запобігання його подальшому нагріванню. На цій стадії можна підфарбувати ізомальт якщо необхідно. Барвники можуть бути гелевими або сухими. Виливають ізомальт на

мрамурову або сталеву дошку, змащену маслом (злегка) і дають трохи остигнути.

Коли ізомальт охолоне, його можна поламати на шматки й зберігати в щільно закритому контейнері із силікагелем. Зберігати прикраси з ізомальту в холодильнику не допускається, виріб потече.

Коли наступний раз необхідно працювати з ізомальтом, то шматок поміщають під лампу, чекають його розм'якшення й починають подальшу роботу. Масою з ізомальту можна ліпити або видувати з неї потрібні форми. Залишки ізомальту зберігають у контейнері із силікагелем. Працюють з ізомальтом у рукавичках.

Новий напрям у кондитерському мистецтві – ізомальтові палички Get Sassie (рис. 4.1.4.10), вони дозволяють створювати дивовижні прикраси для кондитерських виробів.



Рис 4.1.4.10. Ізомальтові палички Get Sassie

Торти, десерти, морозиво, декоровані фігурками із ізомальту, виглядають дуже ефектно і незвично. Для економії часу і полегшення роботи з ізомальтом, компанія Get Sassie розробила спеціальний гарячий карамельний пістолет Sassie Shot (рис. 4.1.4.11), який став справжньою знахідкою для кондитерів. За допомогою нього створювати оригінальні фігурки дуже просто. Пістолет розігрівається за 5 хв, в нього вставляється ізомальтова паличка, що, під впливом високої температури, розплавляється і впливає в вигляді рідкої карамелі.



Рис 4.1.4.11. Карамельний пістолет Sassie Shot

Завдяки двом рівням температурного режиму, ізомальт можна розплавити до консистенції води або тягучого меду. Більш рідка консистенція придатна для відливу фігурок в формочках, більш тягуча – ідеально підійде для склеювання деталей і створення декорацій. Карамельний пістолет повністю безпечний: кондитер не отримає ніяких опіків, як це часто буває при розплавленні ізомальту в мікрохвильовій печі. Це значно спрощує роботу кондитера і дає необмежені можливості для творчості при декоруванні солодких шедеврів.

4.1.5. Приготування грильяжу, марципанової маси та елементів оздоблення з них

4.1.5.1. Грильяж

Сировина	Кількість, г
Цукор- пісок	547
Патока	273
Мигдаль	273
Разом	1093
- у натурі	
- у сухій речовині	1022
Вода (30% до маси цукру)	164
Вихід	1000
Вологість грильяжу, %	3

При виготовленні грильяжу мигдаль обшпарюють, очищають від лушпиння, підсмажують і дрібно січуть. З цукру і води варять цукровий сироп і уварюють його до проби на «м'яку кульку» (температура 108...109°C), додають розігріту 50...60°C патоку й сироп уварюють до 160...165°C (проба на «карамель»). В уварений сироп всипають просіяний через сито підігрітий роздроблений мигдаль, швидко і ретельно розмішують. В кінці варки горіхово-цукрової маси можна додати 1 чайну ложку масла какао, щоб грильяж вийшов блискучим і довше зберігався. Масу викладають на змащений олією металевий стіл і охолоджують до 70°C. Для того, щоб охолодження було рівномірним, краї маси, що розтікаються спочатку, слід кілька разів загнути змащеним олією ножом до середини. Часте перекидання маси не рекомендується, оскільки грильяж не буде прозорим. При температурі 70°C грильяж стає пластичним і з нього можна виготовляти різноманітні прикраси для тортів: стрічки, банти, тарілки, підставки, квіти, фігурки тощо – аналогічно до карамелі

4.1.5.2. Марципан

Сировина	Сирцевий марципан	Заварний марципан	Рідкий марципан
Мигдаль підсушений очищений	351	351	-
Цукор- пісок	-	228	-
Цукрова пудра	586	358	-
Патока	23	23	-
Коньяк (або міцне вино)	93	93	22
Барвник харчовий	4,5	4,5	-
Густий заварний марципан	-	-	850
Сироп готовий	-	-	130
Разом (у натурі)	1057,5	1057,5	1002,0
Вихід	1000	1000	1000
Вологість %	7	9	17

Марципан густий сирцевий. Ядра мигдалю заливають кип'ятком і після набрякання знімають шкірку. Очищений мигдаль підсушують на листах за температури 40...50°C до вологості 4 %. Не можна підсмажувати мигдаль, бо марципан із нього буде сірий, а не білий. Норма витрат мигдалю: на 1 кг обробленого беруть 1,2 кг сирого.

Підсушений очищений мигдаль пропускають через м'ясорубку, перетворюючи його в дрібну крупку. Потім додають цукрову пудру, патоку й пропускають 2–3 рази через м'ясорубку, до утворення тістоподібної маси, щоразу зменшуючи розмір решіток. Краще пропускати через вальцювання, тоді якість марципана буде вищою. У готовий марципан додають коньяк або міцне десертне вино й харчовий барвник. Марципан повинен бути пластичним, в'язким (як пластилін) і білим. Якщо він вийде дуже густим, то додають патоку або холодну кип'ячену воду, а якщо рідким, то додають цукрову пудру й перемішують. Марципан можна готувати і без патоки, але тоді він буде швидко засихати. Для оформлення тортів марципан можна забарвлювати в різні кольори окремими порціями або готові вироби з марципана розмальовувати барвниками, лакувати тощо. Порівняно із заварним, сирцевий марципан має менший термін зберігання.

Марципан густий заварний. Спочатку готують сироп. Цукор патоку і воду для нього уварюють до 212°C (проба на середню кульку»). В розтерті ядра горіхів тоненькою цівкою вводять гарячий цукрово-патоковий сироп і перемішують до однорідної маси. Заварену масу охолоджують протягом години, після чого додають цукрову пудру, коньяк і вальцюють 2–3 рази до отримання білої пластичної маси. Заварний марципан можна готувати про

запас. Зберігають його накритим вологою тканиною. Якщо марципан сильно загустів, додають трохи води. Прикраси із заварного марципану можуть довго зберігатися.

Рідкий марципан готують на основі густого заварного, із додаванням у нього сиропу для просочування й додаткової порції коньяку. Використовують рідкий марципан для прошаровування випічних напівфабрикатів, а також для виготовлення орнаментів способом видавлювання його з кондитерського мішка з металевими насадками різного профілю.

Зберігання марципана. Марципан повинен зберігатися в прохолодному місці при температурі не більше 18°C і відносній вологості повітря не більше 70 %. Термін придатності сирих марципанових мас становить до шести місяців, але може бути збільшений до 12 місяців шляхом внесення 1 г/кг сорбату калію.

Готову марципанову масу можна зберігати в морозильній камері, загорненою в харчову плівку або поліетиленовий пакет. Перед використанням марципанову масу виймають із морозильника й розморожують при кімнатній температурі. Для відновлення пластичності перед застосуванням злегка розминають руками.

4.1.5.3. Праліне

Сировина	Праліне з какао	Праліне без какао
Цукор пісок або пудра	539	556
Горіх (мигдаль арахіс)	379	507
Терте какао	77	-
Какао -олія	26	-
Есенція ванільна	1	-
Разом (у натурі)	1022	1063
Вихід	1000	1000
Вологість, %	1,0	1.3

Праліне з какао-продуктами. Мигдаль або інші горіхи після очищення обсмажують протягом 30–35 хв при температурі 135...200°C, знімають шкірку, перемішують із цукровою пудрою або цукром у співвідношенні 1:1 і протирають на вальцювальній машині 2–3 рази. Отриману масу змішують з іншою цукровою пудрою, розплавленими (за температури 33...34°C) тертим какао і какао-олією.

Праліне без какао-продуктів

I спосіб. Обсмажені ядра горіхів розтирають на вальцювальній машині до напіврідкого стану, додають цукрову пудру, знову пропускають через вальці до отримання однорідної м'якої маси.

II спосіб. Ядра горіхів обсмажують до золотистого кольору, поєднують з цукром і прогрівають до розчинення цукру. Маса при цьому набуває світло-

жовтого кольору. Масу виливають на змащену маслом мармурову кришку стола або лист. Коли маса охолоне і затвердіє, подрібнюють на шматки і розтирають 2–3 рази на вальцювальній або розмелювальній машині. Праліне готують також з інших ядер: абрикосової кісточки, насіння соняшника, кунжуту тощо. Зберігають у сухому прохолодному місці. Для використання масу розігрівають до температури 33–35°C.

4.1.5.4. Фісташкова паста

Фісташкова паста, у г: фісташки 625, вода 110, очищений мигдаль 155, цукор-пісок 155, мигдальний екстракт 2–3 краплі. Вихід: 1000.

Горіхи подрібнюють, додають до них екстракт мигдалю і добре все перемішують. Варять цукровий сироп з 90 г води й з'єднують із сумішшю подрібнених горіхів. Додають ще 20 г води й розмішують до максимальної однорідності.

Вимоги до якості: фісташкова паста повинна мати збалансований смак фісташок з тонкими нотками мигдалю. Колір – світло-зелений.

4.1.6. Приготування цукрових мастик та елементів оздоблення з них

Сирцева мастика

Сировина	Кількість, г
Цукрова пудра тонкого помелу (прохід через сито № 43)	945
Желатин	10
Вода для желатину (15:1)	150
Вихід	1000
Вологість мастики, %	6

Сирцева (цукрово-желатинова) мастика. До складу рецептури сирцевої мастики входять цукрова пудра і желатин.

Желатин заливають водою за температури 20...25°C і залишають для набрякання на 1–2 год.

Після повного набрякання залишок води зливають, желатин підігрівають до 55...60°C до повного розчинення, проціджують і охолоджують до 25°C.

У желатин всипають цукрову пудру і замішують до одержання однорідної маси. У це же час, якщо потрібно, додають фарбу.

Для поліпшення смаку, додання білого кольору, прискорення підсушування можна додати лимонну кислоту (0,3 % маси цукрової пудри).

Заварна мастика

Сировина	Кількість, г
Цукрова пудра	775
Патока	83
Крохмаль кукурудзяний	101
Вода (200% до маси крохмалю)	202
Вихід	1000
Вологість мастики, %	10

Для приготування заварної мастики частину води змішують із крохмалем, іншу – з'єднують із патокою. Доводять до кипіння й тоненькою цівкою, помішуючи, вливають крохмаль із водою. Заварюють, ретельно перемішують, щоб не було грудок. Потім додають цукрову пудру й замішують до однорідної маси, що нагадує пластилін. Перед закінченням замішування вводять розчинений барвник.

Молочна мастика

Сировина	Кількість, г
Цукрова пудра	300
Молоко згущене	430
Молоко сухе	300
Желатин	5
Вода	45
Сік лимона	30
Коньяк або солодкий лікер	10
Вихід	1000
Вологість мастики, %	6

Желатин замочують у холодній кип'яченій воді для набрякання на 2–3 год. Коли желатин набрякне його підігрівають при слабкому нагріві до повного розчинення, інтенсивно перемішуючи. При потребі желатин проціджують і охолоджують до 25°C. Цукрову пудру, ванільну пудру і сухе молоко просівають на сідл гiркою, по центру роблять заглиблення, куди вливають згущене молоко, перемішане з розчином желатину, сік лимона і якщо необхідно – коньяк або лікер. Замішують протягом 20–25 хв до утворення однорідної маси пластичної консистенції.

Медова мастика

Сировина	Кількість, г
Цукрова пудра	690
Маргарин	70
Желатин	22
Вода	130
Мед	90
Вихід	1000
Вологість мастики, %	6

Для того, щоб приготувати медову мастику желатин замочують у воді, нагрівають його відразу після набрякання, використовуючи водяну баню. Потім окремо нагрівають маргарин (до повного його розчинення) і з'єднують із желатином і натуральним медом. Усі компоненти перемішують із цукровою пудрою й замішують як звичайне тісто.

Мастика з маршмелоу

Сировина	Кількість, г
Маршмелоу	240
Цукрова пудра	480
Крохмаль	230
Масло вершкове	50
Вихід	1000
Вологість мастики, %	6

Змішують просіяні цукрову пудру й крохмаль. Підігрівують маршмелоу в мікрохвильовій печі або на водяній бані. Для мікрохвильової печі використовується скляний посуд, а для водяної бані – металевий. Поміщають маршмелоу в чашу, додають розм'якшене вершкове масло і поміщають у мікрохвильову піч на 15 секунд. Залежно від потужності печі процес може зайняти більше або менше часу. Цукерка повинні збільшитися в розмірі й почати плавитися. У підталу масу насипають половину крохмально-цукрової суміші й добре перемішують ложкою. Має вийти густа кашка.

Якщо необхідно додати барвник, його вводять на даному етапі. Рідкий барвник додається краплями, сухий необхідно попередньо розчинити.

Підсипають пудру, змішану із крохмалем, при цьому продовжуючи вимішувати мастику. Коли маса стане досить густою, викладають її із чашки на стіл, посипаний пудрою. Вимішують мастику руками, попередньо змастивши їх вершковим маслом. При вимішуванні слід бути обережним з пудрою, маса повинна вийти пружною й еластичною.

Гладка, щільна мастика відразу готова до використання. Зберігати мастику можна в холодильнику. Для цього слід обернути її декількома шарами харчової плівки або помістити в пакет, щільно зав'язавши його. Мастика швидко сохне й втрачає еластичність, тому не можна допустити тривалого контакту з повітрям.

Еластична цукрова мастика

Сировина	Кількість, г
Желатин	7
Цукрова пудра	900
Глюкозний сироп	230
Маргарин м'який	50
Вода	70
Вихід	1000
Вологість мастики, %	6

Заливають желатин водою й залишають на 40 хв для набрякання. Нагрівають желатин на водяній бані, коли розчиниться, додають до желатину маргарин і глюкозний сироп. Усе добре перемішують. Переливають в іншу ємність і залишають для охолодження. Додають трохи цукрової пудри в охолоджену масу, перемішують і продовжують додавати потроху цукрову пудру.

Коли маса стане досить густою, щоб її можна було вимішувати, викладають па обробний стіл. Попередньо, на стіл насипають гірку із цукрової пудри, у центрі гірки роблять поглиблення, у яке й викладають мастику. Вимішують мастику в цукровій пудрі доти, поки вона не набуде еластичної консистенції.

Цукрова пастилка

Сировина	Кількість, г
Камедь астрагалу	225
Цукрова пудра	240
Королівська глазур	560
Вихід	1000
Вологість мастики, %	6

Змішують камедь астрагалу з королівською глазур'ю й залишають приблизно на 30 хв у посуді, прикривають вологою тканиною. Додають цукрову пудру, розмішуючи суміш рукою або міксером. Після приготування перекладають у поліетиленовий пакет і зберігають.

Паста квіткова декоративна

Сировина	Кількість, г
Камедь астрагалу	15
Цукрова пудра	720
Кукурудзяний крохмаль	70
Холодна вода	40
Желатин (порошок)	15
Кулінарний жир	30
Глюкозний сироп	40
Яєчний білок	70
Вихід	1000

Цукрову пудру й кукурудзяний крохмаль просіюють у чашу міксера, додають туди ж додають камедь астрагалу й підігрівають. Перед збиванням слід нагріти також і насадку міксера. Не потрібно нагрівати занадто сильно, вони повинні бути просто теплими. Желатин залишають до набрякання. Потім його підігрівають на водяній бані доти, доки він не стане рідким і прозорим. Додають у желатин жир і рідку глюкозу й розмішують, поки жир не розплавиться. Для того, щоб рідка глюкоза не прилипала, її відміряють ложкою, змоченою у воді.

Додають желатинову суміш і яєчний білок до підігрітої сухої суміші і збивають на малій швидкості до повного перемішування. Перемикають міксер на повну потужність і збивають, доки паста не стане білою та тягучою.

Пасту виймають і негайно перекладають у поліетиленовий пакет. Пакет з пастою кладуть у невеликий пластиковий контейнер із кришкою й ставлять на 24 години в холодильник, щоб паста «дозріла».

Для того щоб згодом було зручніше працювати з пастою, можна розділити її перед заморожуванням на невеликі шматочки.

Пастилаж

Сировина	Кількість, г
Цукрова пудра	850
Крохмаль	100
Вода	50
Желатин	15
Виноградна кислота	33
Вихід	1000

Желатин замочують у воді, віджимають і додають виноградну кислоту. Ставлять суміш на водяну баню, нагрівають до 70°C і дають охолонути.

Крохмаль змішують із цукровою пудрою, додають розчинений желатин і вимішують. Загортають у плівку, кладуть у контейнер із кришкою і залишають мінімум 12 год у холодильнику. Перед роботою злегка змочують водою для досягнення еластичного стану.

Мексиканська мастика

Сировина	Кількість, г
Цукрова пудра	840
Гумовий трагакант	55
Вода	110
Вихід	1000

У посудину насипають цукрову пудру, змішують із гумовим трагакантом, додають холодну воду. Розмішують, доки суміш не стане розсипчастою, але досить в'язкою, щоб триматися в грудці. Якщо вона сухувата, додають трохи води, а якщо занадто волога, додають цукрову пудру. Викладають на робочу поверхню й розминають до одержання однорідної пластичної маси.

Перекладають мастику в поліетиленовий пакет і залишають на 12 год застигати при кімнатній температурі. Потім відламують невеликий шматочок мастики й розминають його руками. Як тільки мастика стане м'якою, вона готова до використання.

Для зберігання мастику невеликими порціями загортають у харчову плівку, поміщають у пакет і кладуть у морозильну камеру. Розморожують той шматочок, який необхідний за розміром для роботи. Мастику, з якою постійно

працюють, зберігають у герметичному контейнері при кімнатній температурі й не кладуть у холодильник. Вимішують мастику кожні три дні, щоб вона залишалася еластичною й не засихала по краях. Якщо мастика затвердне, то перед використанням її розминають руками, доки вона не стане пластичною.

Вимоги до якості цукрових мастик. Цукрова маса повинна бути пластична, легко розкочуватися, тримати задану форму у виробках, легко офарблюватися.

Зберігання мастики. Мастика дуже легко й швидко вбирає вологу й сторонні запахи, тому зберігають її в щільно загорненій поліетиленовій плівці й у контейнері з кришкою. Ретельно впакована мастика, у яку точно не попадає волога або сторонні запах, може зберегтися в холодильнику протягом року.

Шоколадна мастика

Сировина	Кількість, г
Білий/темний шоколад	100
Мед рідкий	60
або сироп глюкози	50
Вихід	
з медом	160
з сиропом глюкози	150

Розтоплюють шоколад на водяній бані. Дають остигнути протягом декількох хвилин. В окремому посуді, злегка нагрівають сироп глюкози; постійно помішуючи, додають розтоплений шоколад у глюкозу й продовжують помішування доти, доки не утворюється густа однорідна маса, яка відстає від стінок посуду. Перекладають масу в поліетиленовим пакет і залишають на годину, доки маса не загустіє. Після цього мастика готова до роботи.

Замість меду для виготовлення шоколадної мастики можна використовувати рідку глюкозу. Зберігають готову шоколадну мастику загорненою в харчову плівку кілька місяців у прохолодному місці.

Лаки

Сировина	12.1 Лак патоковий	12.2. Лак сиропний
Патока	100	-
Спирт	200	-
Вода	100	-
Сироп з- під цукатів	-	200
Коньяк	-	500
Вихід	400	700

Лак патоковий. Патоку розігрівають до 60...70°C, додають воду, перемішують і охолоджують до 40°C, після цього додають спирт.

Лак сиропний. Сироп з під цукатів, змішують з коньяком і підігрівають до 30...40°C.

4.1.7. Приготування різних видів глазурі та елементів оздоблення з неї

4.1.7.1. Цукрові глазурі

Сировина	Кількість, г		
	Сирцева для глазурування поверхні	Сирцева для прикрашання	Заварна для прикрашання
Цукор -пісок	-	-	547
Вода	136	-	248
Цукрова пудра	907	866	315
Білки	28	169	170
Лимонна кислота	-	0,1	0,1
Вихід, г	1000	1000	1000
Вологість, %	11	13	14

Для приготування *сирцевої глазурі для глазурування поверхні* у посуд наливають білки, додають воду нагріту до температури 35...40°C і 1/3 частину цукрової пудри. Добре перемішують або збивають на збивальній машині при невеликій швидкості; потім, розмішуючи знову додають 1/3 частину цукрової пудри і масу підігрівають до 40...45°C. Знову інтенсивно перемішують або збивають, поступово додаючи пудру, що залишилася. Перемішування (збивання) продовжують до отримання маси, яка нагадує за консистенцією густу сметану. Цією глазур'ю покривають поверхню виробів. Після застигання на поверхні утворюється стійка, тонка, блискуча цукрова кірочка.

Глазур заварна для оздоблення виробів. Для приготування глазурі білки наливають у чистий, без слідів жиру посуд і збивають до збільшення їх обсягу в 5–6 разів. Цукор-пісок розчиняють у воді, доводять до кипіння, знімають піну і уварюють до 115°C (проба на слабку кульку) та поступово вливають тонкою цівкою у збиті білки. Не припиняючи збивання, частинами додають цукрову пудру, лимонну кислоту, харчовий барвник. Загальна тривалість збивання 35–40 хв. Якщо провести лопаткою по поверхні глазурі, то повинен залишатися чіткий слід, це свідчить про те, що глазур готова. Глазур можна заготовлювати для подальшого вжитку, при використанні такої глазурі, її додатково збивають. Можна змішувати сирцеву й заварну глазур в рівних частинах, при цьому утворюється більш легка глазур.

Заварна глазур більш стійка під час зберігання завдяки наявності увареного цукру і великого вмісту сухих речовин. Але прикраси з неї не мають такого блиску, як сирцеві. Заварна глазур має темніший колір за рахунок увареного цукру. Але оздоблення з заварної глазурі краще зберігають надану форму і менше реагують на підвищену вологість повітря.

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

Глазур сирцева для оздоблення виробів. Ця глазур застосовується для художнього оформлення кондитерських виробів. Її ще називають рисувальною масою. З такої глазури можна виготовити найтонші деталі прикрас (лінії товщиною до 1 мм) методом нанесення на поверхню виробу за допомогою корнетика. Вона швидко застигає і створює стійкі візерунки. Сирцеву глазур широко застосовують для декорування тортів, її називають «королівською глазур'ю», або «айсингом». Сирцеву й заварну глазур називають також рисувальною масою.

Для приготування глазури у чистий охолоджений посуд закладають білки яєць (температура не повинна перевищувати +2°C), поступово всипають просіяну цукрову пудру і вручну або на малій швидкості робочих механізмів збивальної машини збивають до отримання однорідної маси. Наприкінці збивання додають розчинену лимонну кислоту і в разі потреби барвник. Цю глазур найкраще готувати невеликими порціями, оскільки вона швидко засихає.

Прикраси відсаджують безпосередньо на виріб або на чистий металевий лист, змащений жиром. Користуються паперовими корнетиками або кондитерськими мішками з різноманітними насадками. На виході з корнета глазур повинна одразу підсихати і добре зберігати надану форму. Глазур потрібно зберігати у посудині, накритою вологою тканиною, для уникнення утворення на її поверхні підсохлої кірочки. Якщо кірочка все ж таки утворилася, глазур необхідно додатково збити.

Якщо глазур розвести водою і підфарбувати – нею можна покривати виріб поверх раніше нанесеної і застиглої глазури або помадки.

Прикраси з цієї глазури мають яскраво-білий колір та святкову гладку, блискучу «фарфорову» поверхню.

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

4.1.7.2. Білкова рисувальна маса (основна)

Білкова рисувальна маса (основна), у г: яєчний білок 161, цукрова пудра 750, лимонна кислота 0,3, ванілін 0,1. Вихід: 1000.

Охолоджені яєчні білки до 2°C збивають у холодному посуді в пишну піну до збільшення їх об'єму в 5–6 раз. Просіяну через сито з дуже дрібними гніздами цукрову пудру поступово додають у білки, не припиняючи збивання. Наприкінці збивання додають ванілін і лимонну кислоту. Збивання продовжують протягом 1–2 хв. Масу можна підфарбувати в будь-який колір.

4.1.7.3. Королівська глазур

Королівська глазур, у г: цукрова пудра 893, яєчні білки 92 (4 шт.) харчовий гліцерин 10 (2 ч. л), лимонний сік 3, ароматична есенція 2. Вихід: 1000.

Збивають у піну білки, додають цукрову пудру й збивають до утворення щільної маси. Додають харчовий гліцерин, лимонний сік, ароматичні есенції та, за необхідності, барвники. Закривають посуд, у якому готували глазур, харчовою плівкою й залишають на 1 год, після чого глазур готова до використання.

Глазур зберігають у герметичному посуді, у холодильній шафі не більше 3 діб.

Виготовлення елементів оздоблення з глазури

Будь-які форми, наприклад, квіти й тварини утворюються з 6 основних обрисів: круг (рис. 4.1.7.4–А), овал (рис. 4.1.7.4–В), груша (рис. 4.1.7.4–С), півмісяць (рис. 4.1.7.4–D), завиток у формі букви S (рис. 4.1.7.4–Е), перевернута буква S (рис. 4.1.7.4–F). Розмір і форма візерунка залежать від індивідуального дизайну. Зображення повинно бути збалансованим і відповідати розміру торта і його ярусів. Наприклад, на верхньому ярусі торта розмір малюнка буде меншим, ніж на нижньому ярусі.

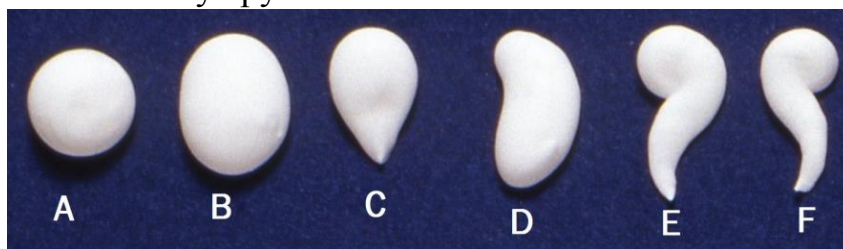


Рис. 4.1.7.4. Основні обриси прикрас з глазури

Для створення квітки ромашки використовують форму – круг (рис. 4.1.7.5–А). Кондитерською насадкою № 1 формують крапку. Загострений кінчик, який утворюється при видавлюванні, необхідно сховати. Для цього відводять насадку дещо убік. Формують дві наступні крапки по обидва боки середини, додають дві крапки зверху й знизу від центру.



Рис. 4.1.7.5. Основні обриси прикрас з глазури

Щоб створити прикрасу з квіткою ромашки користуються кондитерською насадкою № 1. Для створення повторюваного малюнка, необхідно зробити невеликі позначки (центр квітки) на торті, однаково розміщені одна від одної. Далі по принципу, описаному вище, видавлюють дві крапки з обох сторін від центральної крапки. Наносять цей малюнок на усі серединки квіток по колу торта. На третьому етапі наносять крапки зверху і знизу квітки і повторюють цю дію по усьому колу торта. Коли квітки повністю готові, між ними наносять візерунок у вигляді букв S і C (рис. 4.1.7.6).



Рис. 4.1.7.6. Повторювальний малюнок з квіткою ромашки

Більш складна ромашка створюється з форми груші (рис. 4.1.7.7–А). Для роботи використовують кондитерську насадку № 1. Видавлюють крапку, перестають видавлювати і протягують насадку через центр у протилежному напрямку, залишаючи невелике заглиблення. Така техніка дозволить створити пелюстки квітки. Аналогічно виконують рухи в протилежному напрямку таким чином, аби дві пелюстки з'єдналися у центрі. Додають дві пелюстки по горизонталі і чотири по вертикалі. Створюють крапку в середині квітки.

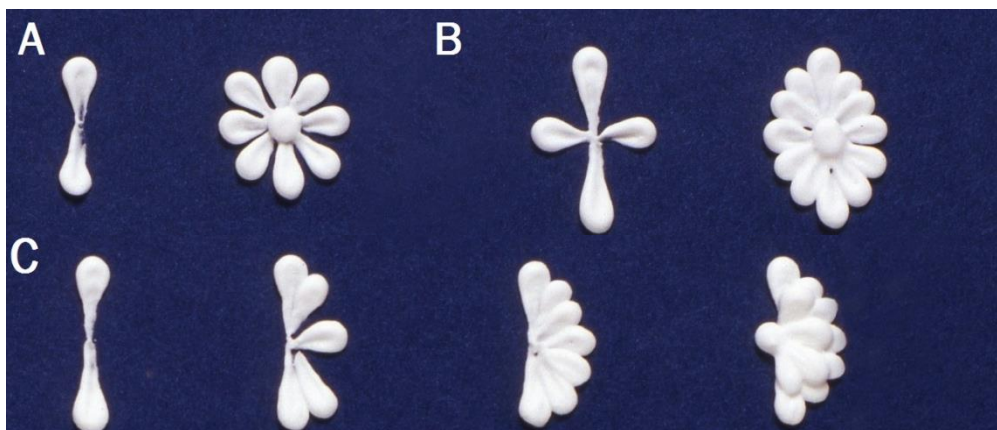


Рис 4.1.7.7. Квіти у формі груші та овалу

Для створення квітів овальної форми (рис. 4.1.7.7–В) використовують кондитерську насадку № 1. Формують крапку і поступово, послаблюючи тиск, опускаються донизу. Це надасть пелюстці подовжену форму. Далі повторюють

ці ж дії із протилежної сторони. Наносять горизонтальні пелюстки, виконуючи їх дещо коротшими, ніж вертикальні. Вставляють по діагоналі 2 додаткові пелюстки, які розміщують між уже існуючими парами. Наприкінці наносять середину квітки овальної форми.

Ромашка в профіль (рис. 4.1.7.7–С). Для роботи використовують кондитерську насадку № 1,5. Наносять візерунок, як для створення квітів овальної форми, але лише на одну сторону квітки. Видавлюють 4 коротких пелюстки поверх уже створених. Завершують малюнок нанесенням центру квітки.

Малюнок з використанням квітки ромашки (рис. 4.1.7.8–D). Для роботи використовують кондитерську насадку № 1,5. Створюють цілу ромашку й ромашку в профіль поруч одна з одною на одному рівні. Для стебла використовують візерунок у вигляді букв S і C. Для пелюстків створюють крапку біля основи, припиняють надавлювати і відводять насадку трохи убік, створюючи незначний вигин. За допомогою білково-рисувальної маси можна виготовити такі оздоблення як: решітки, альтанки, фонтани, віяла, ялинки, сніжинки тощо.



Рис. 4.1.7.8. Квітка ромашки

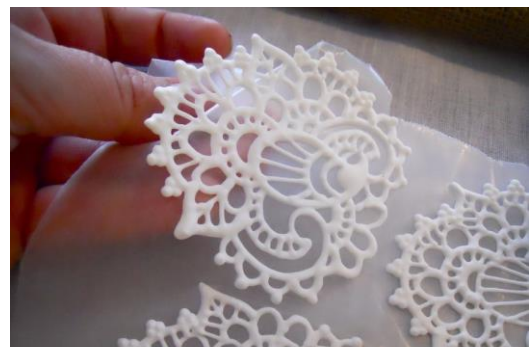


Рис. 4.1.7.9. Ажурні оздоблення з глазури

Для малювання білково-рисувальною масою при виготовленні ажурних оздоблень корнетик заповнюють на 0,5 його об'єму. Роблять тонкий зріз діаметром 0,7–1 мм. На підготовлені заздалегідь шаблони малюнків укладають аркуш кальки просочений вершковим маслом або маргарином і швидко наносять малюнок, інакше маса затвердіє. Знімають кальку з нанесеним на неї малюнком і перекладають на аркуш для висихання . Якщо для оздоблення торта

передбачені вигнуті фігурки, то для того беруть банку і наносять на неї тонкий шар вершкового масла або маргарину і акуратно накладають на нього аркуш кальки з нанесеним малюнком. Банки або пляшки забирають у сухе місце й залишають до повного висихання оздоблення. Повне висихання настає через 24 год. Для повного висихання ажурну фігурку обережно знімають із кальки і переносять на виріб. Фігурки можна заготовляти і зберігати до 6 міс.

4.1.7.4. Білково-рисувальна маса для виготовлення ажурних фігурок

Білково-рисувальна маса для виготовлення ажурних фігурок, у г: яєчний білок 161, цукрова пудра 945, ванілін 0,1, желатин 70 (на 23 г білка 10 г розтопленого желатину). Вихід: 1000.

Для виготовлення ажурних фігурок використовують білкову рисувальну масу, приготовану так само, як і основну білково-рисувальну масу, тільки наприкінці збивання до неї додають розтоплений желатин і збільшують кількість цукрової пудри. Зважаючи на те, що маса для виготовлення ажурних фігурок більш густа, закінчення збивання (при додаванні останньої порції цукрової пудри) можна замінити перемішуванням дерев'яною або силіконовою лопаткою.

Для виготовлення ажурних фігурок беруть третю або четверту частину передбаченою рецептурою набору компонентів, залежно від того яка кількість ажурних фігурок необхідно виготовити. В охолодженому посуді збивають добре охолоджені білки до збільшення їх об'єму в 5–6 раз і до одержання стійкої піни. Не припиняючи збивання, дрібними порціями додають просіяну через сито цукрову пудру (приблизно 2/3 від загальної кількості). Усе добре збивають 7–10 хв, а потім тонкою цівкою вводять розтоплений на водяній бані желатин. Продовжують збивати й додають цукрову пудру, що залишилася. Наприкінці збивання вводять ванілін і барвники.

4.1.7.5. Гнучкий айсинг

Гнучкий айсинг, у г: крохмаль 20, фруктоза 20, цитрусовий пектин 15, білий барвник 2,5, інвертний сироп 10, гліцерин харчовий 10, 1–2 крапельки полісорбат 80, вода 50. Вихід: 128.

Усі сухі компоненти перемішують, додають воду кімнатної температури й залишають набухати 30 хв. Потім додають інвертний сироп, гліцерин, полісорбат 80. Усе добре перемішують. Викладають айсинг-масу тонкою стрічкою на один із країв силіконового килимка. Розташувачи пластикову лопатку паралельно лінії айсингу, проводять нею по масі, злегка придавлюючи, до протилежного краю.

Підготовлену масу слід дуже щільно втирати в поглиблення килимка. При необхідності повторюють нанесення маси, а потім протирають килимок вологою ганчіркою. Висушувати масу можна в духовці при температурі 80...100°C протягом 8–10 хв або при кімнатній температурі протягом 10–12 год. Після застигання візерунок обережно знімають із килимка. Знявши виріб для торта із силіконового килимка, можна використовувати його цілком або вирізати окремі фрагменти.

4.1.7.6. Пластична глазур

Пластична глазур, у г: цукрова пудра 920, білки яєць 60, глюкоза рідка 13, цукрова пудра на підтилювання 50. Вихід: 1000.

Пластичну глазур використовують для покриття тортів. Змішують рідку глюкозу й білки яєць (глюкозу наливають у нагріту ложку). Додають невеликими порціями просіяну цукрову пудру. Для перемішування використовують металеву лопаточку. Помішують доти, доки маса не «схопитися», потім викладають на робочий стіл, попередньо посипаний цукровою пудрою, і швидко вимішують до еластичної й гладкої консистенції.

Щоб одержати більш щільну глазур, у масу можна додати цукрової пудри.

Підготовлену таким способом глазур загортають у харчову плівку, щоб вона не висохла на повітрі. У холодильній камері глазур може зберігатися близько тижня. Перед вживанням глазур доводять до температури приміщення.

Глазур на основі какао-порошку використовується для оздоблення тортів, тістечок, печива. Глазур готують на воді або незбираному молоці.

4.1.7.7. Глазур на основі какао-порошку

Глазур на основі какао-порошку, у г: порошок какао 190, вода 285, цукор-пісок 570. Вихід: 1000.

Цукор-пісок і просіяний порошок какао змішують. Вливають воду і все ретельно перемішують. Отриману масу ставлять на невеликий вогонь і варять глазур постійно помішуючи. Коли маса покриється бульбашками, її тримають на вогні ще 1 хв.

Глазури дають остигнути, а потім покривають нею вироби.

4.1.7.8. Какао-глазур на молоці

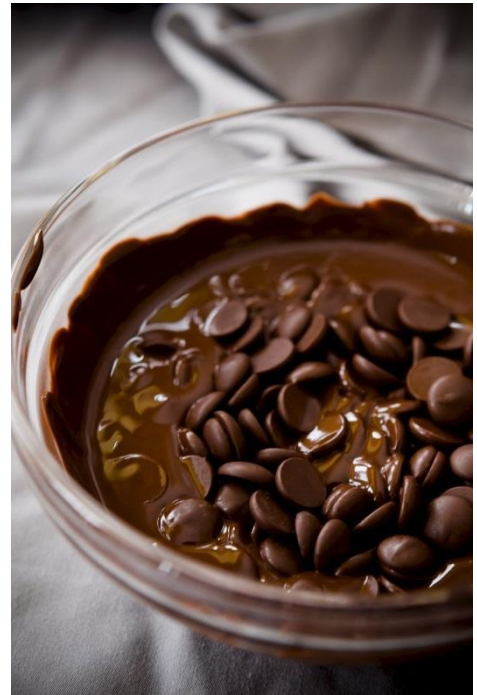
Какао-глазур на молоці, у г: порошок какао 185, молоко незбиране 280, цукор-пісок 460, масло вершкове 110, ванілін. Вихід: 1 000.

Цукор-пісок і просіяний порошок какао змішують. Додають молоко і все ретельно перемішують. Отриману масу ставлять на невеликий вогонь і варять глазур постійно помішуючи, щоб вона не пригоріла. Коли маса покриється бульбашками, її тримають на вогні ще 1 хв. і знімають. Приблизно через 10 хвилин, коли глазур трохи охолоне і загусне додають м'яке вершкове масло і збивають міксером.

4.1.8. Приготування оздоблень із шоколаду

Темперування шоколаду

Метою темперування шоколаду є перекристалізація какао-масла в ньому, після чого він буде готовий до подальшого застосування. Під час темперування какао-масло в шоколаді отримує стабільну кристалічну форму. Це гарантує ідеальний готовий продукт з атласним блиском і гучним хрустом. Він також робить шоколад стислим під час охолодження, що полегшує його виймання. Якщо шоколад просто розтопити (до 40...45°C), а потім залишити, щоб охолонув до придатної робочої температури, готовий продукт не буде блискучим. Три основні принципи правильного темперування – це час, температура та рух. Темперування можна зробити багатьма різними способами.



Різні види шоколаду мають різну кількість какао та какао-масла, тому для правильного темперування важливо знати, з яким типом шоколаду працюватиме.

Темний шоколад (не містить молока) ідеально підходить для темперування при 31...32°C. Молочний шоколад ідеально підходить для темперування при 30...31°C. Білий шоколад ідеально темперується при 27...28°C.

Існує кілька різних стадій для кристалізації какао-масляних жирів. Розтоплення і темперування шоколаду полягає у тому, щоб отримати кристали V-тої стадії процесу:

I стадія – 17°C – шоколад м'який, розсипчастий, і легко тане;

II стадія – 21°C – шоколад м'який, розсипчастий і легко тане;

III стадія – 26°C – шоколад міцний, погано ламається і легко тане;

IV стадія – 28°C – шоколад міцний, добре ламається, але легко плавиться;

V стадія – 34°C – шоколад блискучий, міцний, добре ламається і тане при температурі тіла;

VI стадія – 36°C – шоколад твердий і занадто довго застигає.

Для надання шоколадним виробам чудовий блиск і хруст шоколад темперують декількома способами.

Темперування шляхом додавання шоколадних твердих речовин. Для цього необхідно подрібнити шоколад на дрібні шматочки як можна, більш рівномірно

або використати шоколадні диски. Шоколад одного розміру тане рівномірно і знижує ризик підгоряння.

Приблизно 1/3 нарізаного шоколаду необхідно відкласти для подальшого використання. Він не буде використовуватися для розтоплення на водяній бані.

Основну частину шоколаду повільно нагріти на водяній бані до температури 43...46°C. Коли шоколад повністю розтопиться, він має бути теплим на дотик.

Посуд з розтопленим шоколадом обережно помістити в емність з льодяною водою, повільно помішуючи шоколад. Як тільки він почне гуснути і досягне температури 35...37°C, відбувається кристалізація або «темперування» шоколаду. Після цього посуд з шоколадом можна дістати з холодної води.

Додати 1/3 шоколаду що залишився та не використовувався для розтоплення на водяній бані, до розтопленого шоколаду та перемішати. Ці дві форми шоколаду об'єднують для отримання однорідної суміші.

Для визначення якості отриманого шоколаду виконують тест на темперування або кристалізацію при 32°C, занурюючи ложку в шоколад. Він має стати міцним, твердим і блискучим через 2–3 хв при температурі 18...22°C у приміщенні. Якщо він стане плямистим або тьмяним, потрібно продовжувати перемішувати, підігріваючи та охолоджуючи й підтримуючи в м'якому працездатному стані, але не надто рідким. Готовий шоколад має бути прохолодним на дотик.



Коли шоколад швидко стає рівномірним, з гарним блиском і без плям, він готовий до використання. Його можете заливати в форми, глазурувати ним вироби, сухі фрукти, печиво тощо. Для надання шоколаду певного смаку, до нього можна додати жиророзчинні масла (м'яти, лимону, апельсину тощо).

Прикраси з шоколаду

З темперованого шоколаду можна виготовити різноманітні прикраси для тортів і тістечок: об'ємні фігурки, барельєфи, плоскі тонкі фігурки тощо.

Для виготовлення об'ємних фігурок краще використовувати металеві форми (із двох половинок та з зажимами). Температура шоколаду й форми, до якої його заливають, має бути однаковою. Шоколад



заливають через нижній отвір форми і протягом 2–3 хв струшують її так, щоб шоколад повністю розподілився по всій її внутрішній поверхні. Потім зайвий шоколад виливають. На внутрішніх стінках форми має утворитися шар шоколаду завтовшки 2–3 мм. Після охолодження і затвердіння шоколаду форму звільняють від зажимів, відкривають і виймають фігурку. Найчастіше із шоколаду готують барельєфи за допомогою металевих форм.

Для отримання плоских тонких фігурок темперований шоколад виливають на пергамент шаром 2–3 мм, дають трохи застигнути і виїмкою вирубують різні фігурки. Для відсадження темперований шоколад викладають в корнетик і відкидають на пергамент у вигляді суцільних малюнків і так званих вусиків.

Шоколадна стружка (рис. 4.1.8.3). Розтоплений шоколад відливають у форми у вигляді брусків і охолоджують майже до повного затвердіння. Із бруска шоколад нарізають у вигляді стружки, що згортається у вигляді трубочок. Трубочки охолоджують і прикрашають ними кондитерський виріб.



Рис. 4.1.8.3. Оздоблення торта шоколадною стружкою

Інший спосіб отримання шоколадної стружки є такий. Шоколадну глазур тонким шаром наливають на рифлену поверхню, охолоджують, а потім гострим ножом або шкребком зрізують. Занадто охолоджений шоколад під час нарізання буде кришитися, а з м'якого не можна нарізати стружку.

Стружку для обсипання верхніх і бічних поверхонь тортів можна виготовити в такий спосіб. Натирають шоколад на крупній тертці, охолоджують стружку, а потім обсипають кондитерський виріб. Або холодний шоколад ставлять перпендикулярно до стола й під кутом гострим ножом стругають його. Шоколадну стружку збирають і обсипають кондитерський виріб.

Шоколадні вусики (рис. 4.1.8.4). Розігрітий шоколад за допомогою корнетика видавлюють на пергамент у вигляді решіток, різних візерунків, гілок, вусиків, контурів тварин, птахів та ін. Для зручності під прозорий пергамент можна підкласти намальований олівцем бажаний візерунок і по ньому виконати малюнок. Після застигання в холодильнику вусики знімають ножом з пергаменту і переносять на вироби.

Корисно знати

В шоколадну масу для шприцювання з корнетика необхідно додати трохи капель будь-якого алкогольного напою й швидко перемішати ложкою. Маса повинна бути густою, але не твердою. Якщо маса з ложки стікає повільно, то вона готова для роботи.



Рис. 4.1.8.4. Шоколадні вусики

Шоколадні метелики. На трафарет метелика накладають пергаментний папір, закріплюють скрепками (рис. 4.1.8.5–1). За допомогою корнетика видавлюють шоколад на пергамент по контурах метелика (рис. 4.1.8.5–2). Краї пергаментного паперу закріплюють скрепками (рис. 4.1.8.5–3). Заготовку охолоджують. Після охолодження готовим шоколадним метеликом можна оздоблювати кондитерські вироби (рис. 4.1.8.5–4).



Рис. 4.1.85. Виготовлення шоколадного метелика

Плоскі шоколадні фігури. Плоскі фігури вирізають за допомогою виїмок із напівзастиглого шоколаду. Для цього темперований шоколад розливають шаром 2–3 мм на пергамент, злегка охолоджують (доки він ще не затвердів, але вже не розтікається), виїмки злегка змащують олією й вирізають різноманітні фігурки.

Хвилі й стрічки (рис. 4.1.8.8). Для виготовлення таких деталей необхідні щільна фольга, аркуш щільної поліетиленової плівки, лопатка й дві качалки.



Рис. 4.1.8.8. Оздоблення торта шоколадним стрічками

Якщо потрібно виготовити звичайні хвилі, схожі на стрічки, то використовують щільну поліетиленову плівку. Нарізають її на смужки потрібної ширини й довжини й наносять на них лопаткою розтоплений шоколад. Скріплюють качалки між собою так, щоб між ними залишалася невелика відстань – 3–5 см, і переносять смужки із шоколадом на них. Переносять отриману конструкцію в холодильник. Після застигання акуратно обрізають краї смужок, щоб вилучити надлишки шоколаду й тільки після цього знімають плівку та оздоблюють вироби.

Якщо ж конструкція потрібна більш складна, то беруть щільну фольгу й вирізають з неї ту фігуру, яку планують отримати. Після того, як форма готова, акуратно наносять на неї розплавлений шоколад і поміщають у холодильну камеру на 2–3 год. По закінченню цього часу відокремлюють фольгу від шоколаду. Робити це потрібно акуратно, постійно перевіряючи, не чи залишилося шматочка фольги в шоколаді. До моменту подачі на стіл, таке оздоблення краще тримати в холодильнику.

Оздоблення із шоколаду з аплікацією. Для виготовлення такого оздоблення необхідна спеціальна плівка-трансфер для шоколаду. Це харчова плівка, на поверхні якої нанесені



зображення. Їх переносять на шоколад або шоколадну глазур, роблячи декор для оздоблення кондитерських виробів (рис. 4.1.8.9).

Виготовлення оздоблення із шоколаду з аплікацією із плівки з елементами золотої фольги. Шоколад розтоплюють. Плівку-трансфер для шоколаду викладають перед собою фольгою догори. Наносять на неї 2–3 шари шоколаду, розрівнюють поверхню (рис. 4.1.8.10–1). Дають шоколаду схопитися протягом 4–5 хв. Багатодисковим ножом або звичайним гострим ножом нарізають шоколад смужками потрібної ширини (рис. 4.1.8.10–2). Плівку із

шоколадом звертають у трубочку й кладуть у холодильну камеру до повного застигання шоколаду (рис. 4.1.8.10–3).

Із трубочки знімають плівкову основу. Малюнок з фольги залишиться на шоколаді. Розбирають смужки й одержують готові стрічки з аплікацією (рис. 4.1.8.10–4,5).



Рис. 4.1.8.9. Оздоблення торта шоколадом з аплікацією

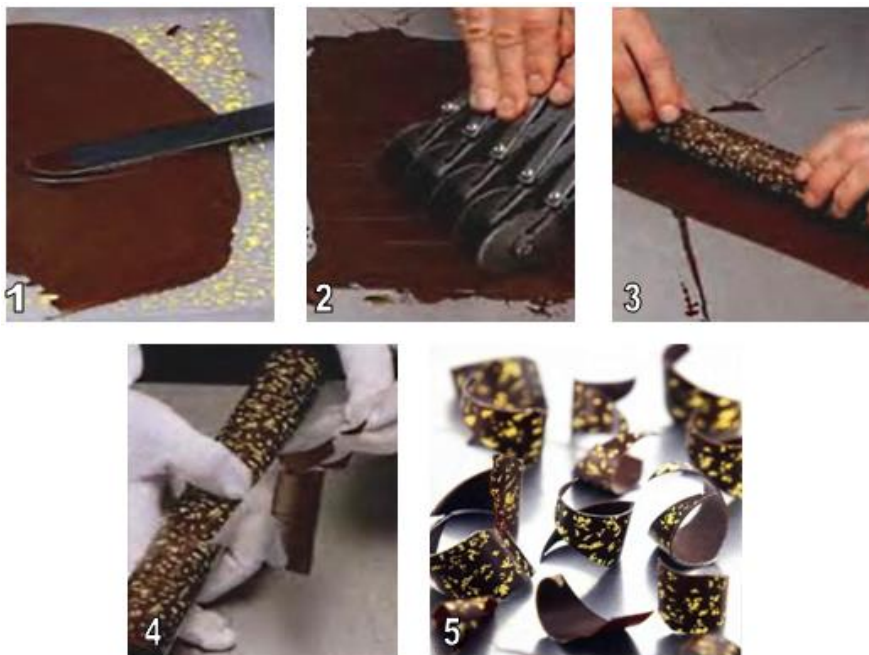


Рис.4.1.8.10. Оздоблення із шоколаду з аплікацією із плівки з елементами золотої фольги

Оздоблення із шоколаду «Спіралі» (рис. 4.1.8.11). Темперований розтоплений шоколад виливають на щільну плівку. Розподіляють рівним шаром і, використовуючи шпатель, вирівнюють поверхню (рис. 4.1.8.12–1). Коли шоколад застигне, проводять по поверхні гострим тонким ножом або зубчастим шкребком, розкресливши її на смужки (рис. 4.1.8.12–2). Скручуючи плівку під кутом відносно шоколадних смужок, звертають її та поміщають в холодильник для охолодження (рис. 4.1.8.12–3). Після чого, плівку акуратно знімають, щоб не пошкодити спіралі.



Рис. 4.1.8.11. Шоколадні спіралі

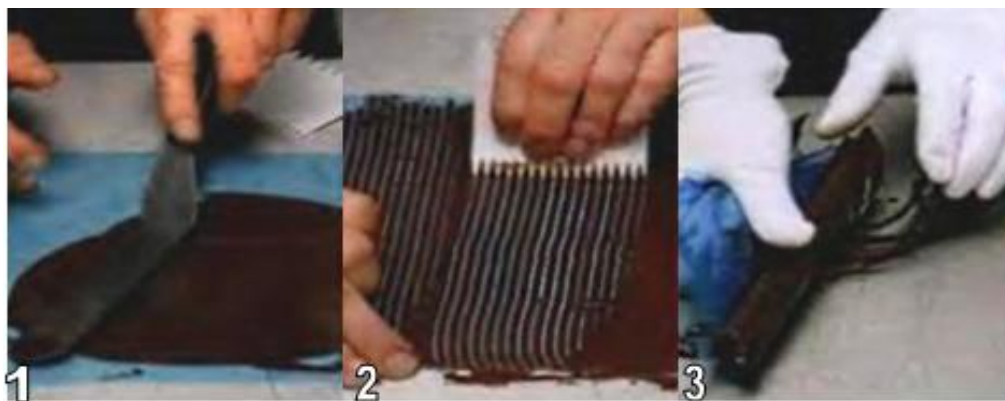


Рис. 4.1.8.12. Виготовлення шоколадних спіралей

Оздоблення із шоколаду у вигляді ажурної трубки або конуса.

Із корнетика, наповненого розтопленим шоколадом на лист пергаментного паперу або харчову плівку наносять мілку шоколадну сітку (рис. 4.1.8.13–1). Як тільки шоколад трохи застигне та не буде ламатися, згортають папір або плівку за формою, яку необхідно надати виробу (конус або трубка) (рис. 4.1.9.13–2). Заготовкам дають застигнути, після чого плівку чи папір обережно знімають, а вироби використовують для оздоблення (рис. 4.1.8.13–3).

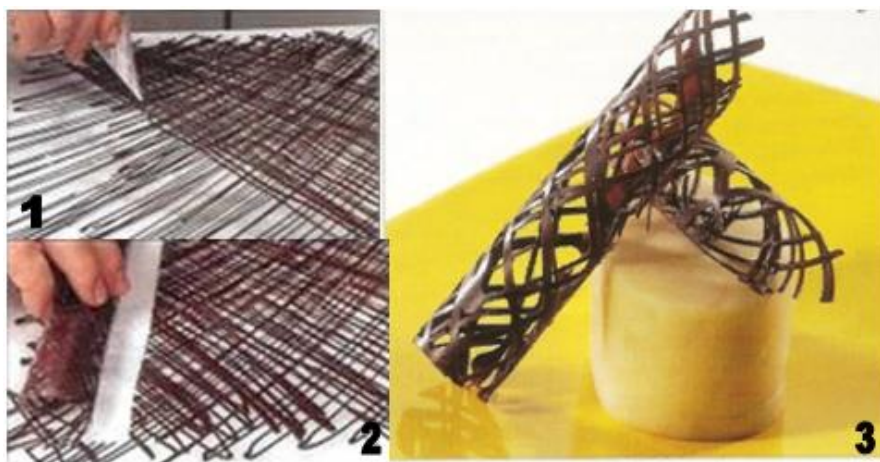


Рис. 4.1.8.13. Виготовлення шоколадних фігур у вигляді трубки

Шоколадом можна глазурувати фрукти: (рис. 4.1.8.14) полуницю, виноград, малину й інші фрукти, а також горіхи. Для глазурування ягоди треба вимити і висушити.

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



Рис. 4.1.8.14. Полуниця глазурована шоколадом

Виготовлення шишки із шоколаду. Розплавлений шоколад поміщають у кондитерський мішок з наконечником № 7 і видавлюють його на пергаментний папір у формі об'ємного конуса (рис. 4.1.8.15–1). Поміщають заготовки в холодильну камеру. На іншому аркуші за допомогою кондитерського мішка з наконечником № 10 відсаджують на пергаментний папір необхідну кількість заготовок серединки шишки у формі брусочка (рис. 4.1.8.15–2). Ставлять у холодильну камеру для затвердіння. Після повного затвердіння заготовок починають складання шишки.

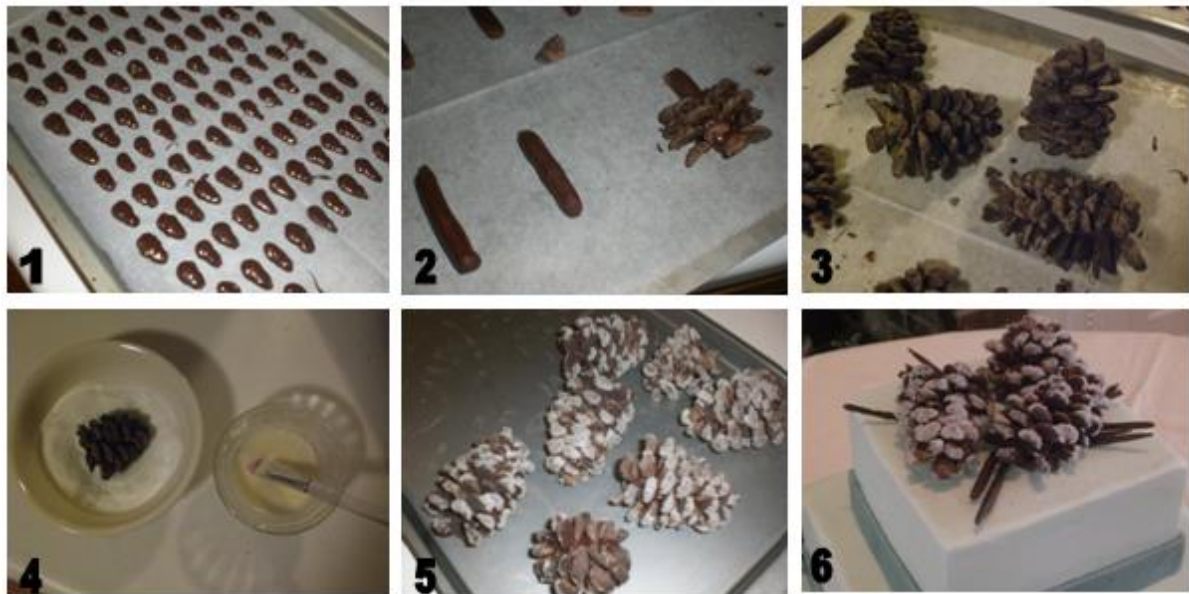


Рис. 4.1.8.15. Виготовлення шишки з шоколаду

Для цього на затверділу заготовку в середину шишки (брусочка) розплавленим шоколадом приклеюють конусні заготовки навколо всього брусочка в шаховому порядку, час від часу ставлячи заготовку в холодильну камеру для затвердіння шоколаду. Готові шишки розкладають на аркуші й охолоджують (рис. 4.1.8.15–3). Після охолодження пензликом, змоченому в збитому яєчному білку, змащують краї шишки й обкачують у дрібній цукровій обсыпці (рис. 4.1.8.15–4). Готові шишки викладають на аркуш і охолоджують (рис. 4.1.8.15–5). Отриманими в такий спосіб шишками прикрашають кондитерський виріб (рис. 4.1.8.15–6).

Шоколадні повнооб'ємні та пустотілі фігури (рис. 4.1.8.16). Для виготовлення повнооб'ємних фігур використовують темперований шоколад (температура 29...31°C). Повнооб'ємні фігури відливають із шоколаду порожніми, барельєфні – можуть бути порожніми або суцільними. Відливання проводять у металевих, пластикових, силіконових,



Рис. 4.1.8.16. Шоколадні фігури

порцелянових і гіпсових формах, а при їх відсутності користуються фігурними виїмками.

Форми для заливки попередньо ретельно миють, видаляють найдрібніші залишки шоколаду і протирають насухо. Перед заливкою шоколадом форми підігрівають до температури 30°C. Шоколад, залитий у непідготовлені форми, погано відстає від них і ламається.

Форми бувають двосторонніми й односторонніми. Двосторонні форми можуть складатися з двох не скріплених між собою симетричних половинок. Після охолодження і вилучення маси з форм дві симетричні половинки напівфабрикату склеюють і отримують повнооб'ємну фігуру.

Для повнооб'ємних фігур найкраще використовувати металеві форми із двох половинок із затисками. При заливанні шоколаду, форма й шоколад повинні мати однакову температуру. Шоколад заливають через нижній отвір форми й протягом 2–3 хв струшують її, щоб шоколад повністю розподілився по всіх виїмках форми й не утворювалися бульбашки повітря. Після повного й рівномірного покриття стінок форми шоколадом її ставлять отвором униз і виливають надлишок шоколаду. На внутрішніх стінках форми утворюється шар шоколаду товщиною 2–3 мм.

Як тільки шоколад помістили у форму, його необхідно швидко охолоджувати до температури 8...12°C. Для запобігання конденсації вологи на поверхні, не можна піддавати виріб різким перепадам температури.

Після затвердіння шоколаду форму звільняють від затискачів і, злегка постукуючи по ній, виймають фігурку. На стику половинок форм утворюються напливи шоколаду, їх зачищають. Якщо на фігурці все ж виявилися дрібні раковини, їх заливають теплим шоколадом. Дрібні порожнини на великих фігурках зі складним рельєфом не заливають шоколадом, а рихтують за допомогою щітки і розтопленого шоколаду. Щоб склеїти дві пустотілі половинки виробу їх кладуть швами на кілька секунд на гарячий лист або намащують шви розігрітим шоколадом.

4.2.1. Виготовлення різноманітних цукрових мас

Види цукеркових мас та особливості їхнього приготування

Корпуса цукерок готують з різноманітних кондитерських мас: помадної, фруктові, фруктово-желейної, желейної, пралінової, марципанової, збивної, лікерної, кремової, фруктово-грільяжної, шоколадної, молочної тощо. Також, у якості корпусів цукерок використовують горіхи, заспиртовані ягоди, фрукти і т. ін.

Помадна маса – дрібнокристалічна маса, що виготовлена з цукру та патоки й містить різні смакові й ароматичні компоненти (молочні, фруктові-ягідні напівфабрикати тощо). Процес виготовлення помадних мас складається з двох операцій: виготовлення помадного сиропу та збивання помади.

Фруктово-желейна маса – драглеподібна, пружно-еластична маса, котру виготовляють із цукру, патоки, драглеутворювача та фруктові-ягідного напівфабрикату. Такі маси умовно поділяють на фруктові, фруктові-желейні та желейні.

Фруктові маси виготовляють із фруктові-ягідної сировини в різних співвідношеннях їх компонентів, цукру, смакових і ароматичних речовин, з додаванням натрій лактату або інших солей, що знижують в'язкість і температуру загущення фруктові-ягідних мас, котрі уварюються.

Желейно-фруктові маси виготовляють із фруктові-ягідної сировини і цукру з додаванням драглеутворювача (агару, агароїду).

Желейну масу виготовляють із цукру, патоки, драглеутворювача, смакових і ароматичних речовин. Її готують без додавання фруктові-ягідної сировини, а у якості драглеутворювача використовують пектин, агар, агароїд.

Збивна маса – піноподібна маса, що виготовлена з цукру, піноутворювача, драглеутворювача з додаванням смакових і ароматичних компонентів (фруктові-ягідних напівфабрикатів, молочних продуктів, какао-порошку тощо). Для одержання стійкої вискодисперсної піни використовують піноутворювач (яєчний білок) і стабілізатор (агар), що полегшують утворення піни та перешкоджають злипанню пухирців повітря.

Залежно від рецептури та технології приготування збивні маси поділяють на легкі та важкі. Збивні маси легкого типу виготовляють на основі цукрово-паточного агарового сиропу, їхня відносна густина складає 0,56–0,62 (маси для цукерок «Суфле», «Пташине молоко»). До збивних мас важкого типу не додають агар, їхня відносна густина дорівнює 0,8–1,1 (маси для цукерок «Нуга»), оскільки вони містять значно менше повітря ніж збивні маси легкого типу.



Рис. 4.2.1.1. Цукерки зі збивним корпусом

Горіхові маси містять горіхи. Їх поділяють на пралінові, в яких використовують смажені горіхи, та марципанові, в яких використовують ядра горіхів у сирому вигляді.

Маса праліне – тонкоподрібнена маса, котру виготовляють із розтертих обсмажених горіхів або насіння олійних культур, змішаних із цукровою пудрою, жиром, із додаванням сухого молока, какао-продуктів та інших смакових і ароматичних компонентів. Масова частка сухих речовин становить 96–99 %. Зауважимо, що структурно-механічні властивості пралінових мас обумовлені складом і співвідношенням жирів.

Марципанова маса – пластична, в'язка маса, котру виготовляють із сирих горіхів і цукру з додаванням смакових й ароматичних компонентів. Такі маси виготовляють двох видів: сирий і заварний марципани. *Сирий марципан* – це суміш сирих, очищених від плівки, тертих горіхових ядер із цукровою пудрою. Вироби з нього мають обмежений термін зберігання (від 10 днів – до 1 місяця). *Заварний марципан* виготовляють шляхом «заварювання» тертих сирих, очищених від плівки, горіхових ядер гарячим цукровим або цукрово-молочним сиропом. Така маса значно більш стійка при зберіганні.

Лікерна маса – рідка або частково закристалізована сироподібна маса, що виготовляється із цукру з додаванням молочних продуктів, фруктових-ягідних напівфабрикатів та інших смакових і ароматичних компонентів. До деяких лікерних мас додають речовини, до складу яких входять алкогольні напої. У цукерковому корпусі лікерна маса знаходиться в оболонці (цукровій скоринці), що утворюється в процесі

вистоювання та складається із сахарози, що кристалізувалася. Залежно від того, які добавки містять лікерні маси, їх поділяють на винні, фруктові та молочні.

Кремове маса – це масляниста маса, виготовлена на основі цукру та жиру з додаванням шоколаду, тертого горіха, молока й інших смакових і ароматичних компонентів. Маса одержують шляхом змішування компонентів у збивальній машині. Під час збивання дрібні пухирці повітря рівномірно розподіляються по всій масі. Це робить її більш легкою та додає їй ніжний смак. Відносна густина маси становить 0,9–1,1 (маса для цукерок «Трюфелі»).

Молочна маса – це частково або цілком закристалізована маса, що складається з цукру, молока та патоки з додаванням вершкового масла, тертих горіхів, фруктових-ягідних напівфабрикатів і т. ін. (цукерки «Корівка»).



Рис. 4.2.1.2. Цукерки лікерні

Зазначимо, що всі молочні цукеркові маси виготовляють шляхом уварювання молочного цукрово-паточного сиропу з додаванням вершкового масла. Масова частка сухих речовин становить 89–90 %.

Грильяжні маси виготовляють трьох типів: твердий, м'який та фруктовий.

Грильяж твердий – це аморфна маса з цукру, котру одержують шляхом плавлення цукру з поступовим додаванням у розплав подрібнених обсмажених горіхових ядер. Масова частка сухих речовин становить 97,7–99,3 %. Частка горіхів – понад 30 %.

Грильяж м'який – виготовляють шляхом попереднього приготування цукрово-медового або цукрово-паточного сиропу з наступним додаванням до нього обсмажених подрібнених горіхових ядер. Масова частка сухих речовин становить 95,5–96,5 %. Частка горіхів – понад 18–40 %.

Фруктовий грильяж – це м'яка, в'язка, драглеподібна фруктово-цукрова маса, що міцно уварена та містить обсмажені подрібнені горіхові ядра. Масова частка сухих речовин становить 88–92 %. Частка горіхів – понад 18–40 %.

Шоколадна маса – тонкоподрібнена маса, котру виготовляють із цукру, какао-продуктів з додаванням молока, горіхів, жирів та інших смакових і ароматичних компонентів.

Таблиця 4.2.1.1

Дефекти, що виникають під час виробництва цукеркових мас

Тип цукеркових мас	Дефекти	Причини їхнього виникнення
Помадні	Під час виготовлення цукрових, цукрово-патокових сиропів відбувається їхнє зацукровування	Низькі масова частка вологи і температура сиропу, тривале проміжне зберігання сиропу
	Під час виготовлення цукрових, цукрово-патокових, молочних сиропів відбувається їх потемніння	Висока температура і тривалий час уварювання
	Під час виготовлення молочних сиропів відбувається згортання білків молока	Підвищена кислотність використовуваного молока або знижена в'язкість сиропу за рахунок відсутності патоки в рецептурі
	Під час уварювання молочних сиропів у них утворюється підвищена масова частка вологи і вони мають темні вкраплення	На внутрішній поверхні апарату (змійовика) утворився нагар з білкових речовин молока. Колонку необхідно зупинити і промити 20%-вим розчином натрій карбонатом, а потім - багато разів водою
	Під час збивання помадного сиропу з	Високі температури помадного

	помадозбивальної машини виходить НЕ помада, а частково закристалізований сироп	сиропу, що надходить до апарату і охолоджуючої води
	Під час збивання помадного сиропу із помадозбивальної машини виходить грубодисперсна помада	Висока температура помадного сиропу і низька температура охолодження, що призводить відразу до масової кристалізації сахарози з сиропу у вигляді великих кристалів (більше 20 мкм)
	Під час темперування помадної маси, після внесення смакових і ароматичних добавок відбувається різке підвищення в'язкості	Різке зниження температури маси за рахунок впливу холодних добавок
Молочні	При уварюванні молочного сиропу в котлах для цукерок «Корівка» відбувається зацукровування маси в котлі	висока температура уварювання, при якій киплячий сироп розбризкується по внутрішній поверхні котла, кристалізується на його поверхні і кристали сахарози викликають кристалізацію всього сиропу
	При уварюванні молочного сиропу для цукерок «Корівка» в змієвикових виручених колонках відбувається його зацукровування	низький вміст масової частки вологи або редуруючих речовин, або висока температура уварювання
	При уварюванні молочної маси відбувається її різке потемніння.	Висока температура уварювання або велика тривалість уварювання.
Фруктово-желейні	При уварюванні фруктових мас відбувається її структуроутворення (драглеутворення) в вручений апаратурі	Низька масова частка вологи або тривалий уварювання
	При уварюванні фруктових мас з слабкокислого пюре без додавання патоки відбувається зацукровування маси	Низький вміст масової частки редуруючих речовин або низька масова частка вологи
	При темперуванні фруктових мас відбувається драглеутворення	Різке зниження температури або тривале перемішування
	При уварюванні фруктово-желейних і желейних мас відбувається зацукровування маси	Низький вміст масової частки вологи та редууючих речовин
	При внесенні кислоти в желейну масу в момент темперування, після формування, маса не утворює холодцю необхідної міцності	Висока температура маси при підкисленні
Рідкі	При варінні маси відбувається її зацукровування	На кордоні кипіння сиропу в котлі і в разі інтенсивного перемішування

		маси на його стінках утворюються кристали цукру-піску
Збивні	При збиванні відбувається утворення зтяжний маси з великими повітряними включеннями і високою щільністю	Цукрово-патоковий-агарових сироп має низьку масову частку води (нижче 18 %) або маса довго збивається
	Після глазурування корпусів шоколадна глазур відшаровується від корпусу	Підвищена масова частка води в масі (вище 25 %)
Грильняні	Відбувається зацукровування грильняної маси	Високий вміст масової частки води
	Темно-коричневе забарвлення маси	Висока температура і тривалий час дії високої температури на цукор-пісок
Праїнові та марципанові	Висока в'язкість праїнової маси	Використаний горіх з високою масовою часткою води або маса з низькою масовою часткою жиру
	Груба структура праїнової маси	Погане подрібнення маси
	Темна вкраплення в марципановій масі	Погана очистка горіха від шкірки
Кремові	Кремова маса після збивання залишається напіврідкою	Висока температура збивання
	Кремова маса після збивання швидко застигає	Низька температура збивання або висока масова частка какао-масла

4.2.2. Виготовлення мармеладу

Приклади приготування желейного мармеладу на різних драглеутворювачах

4.2.2.1. Желейний мармелад на агарі

Сировина	Вміст сухих речовин, %	Витрата сировини на 1 кг готової продукції, г	
		У натурі	У сухих речовинах
Цукор-пісок для обсіпання	99,85	86,6	86,5
Цукор-пісок у желе	99,85	525,6	524,8
Патока	78,0	262,7	204,9
Агар	85,0	10,5	8,9
Кислота лимонна	98,0	11,8	11,6
Есенція	—	1,6	—
Барвник	—	0,5	—
Разом	—	899,3	836,7
Вихід	82,0	1000,0	820,0

Технологічну схему приготування желейного мармеладу на агарі наведено на рис. 4.2.2.1.

Технологія приготування желейного мармеладу на агарі

Мармелад готують за рецептурою желейного мармеладу для сорту «Желейний формовий» на 200 г цукру-піску. Агар замочують у холодній воді (1:30). Пластичний – на 2–3 год, порошкоподібний – на 1 год. Після набрякання агар розчиняють. Для його повного розчинення, що здійснюють під час нагрівання та безперервного перемішування, вода має складати 60 % від маси завантаженого цукру (на 200 г цукру – 120 г води).

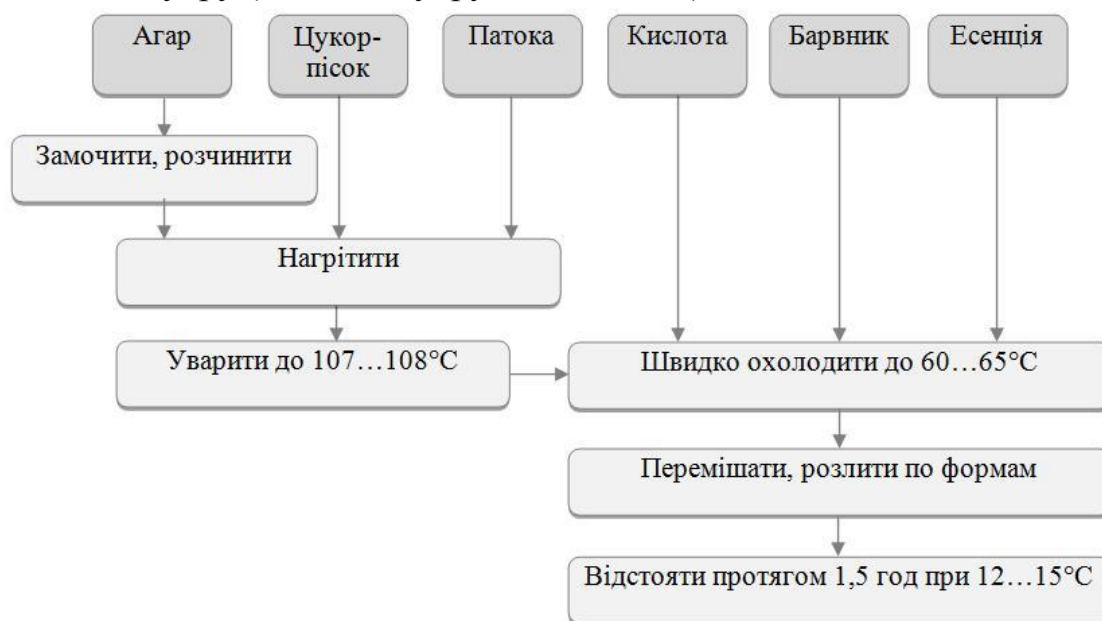


Рис. 4.2.2.1. Технологічна схема приготування желейного мармеладу на агарі

Після повного розчинення агару його розчин переносять у ковш і додають цукор-пісок, який має повністю розчинитися під час нагрівання. Потім додають патоку. Уварювання проводять до температури 107...108°C, контролюючи масову частку сухих речовин в агаро-цукрово-патоковому сиропі, що наприкінці уварювання має бути 72–73 %. Готову мармеладну масу швидко охолоджують до 60...65°C, вносять кислоту, барвник і есенцію, перемішують і розливають по формам для відстоювання. У процесі приготування маси контролюють тривалість уварювання маси, температуру уварювання, вміст сухих речовин по рефрактометру. Відстоювання мармеладу здійснюють у холодильнику з температурою 12...15°C протягом 1,5 год, після чого виймають вироби з форм і проводять оцінювання структурно-механічних та фізико-хімічних показників якості готового мармеладу.

Вимоги до якості желейного мармеладу на агарі

Зовнішній вигляд: форма правильна, поверхня має тонко кристалічну шкірку або обсипана цукром-піском.

Смак і запах: запах ванілі, без стороннього присмаку та запаху.

Консистенція: драгледоподібна.

Колір: відповідає барвнику.

Рецептурний склад для приготування желейного мармеладу на пектині наведено в табл. 4.2.2.2.

4.2.2.2. Желейний мармелад на пектині

Сировина	Вміст сухих речовин, %	Витрата сировини на 1 кг готової продукції, г	
		У натурі	У сухих речовинах
Цукор-пісок для обсипання	99,85	86,6	86,5
Цукор-пісок у желе	99,85	718,9	717,8
Пектин яблучний	92,0	18,0	16,6
Кислота лимонна	98,0	12,0	11,8
Есенція	-	1,6	-
Барвник	-	0,6	-
Разом	-	847,7	836,7
Вихід	82,0	1000,0	820,0

Технологія приготування желейного мармеладу на пектині

Мармелад готують за рецептурою желейного мармеладу для сорту «Желейний формовий» на 200 г цукру-піску. Пектин замочують у холодній воді (1:30) для набрякання. Після чого до суміші додають останню за рецептурою масу цукру і 60–70 мл води. Суміш перемішують і уварюють, безперервно помішуючи. Вміст сухих речовин контролюють за допомогою рефрактометра. Коли їхній вміст досягає 56–57 %, до суміші додають необхідну кількість натрій лактату та половину маси лимонної кислоти. Далі суміш уварюють до вмісту сухих речовин у неї – 68–70 %. По закінченню варіння суміш підкислюють тією частиною лимонної кислоти, що залишилася, додають есенцію, барвник, перемішують і розливають по формам. Відстоювання в приміщенні продовжують 15–20 хв. По закінченню драглеутворення готовий мармелад виймають із форм і проводять оцінювання структурно-механічних та фізико-хімічних показників якості готового мармеладу.

Вимоги до якості желейного мармеладу на пектині.

Зовнішній вигляд: форма правильна, поверхня з тонко кристалічною шкіркою або обсипана цукром-піском.

Смак і запах: мають бути характерні для даної назви мармеладу, що відповідає рецептурі, без стороннього присмаку та запаху.

Консистенція: драгледоподібна.

Колір: відповідно рецептурі та барвнику.

Технологічну схему приготування желейного мармеладу на пектині подано на рис. 4.2.2.2.

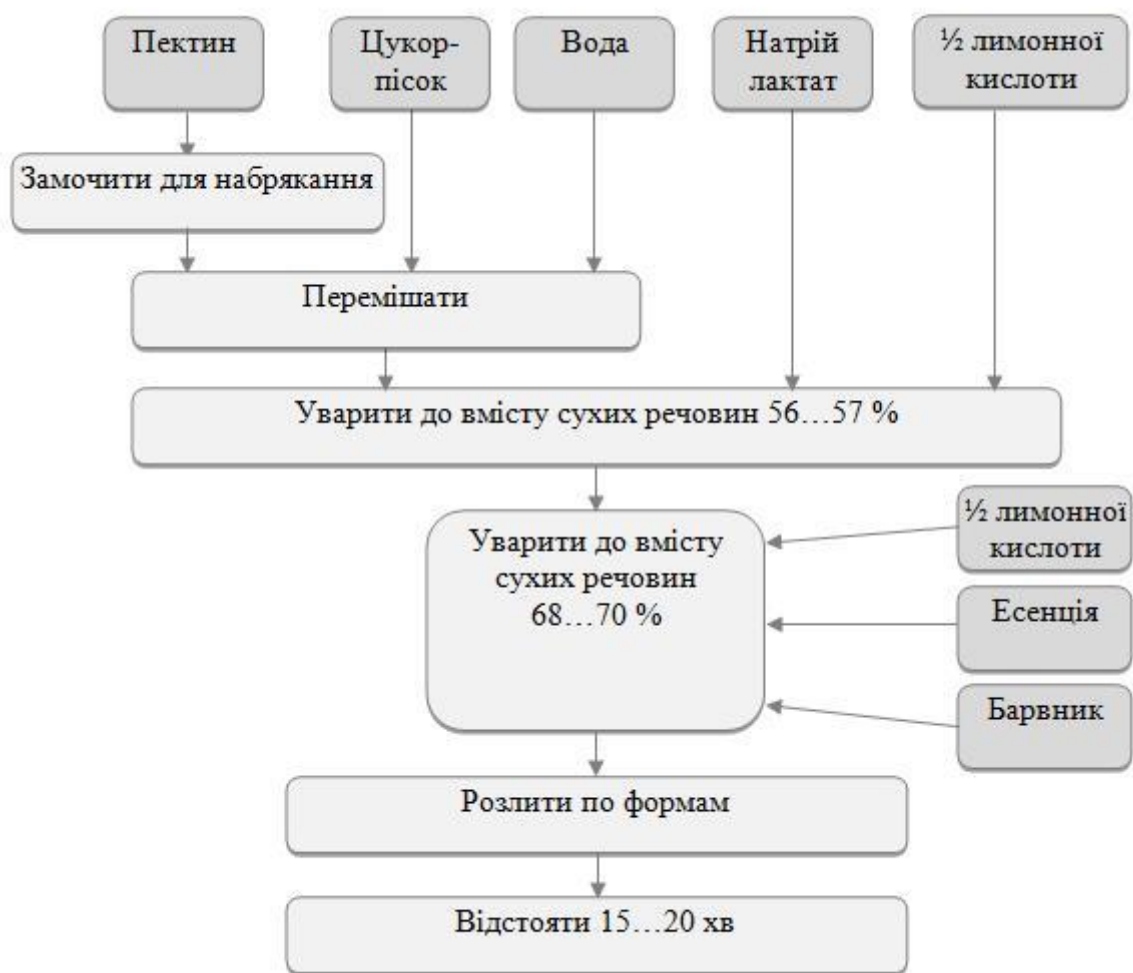


Рис. 4.2.2.2. Технологічна схема приготування желейного мармеладу на пектині

Рецептурний склад для приготування пату фруктового наведено в табл. 4.2.2.3.

4.2.2.3. Пат фруктовый

Сировина	Вміст сухих речовин, %	Витрата сировини на 1 кг готової продукції, г	
		У натурі	У сухих речовинах
Цукор-пісок для обсипання	99,85	173	172,7
Цукор-пісок у желе	99,85	689,7	688,7
Пюре яблучне	10,0	343,7	34,4
Пюре абрикосове	10,0	171,8	17,2
Кислота лимонна	91,2	2,0	1,8
Есенція	—	0,9	—

Барвник червоний або жовтий	–	0,2	–
Разом	–	1381,3	914,8
Вихід	88,0	1000,0	880,0

Технологічну схему приготування пату фруктового подано на рис. 4.2.2.3.



Рис. 4.2.2.3. Технологічна схема приготування пату фруктового

Технологія приготування пату фруктового

Технологічний процес приготування пату фруктового містить такі операції: підготовку сировини, уварювання суміші фруктово-ягідного пюре з цукром, приготування мармеладної маси, формування мармеладної маси, структуроутворення маси і відділення пата від цукру-піску.

Для виготовлення фруктово-ягідного пюре свіжі фрукти і ягоди ошпарюють кип'ятком, видаляють плодоніжку і кісточку, здрібнюють і протирають отриману масу через сито з діаметром отворів 1–1,5 мм. Отриману масу доводять до кипіння.

Уварювання суміші фруктово-ягідної сировини з цукром здійснюється періодичним способом з перемішуванням у вакуум-апараті або у варочному котлі з мішалкою. У варильний апарат завантажують фруктово-ягідне пюре і цукор-пісок, суміш уварюють до вмісту сухих речовин 85 %. При цьому

допускається застосування натрій лактату (згідно із санітарними нормами) для регулювання швидкості процесу драглеутворення мармеладної маси.

Мармеладну масу готують шляхом змішування увареної рецептурної суміші з добавками: припасами, кислотою й есенцією. Змішування можна здійснювати у відповідній ємності або варочному котлі. Готову мармеладну масу фільтрують через сито з отворами діаметром 0,3 мм і відправляють на формування. Вміст сухих речовин у мармеладній суміші має становити 85 %, температура під час формування – 100...105°C, масова частка редукуючи речовин – 18 %.

Формування мармеладної маси здійснюється шляхом виливки її до осередку, відштамповані в цукрі-піску. Розміри кристалів цукру-піску, що використовують у якості формувального матеріалу, мають бути не більше 1,5 мм. Для того, щоб цукор-пісок зберігав форму осередків, його попередньо змішують з гліцерином, з розрахунку на 1 кг цукру-піску 9,5 г гліцерину, або рослинним маслом з розрахунку 2,5 г на 1 кг готового пата.

Мармеладну масу відливають вручну або за допомогою відливальних механізмів. Найбільшого поширення для формування пата отримав відливальний агрегат. Для отримання різноманітного пата за коліром, ароматом і смаком усю мармеладну масу розділяють на необхідну кількість порцій і до кожної додають свій барвник і ароматизатор. Кожна підготовлена порція відливається в свій відсік відливальної частини агрегату та дозується в певні ряди осередків. Відлита в осередку маса зверху посипається цукром-піском і в лотках направляється до камер для охолодження та драглеутворення. Ці процеси здійснюються протягом 20–30 хв при температурі навколишнього середовища 10...12°C і відносній вологості 62,5 %.

За відсутності охолоджуючої камери лотки з мармеладом витримують у приміщенні протягом 4–6 год до готовності. Далі пат відокремлюють від цукру-піску за допомогою звичайного сита або вібросита. Цукор-пісок, що відсіяли, використовують знову. Готовий пат відправляють на пакування.

Вимоги до якості пату фруктового

Зовнішній вигляд: форма правильна, поверхня з тонко кристалічною шкіркою або обсипана цукром-піском.

Смак і запах: мають бути характерні для даної назви мармеладу, що відповідає рецептурі, без стороннього присмаку та запаху.

Консистенція: драглеподібна.

Колір: відповідно рецептурі та барвнику.

4.3.1. Виготовлення десертів з утворенням драглів

4.3.1.1. Киселі

Сировина	Маса сировини для приготування, г			
	<i>Кисіль з плодів або ягід свіжих</i>	<i>Кисіль з яблук з журавлиною або з яблук</i>	<i>Кисіль з концентрату на плодових або ягідних екстрактах</i>	<i>Кисіль молочний</i>
Цукор	120	100	75	80
Вода	850	985	930	–
Крохмаль картопляний	45	40	–	–
Крохмаль кукурудзяний (маїсовий)	–	–	–	50
Ванілін	–	–	–	0,03
Кислота лимонна	–	0,5	1	–
Свіжі плоди або ягоди: журавлина або брусника або смородина чорна, або агрус або смородина червона або чорниця або вишня або алича або слива	126 133 122 128 163 188 172 178	21	–	–
Яблука свіжі	–	148	–	–
Молоко	–	–	–	947
Кисіль концентрату з	–	–	120	–
Вихід	1000	1000	1000	1000

Технологія приготування киселів

Кисіль з плодів або ягід свіжих. Ягоди або плоди перебрати, видалити плодоніжки і вимити (у вишень, слив видалити кісточки), а потім протерти.

Сік віджати і процідити. Вичавки залити гарячою водою (на 1 частину вичавків 5–6 частин води), проварити при слабкому кипінні 10–15 хв і процідити.



Частину відвару охолодити і використати, щоб попередньо розвести крохмаль. До відвару додати цукор, довести до кипіння і, помішуючи, відразу влити підготовлений крохмаль, знову довести до кипіння і додати сік. У кисіль із чорниць додають 2 г лимонної кислоти.

Аличу, сливи, агрус варити з невеликою кількістю води 7–10 хв, відвар злити, ягоди або плоди протерти. У відвар додати цукор, довести до кипіння, ввести підготовлений крохмаль і знову довести до кипіння, влити пюре. Готовий кисіль розливають у вазочки-або склянки по 150–200 г на порцію.

Кисіль із яблук та журавлини або з яблук. З підготовленої журавлини віджати сік, з вичавків приготувати відвар і процідити. Яблука вимити, видалити серцевину з насінням, нарізати скибочками, залити гарячою водою, варити у закритому посуді до готовності, потім протерти.



Яблучне пюре з'єднати з журавлинним відваром з вичавків, цукром і лимонною кислотою, довести до кипіння, ввести підготовлений крохмаль, знову довести до кипіння.

Після цього ввести у кисіль журавлинний сік. Кисіль можна приготувати без журавлини, відповідно збільшивши норму закладання яблук.

Подавати у вазочках або склянках.

Кисіль із концентрату на плодових або ягідних екстрактах. До складу концентрату входять плодово-ягідні екстракти, цукор, картопляний крохмаль.

Порошок сухого киселю або попередньо розтертого брикету ретельно перемішати з однаковою кількістю холодної води і, помішуючи, влити суміш у киплячу воду, додати цукор, лимонну кислоту і довести до кипіння.

Подавати в склянках.

Кисіль молочний. У киплячому незбираному молоці або молоці, розведеному водою, розчинити цукор, влити попередньо розведений холодним молоком або водою проціджений крохмаль і, безперервно помішуючи, варити при слабкому кипінні протягом 8–10 хв. Наприкінці варіння додати ванілін.



Розлити у формочки, змочені холодною кип'яченою водою і посипані цукром, охолодити і викласти у формочки.

Подають у десертній тарілці або креманці, поливають солодким фруктовো-ягідним соусом, кладуть варення, джем.

Приготування основних десертних страв на основі желе

4.3.1.2. Десертні страви на основі желе

Сировина	Маса сировини для приготування, г			
	<i>Желе з плодів або ягід свіжих</i>	<i>Желе з лимонів, апельсинів, мандаринів</i>	<i>Желе з молока</i>	<i>Желе з плодово-овочевим соком</i>
Цукор-пісок	140	140	140	15
Вода	850 (клюква / смородина червона / смородина чорна); 805 (вишня); 785 (суниця / малина)	860 (лимони) 790 (апельсини / мандарини)	180 (для желатину); 50 (для мигдального молока)	—
Желатин	30	30	30	5
Мигдаль обчищений	—	—	22	—
Кислота лимонна	1	1	—	—
Свіжі плоди або ягоди:				
журавлина	147			
або смородина червона	149	—	—	—
або смородина чорна	143			
або суниці (садові)	206			
або малина	206			
Лимони або апельсини або мандарини	—	190 341 263	—	—
Молоко	—	—	750	35
Сметана	—	—	—	100
Сік плодово-ягідний	—	—	—	8
Какао-порошок	—	—	—	2
Сира морква	—	—	—	20
Сироп	—	—	—	50
Вихід	1000	1000	1000	1000

Технологія приготування десертних страв на основі желе

Желе з плодів або ягід свіжих. Желатин замочити на 1–1,5 год у холодній воді. З ягід віджати сік, а з вичавків приготувати відвар, процідити, додати

цукор, нагріти до кипіння, видалити з поверхні сиропу піну, додати підготовлений желатин, розмішати його до повного розчинення, знову довести до кипіння і процідити. У підготовлений сироп з желатином додати ягідний сік, розлити у порціонні формочки, залишити на холоді при температурі від 0 до 8°C протягом 1,5–2 год для застигання. Якщо желе каламутне, його слід прояснити яєчним білком (24 г на 1000 г желе). Для цього білок, змішаний з однаковою кількістю холодної води, влити у сироп і проварити протягом 8–10 хв при слабкому кипінні. Прояснений сироп процідити.

Перед тим як подавати, формочку з желе (на $\frac{2}{3}$ об'єму) занурити на декілька секунд у гарячу воду, злегка струсити і викласти у креманку або вазочку.

Желе з лимонів, апельсинів, мандаринів. Желатин замочити у холодній воді для набухання. Лимони (апельсини, мандарини) промити, зняти цедру і зачистити її від білих волокон, потім нарізати тоненькою соломкою. З лимонів (апельсинів, мандаринів) віджати сік і зберігати його в посуді, що не окислюється, у холодильній шафі. Для приготування сиропу воду довести до кипіння, додати цукор, цедру, желатин і, помішуючи, розчинити. Сироп довести до кипіння, припинити нагрівання і витримати у посуді із закритою кришкою 15–20 хв, після чого ввести приготовлений сік, процідити сироп, розлити у формочки і охолодити. Подавати по 100–150 г на порцію з соусом, сиропом або із збитими вершками (20–30 г на порцію).



Желе з молока. Желатин замочити. Приготувати мигдальне молоко: мигдаль залити гарячою водою, кип'ятити 3–4 хв, відкинути на сито, обчистити від шкірки, подрібнити у ступці, додаючи холодну кип'ячену воду. Молоко процідити, а вичавки знову піддати такій самій обробці.



Замість мигдального молока можна використовувати ванілін (0,03 на 1000 г).

Молоко прокип'ятити, додати цукор, желатин, мигдальне молоко або ванілін і довести до кипіння. Желе злегка охолодити, процідити, розлити у форми і охолодити. Застигле желе вийняти з форми і подавати.

Желе з плодово-овочевим соком. Сметану з'єднати з цукром та розмішуючи, нагрівають до температури 70...80°C. Потім ввести желатин, замочений у молоці, і продовжувати нагрівати до 90°C. Утворену суміш розділити на три частини. Одну забарвити плодово-ягідним соком, другу – какао-порошком, а третю – морквяним соком. У такому порядку розлити у формочки і охолодити. Перед подаванням полити сиропом.

Приготування мусів, суфле

Білий шоколадний мус. Молоко кип'ятять, охолоджують до температури 45°C. Білий шоколад розтоплюють до температури 45°C і акуратно з'єднують із молоком. Додають желатин і після охолодження – збиті вершки.



Муси «Екзотик» і «Тропічний» готуються за однаковою технологією. Цукор з водою уварюють до твердої кульки й заварюють їм попередньо збиті білки. Продовжують збивати доти, поки маса не охолоне. Потім вводять замочений і розтоплений желатин, і фруктове пюре. Отриману масу з'єднують із збитими вершками.



Муси

Сировина	1.Білий шоколад- ний мус	2. Мус «Екзо- тик»	3. Мус «Троп іч- ний»	4. Мус пра- ліне	5. Мус «Пряже- ний шоколад»	6. Лимон- ний мус І варіант	6. Лимон- ний мус ІІ варіант	7. Шоколадно -малиновий мус	8. Журавли- новий мус	9.Суніч- ний мус	10. Апельсиновий або мандариновий мус
Цукор-пісок	0	135	135	0	0		300	150	200	140	160
Молоко незбиране	215	0	0	0	0	0	0		0	0	0
Желатин листовий	9	13,5	13,5	9	10	10	0	4	0	0	0
Желатин	0	0	0	0	0	0	27	0	27	27	27
Вершки 38%	420	380	380	440	242		0	375	0	0	0
Вершки збиті 38%	0	0	0	0	360	500	0		0	0	0
Легка італійська меренга						150					
Журавлина	0	0	0	0	0	0	0		250	0	0
Лимони	0	0	0	0	0	0	100		0	0	0
Лимонний сік	0	0	0	0	0	250					
Цедра лимона	0	0	0	0	0	15					
Суниця	0	0	0	0	0	0	0		0	200	0
Апельсини або мандарини	0	0	0	0	0	0	0		0	0	200
Шоколад білий	425	0	0	0	484	0	0		0	0	0
Шоколад чорний								250			
Праліне	0	0	0	176	0	0	0		0	0	0
Вода	0	90	90	0	0	0	700	80	650	800	735
Яєчний білок	0	180	180	0	0	0	0		0	0	0
Яєчний жовток								75			
Пюре кокосове	0	135	0	0	0	0	0		0	0	0
Пюре ананасове	0	135	0	0	0	0	0		0	0	0
Пюре манго	0	0	135	0	0	0	0		0	0	0
Пюре маракуйї	0	0	135	0	0	0	0		0	0	0
Пюре малинове								100			
Вихід, г	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000

Мус праліне. Праліне розм'якшують у міксері, додають невеликими порціями заварний крем, уводять попередньо замочений і розтоплений желатин. Масу з'єднують із збитими вершками.

Мус «Пряжений шоколад». Шоколад ставлять у шафу на 40 хв при температурі 150°C і постійно помішують. Вершки підігрівають до температури 45°C і додають їх невеликими порціями в гарячий пряжений шоколад. Шоколадну масу злегка охолоджують і вводять у неї попередньо замочений желатин. Охолоджують до кімнатної температури й з'єднують, зі збитими вершками.

Лимонний мус. Лимонний сік, натерту цедру лимону й цукор підігрівають до температури 30°C, з'єднують із італійською меренгою, невеликою кількістю збитих вершків. Додають попередньо замочений і розтоплений желатин. Перемішують і вводять вершки, що залишилися. Охолоджують.

Шоколадно-малиновий мус. Цукор з водою уварюють до температури 121°C і заварюють ним збиті жовтки. Отриману масу продовжують збивати доти, поки вона не охолоне. У заварені жовтки вводять попередньо замочений желатин, малинове пюре й розтоплений шоколад. Отриману масу акуратно з'єднують зі збитими вершками.

Ванільний мус. У теплий англійський крем уводять попередньо замочений желатин, охолоджують, уводять лікер «Амарето» і з'єднують зі збитими вершками.

Фісташковий мус. Англійський крем знімають із вогню й додають фісташкову пасту, потім попередньо замочений желатин. Після охолодження до кімнатної температури вводять збиті вершки.

Вимоги до якості: муси повинні бути добре збиті, щоб вони мали дрібнопористу, ніжну, злегка пружну консистенцію. Колір – білий, жовтуватий або рожевий, залежно від використаних продуктів. Не допускається наявність грудочок, слабка збитість, у нижній частині виробу щільний шар, слабо виражені смак і запах. Зберігають у посуді, що не окислюється (фарфоровий, скляний, емальований)

Тривалість зберігання мусів при температурі 2...6°C – 24 год.

Приготування різних кремів на вершковій основі

Крем на вершках абрикосовий. Додати до основного крему перед введенням желатину 2 ст. ложки абрикосового лікеру або настоянки або 2 ст. ложки рідко протертого абрикосового пюре.

Крем на вершках ананасовий. Додати до основного крему перед введенням желатину 2 ст. ложки сиропу або соку ананаса або тонко протертого

ананасового пюре. Підфарбувати крем в жовтий колір.

Крем на вершках апельсиновий. Додати до основного крему перед введенням желатину сік з одного апельсина і його цедри. Крем можна підфарбувати в помаранчевий колір.

Крем на вершках вишневий. Додати до основного крему перед введенням желатину 1 ст. ложку вишневої наливки або настоянки, або 2 ст. ложки вичавленого із свіжої вишні соку або сиропу з вишневого варення.

Крем на вершках суничний, полуничний, малиновий. Додати до основного крему перед введенням желатину 1/2 склянки соку, варення або свіжих ягід суниці, полуниці, малини. Підфарбувати крем в рожевий колір.

Крем на вершках коньячний. Додати до основного крему перед введенням желатину 2 ст. ложки коньяку.

Крем на вершках кавовий. Додати до основного крему перед введенням желатину 1 ст. ложку кавового лікеру або 2 ст. ложки міцного кавового настою, приготованого з 1 чайної ложки натуральної кави.

Крем на вершках лимонний. Додати до основного крему перед введенням желатину сік і цедру від 1/2 лимона або 1 ст. ложку лимонного лікеру, або 3–5 крапель розведеної лимонної кислоти або лимонної есенції. Крем підфарбувати в жовтий колір.

Крем на вершках мандариновий. Додати до основного крему перед введенням желатину сік і цедру від одного – двох мандаринів або 1 ст. ложку мандаринового лікеру.

Крем вершковий медовий. Додати до основного крему перед введенням желатину 2 ст. ложки трохи підігрітого натурального меду.

Крем на вершках мигдальний (горіховий). Додати до основного крему перед введенням желатину 1/2 склянки підсмажених і нарізаних горіхів або мигдалю.

Крем на вершках рожевий або ромовий. Додати до основного крему перед введенням желатину 2 ст. ложки лікеру «Рожевий» або 4–5 крапель ромової есенції, або 2 ст. ложки рому, або 1 краплю рожевого масла.

Крем на вершках чайний. Додати до основного крему перед введенням желатину 2 ст. ложки міцного настою, приготованого з 1 чайної ложки сухого чаю.

Крем на вершках яблучний. Додати до основного крему перед введенням желатину 1–2 ст. ложки яблучної настоянки або 2–3 ст. ложки яблучного соку, пюре або дрібно нарізані свіжі (можна консервовані) яблука.

4.3.2. Виготовлення гарячих десертів

Приготування різних видів суфле

Основою для суфле є збиті білки. Вони надають суфле пишності та пористості. Збивати білки для суфле необхідно дуже ретельно. Для цього відділяють білки від жовтків (при наявності частини жовтка, білок погано збивається), охолоджують і збивають в густу піну, спочатку повільно, а потім швидкість збивання прискорюють. З'єднують білки з іншими продуктами обережно, помішуючи їх зверху донизу, щоб білки не осіли. Цукор-пісок і воду у відношенні 4:1 уварюють до температури 120°C, додають агар, попередньо вимочений у проточній воді протягом 3–4 год, нагрівають на слабкому вогні при помішуванні до повного розчинення агару і додають патоку, після чого сироп нагрівають до 118°C.

Суфле

Сировина	Масова частка сухих речовин, %	Витрати сировини на 10 кг напівфабрикату, г	
		в натурі	в сухих речовинах
Сироп цукрово-агаровий	80,00	6107,0	4885,6
Масло вершкове	84,00	2263,0	1900,9
Білки яєчні	12,00	643,0	77,2
Молоко цільне згущене з цукром	74,00	1101,0	814,7
Кислота лимонна	98,00	38,0	37,2
Есенція цитрусова	0,00	25,5	0,0
Всього	-	10177,5	7715,6
Вихід	76,00	10000,0	7600,0

Яєчні білки збивають 15–20 хв, після чого в них вводять тонкою цівкою гарячий цукрово-агаровий сироп і продовжують збивання до отримання пухкої маси. Після збивання додають підготовлену однорідну суміш із розм'якшеного вершкового масла, згущеного молока, цитрусової есенції і збивання припиняють.

Характеристика напівфабрикату. Густа пухка маса білого кольору, добре зберігає форму.

Сироп цукрово-агаровий

Назва сировини	Масова частка сухих речовин, %	Витрати сировини на 10 кг напівфабрикату, г	
		в натурі	в сухих речовинах
Цукор - пісок	99,85	5853,0	5844,2
Патока крохмальна	78,00	2927,0	2283,1
Агар	85,00	82,0	69,7
Всього	—	8862,0	8197,0
Вихід	80,00	10000,0	8000,0
Вологість 20±3,0 %			
Вологість 24,00 ± 2,0%			

Різні види суфле

Сировина	Витрати сировини для приготування суфле, г					
	<i>Суфле горіхове</i>	<i>Суфле шоколадне</i>	<i>Суфле з абрикосів</i>	<i>Суфле з малини або суниць</i>	<i>Суфле з плодового або ягідного пюре</i>	<i>Суфле зі сметани</i>
Цукор-пісок	40	40	40	40	40	40
Яйця	80	80	84 (білки)	84 (білки)	3,5/84 (білки)	80
Молоко	40	40	—	—	—	—
Борошно	8	8	—	—	—	8
Масло вершкове	2	2	2	2	2	2
Сметана	—	—	—	—	—	40
Горіхи обчищені та підсмажені	25	—	—	—	—	—
Какао-порошок або шоколад	—	5	—	—	—	—
Абрикоси	—	—	75,6 / 65	—	—	—
Малина або суниці	—	—	—	59/50	—	—
Пюре плодове або ягідне	—	—	—	—	50	—
Лимонна кислота	—	—	0,01	—	—	—
Маса суфле	170	145	145	145	145	145
Цукрова пудра	5	5	5	5	5	5
Варення	—	—	—	—	—	/ 40
Молоко або вершки (подається до суфле)	150	150	150	150	150	—
Вихід	325	300	300	300	300	150 / 185

Технологія приготування різних видів суфле

Суфле горіхове. Білки сирих яєць охолодити і збити в густу піну. Жовтки розтерти з цукром, додати борошно, подрібнені і підсмажені з цукром горіхи, влити гаряче молоко (температура 40...50°C). Підготовлену суміш прогріти на водяній бані (до температури 65...70°C) до загустіння при безперервному

помішуванні. Гарячу суміш влити у збиті білки тоненькою цівкою, весь час помішуючи. Масу викласти у змащену вершковим маслом порціонну сковороду і випікати у жаровій шафі 12–15 хв при температурі 180...200°C.

Готове суфле подати гарячим у порціонній сковороді, зверху посипати цукровою пудрою. Окремо подати охолоджене кип'ячене молоко або вершки.

Суфле шоколадне. Охолоджені білки сирих яєць збити у густу піну. Жовтки розтерти із цукром, додати борошно, розтертий шоколад або какао-порошок, розвести гарячим молоком (температура 40...50°C) і проварити до загустіння, весь час помішуючи, на водяній бані (при температурі 65...70°C). Суміш влити тонкою цівкою при швидкому помішуванні у збиті білки. Підготовлену масу викласти у змащену вершковим маслом порціонну сковороду і запікати у жаровій шафі при температурі 180...200°C протягом 12–15 хв. Подавати так само, як горіхове суфле.

Суфле з абрикосів. Охолоджені білки сирих яєць збити у густу піну. Абрикоси вимити, залити водою і варити до готовності, потім протерти крізь сито, змішати з цукром і лимонною кислотою, додати збиті білки. Обережно перемішати. Підготовлену масу викласти у змащену маслом форму, посипати зверху цукровою пудрою і запекти у жаровій шафі 12–15 хв. Подавати так само, як горіхове суфле.

Суфле з малини або суниць. Охолоджені білки сирих яєць збити у густу піну. Малину або суницю перебрати, промити і протерти крізь сито. У протерті ягоди додати цукор, проварити до загустіння при помішуванні, потім вилити у збиті білки, обережно перемішати.

Підготовлену масу викласти у змащену вершковим маслом порціонну сковороду, запекти у жаровій шафі при температурі 180...200°C протягом 15–20 хв.

Готове суфле посипати цукровою пудрою і подавати гарячим у порціонній сковороді. Окремо подати молоко чи вершки.

Суфле з плодового або ягідного пюре. Плодове або ягідне пюре (консерви) проварити з цукром до загустіння при безперервному помішуванні, щоб воно не пригоріло, потім змішати з білками. Підготовлену масу викласти у змащену вершковим маслом порціонну сковороду і запекти у жаровій шафі при температурі 180...200°C протягом 15–20 хв. Подавати гарячим. Перед подаванням посипати цукровою пудрою. Окремо подати молоко чи вершки.

Суфле зі сметани. Охолоджені білки сирих яєць збити у густу піну. Сметану змішати із пшеничним борошном, прогріти на слабкому вогні до загустіння, весь час помішуючи, щоб суміш не пригоріла, потім охолодити до температури 50°C, змішати із жовтками, розтертими з цукром. Суміш обережно з'єднати із збитими білками.

Підготовлену масу запекти у порціонній сковороді, змащеній вершковим маслом при температурі 180...200°C, протягом 12–15 хв. Подавати гарячим з варенням або цукровою пудрою.

4.3.2.2. Пудинги

Рецептуру для приготування основних видів пудингів наведено в табл. 4.3.2.2.

Таблиця 4.3.2.2

Рецептура для приготування основних видів пудингів

Сировина	Кількість продуктів для приготування пудингів, г		
	<i>Пудинг сухарний</i>	<i>Пудинг із консервованими плодами (каша гур'євська)</i>	<i>Пудинг із груш</i>
Цукор-пісок	15	20	10
Яйця	20 (1/2 шт.)	10	24
Молоко	80	200	–
Сухарі ванільні	40	–	–
Сухарі пшеничні мелені	–	–	6
Масло вершкове	5	10	2
Маргарин столовий	–	–	5
Крупа манна	–	50	5
Ізюм	15,3	–	–
Горіхи	–	10	–
Сметана	–	–	16
Цукрова пудра	–	–	1
Соус абрикосовий	30	50	–
Ванілін	–	0,01	–
Фрукти свіжі або консервовані	–	60 45	–
Груші свіжі	–	–	70/51
Вихід	170	330	100

Пудинг сухарний. Яєчні жовтки розтерти з цукром, розвести холодним молоком. Цією сумішшю залити подрібнені ванільні сухарі і залишити для набрякання на 15–20 хв. Ізюм без кісточок перебрати і промити. Збити яйця до утворення пухкої піни. Далі до сухарів додати ізюм, цукати і, акуратно перемішуючи згори донизу, ввести збиті білки. Після цього масу перемішати,

розкласти у змащені маслом форми на 2/3 їхнього об'єму і випікати у жаровій шафі.

Пудинг можна варити на парі. При цьому форми посипати цукром, наповнити на 2/3 об'єму підготовленою масою і варити на парі 20–25 хв. Готовий пудинг трохи охолодити, вийняти з форм, викласти на тарілки.

Подавати з абрикосовим соусом. Пудинг можна подавати і холодним з молоком або киселем.

Пудинг із консервованими плодами (каша гур'євська). В'язку манну кашу заправити вершковим маслом і охолодити до температури 50...60°C.

Білки яєць збити до утворення пухкої піни.

Приготувати плівки з молока; для цього молоко налити у плоский широкий посуд і поставити у жарову шафу з температурою 240...260°C. Утворену рум'яну плівку зняти і зберігати у холодильній шафі.

Потім до охолодженої каші додати жовтки, ванілін, горіхи і добре перемішати, збиті білки і ще раз перемішати.

Готову масу розкласти у порціонні сковороди, змащені маслом, декількома шарами, перекладаючи її молочними плівками. Поверхню каші вирівняти, посипати цукром і припекти декілька разів кухарською голкою так, щоб утворився рисунок з карамелізованого цукру.

Після цього пудинг запекти у жаровій шафі 5–7 хв.

Перед подаванням страву прикрасити консервованими фруктами, прогрітими у сиропі, горіхами.

Окремо у соуснику подати гарячий абрикосовий соус.

Якщо кашу гур'євську готують із свіжими фруктами, то їх нарізають часточками і проварюють у густому цукровому сиропі.

Пудинг із груш. Груші обчистити від шкірочки, видалити насіннєві гнізда, подрібнити, перемішати із манною крупою і припустити з додаванням води протягом 4–5 хв при слабкому нагріванні.

Потім охолодити, додати цукор, збиті яйця і сметану.

Одержану масу викласти у форму, змащену маргарином і посипану сухарями. Запекти у жаровій шафі протягом 20–25 хв за температури 220...230°C.



4.3.2.3. Гарячі десерти із яблук

Сировина	Кількість продуктів для приготування десертів із яблук, г				
	<i>Яблука з рисом</i>	<i>Яблука печені</i>	<i>Яблука у тісті смажені</i>	<i>Яблука по-київськи</i>	<i>Яблука, фаршировані сиром</i>
Яблука	126 / 70 (варені)	92	100	90	100 / 70
Лимонна кислота	0,1	—	—	0,03	—
Рис	15	—	—	—	—
Яйця	1/5 шт.	—	½ шт.	¼ шт.	8 (для начинки)
Борошно пшеничне	—	—	20	4	—
Молоко	45	—	20	—	—
Масло вершкове	5	—	—	—	—
Сметана	—	—	5	25 (30 %-вої жирності)	—
Сир	—	—	—	—	66 / 65 (для начинки)
Цукор-пісок	10	15	6	5	15 (для начинки)
Сіль	—	—	0,5	—	—
Ванілін	0,03	—	—	—	—
Ізюм	10,2	—	—	—	—
Маргарин столовий	2	—	10	—	—
Маса запеченої каші	70	—	—	—	—
Маса печених яблук з цукром	—	80	—	—	—
Маса яблук смажених /готових	—	—	130	100	—
Маса начинки / напівфабрикату / готового продукту	—	—	—	—	85 / 155 / 120
Соус абрикосовий / яблучний / ягідний	40	—	—	—	50
Варення	—	30	—	10	—
Цукрова пудра	—	—	10	—	—
Рафінадна пудра	—	—	—	3	—
Вихід	180	110	140	100	120 / 50

Технологія приготування гарячих десертів із яблук

Яблука з рисом. Зварити в'язку молочну рисову кашу з цукром. В охолоджену (до температури 60...70°C) кашу ввести сирі яйця, ізюм, ванілін, розм'якшене вершкове масло, перемішати і викласти на змащену маргарином (2 г) порціонну сковороду у вигляді гірки і запікати у жаровій шафі до утворення світлої кірочки.

Яблука без шкірки і насіннєвого гнізда зварити цілими або половинками у підкисленій воді до готовності. Перед подаванням на кашу викласти гарячі яблука і полити яблучним або абрикосовим соусом.

Яблука печені. Яблука розсортувати за розмірами, помити, видалити насіннєве гніздо, викласти на лист. Отвори, що утворилися в яблуках, заповнити цукром. Підлити води і запікати яблука у жаровій шафі 15–20 хв (залежно від сорту яблук).

Печені яблука мають бути м'якими й цілими. Їх слід подавати у гарячому або холодному вигляді, политими варенням.

Яблука у тісті смажені

Яблука розсортувати, вимити, обчистити, видалити насіннєві гнізда, нарізати кружальцями 0,5 см завтовшки і посипати цукром (3 г). Для тіста жовтки яєць розтерти з цукром, що залишився, сіллю, сметаною, додати борошно, ретельно перемішати, розвести молоком. Білки збити до утворення густої піни і обережно ввести в тісто. Готове тісто зберігати у холодильній шафі.



Для фритюру жир нагріти до температури 160°C. Кожне кружальце яблука за допомогою кухарської голки занурити у тісто-кляр і швидко опустити у фритюр, що кипить. Яблука смажити до утворення золотистої добре підсмаженої скоринки (3...5 хв), вийняти шумівкою і почекати поки стече жир.

Перед подаванням смажені яблука викласти на десертну тарілку або блюдо, накриті паперовою серветкою, і посипати зверху цукровою пудрою.

Смак яблук має бути кисло-солодкий, тіста – солодкуватий. Колір на поверхні золотистий, всередині – білий. Консистенція яблук ніжна, кірочка хрустка.

Яблука по-київськи

Яблука, обчищені від шкірки, з видаленим насіннєвим гніздом бланшувати до напівготовності у підкисленій гарячій воді. Потім покласти на порціонну сковороду, отвори, що утворилися в яблуках, заповнити варенням, залити яєчно-сметанною сумішшю і запікати до готовності. Для приготування яєчно-сметанної суміші яєчні жовтки розтерти з цукром і додати



борошно. Потім окремо збити сметану, білки і з'єднати з жовтками, розтертими з цукром. Подавати страву у порціонній сковороді, зверху посипати цукровою пудрою.

Яблука, фаршировані сиром. Яблука обчистити, видалити насіннєві гнізда, нафарширувати начинкою із сиру, викласти на змочений водою лист і запекти у жаровій шафі до готовності.

Приготування начинки. Сир протерти, додати сирі яйця, цукор-пісок і перемішати.

Перед подаванням страву полити ягідним сиропом або солодкою підливою.

4.3.4. Виготовлення десертів із плодів і ягід

4.3.4.1. Фруктові салати

Салат із груш і апельсинів

Груші – 300 г, салат-латук – 30 г, апельсини – 500 г, тертий твердий сир – 100 г, молоко – 25 г, фруктовa заправка – 150 г.

Із стиглої груші з шкірочкою або без неї видаляють серцевину і плід нарізають скибочками, Потім їх викладають на листки салату, чергуючи у вигляді «віяла» з часточками апельсина. Тертий твердий сир розводять молоком, масу збивають і викладають на «віяло». Поливають фруктовою заправкою.



Грушево-м'ятний салат

Груші – 300 г, апельсини – 100 г, желатин – 15 г, м'ятно-вишневий сік – 80 г, салат-латук – 65 г, твердий сир – 200 г, молоко – 30 г, цукор – 30 г, апельсинова заправка – 150 г.

I спосіб

Груші обчищають, розрізають навпіл, видаляють серцевину і укладають розрізом догори, чергуючи з часточками апельсина. Середину груш заповнюють сирно-молочною масою, гарнірують вишневим желе, приготовленим із соку та цукру, і поливають апельсиновою заправкою.

II спосіб

Половинки груш замість сирно-молочної маси заповнюють вишневим желе, а сир використовують як гарнір.

Салат із цитрусових

Апельсини – 160 г, мандарини – 280 г, банани або диня – 280 г, лимони – 120 г, цукрова пудра – 120 г, лікер – 80 г.

Усі фрукти обчищають, нарізають і викладають у салатницю, після чого поливають лікером і посипають цукровою пудрою.

Салат із апельсинів та грейпфрутів

Апельсини – 320 г, грейпфрути – 320 г, салат – 50 г, твердий сир – 50 г, м'ята – 20 г, молоко – 20 г, мариновані вишні – 100 г, фруктовa заправка – 100 г.

Часточки апельсинів та грейпфрутів укладають на листки салату, розкладені на блюді або тарілці. У центрі кладуть гіркою сир, розтертий з м'яти та молоком. Салат гарнірують маринування вишнями и поливають фруктовим заправки.

Персики фаршировані

Персики – 220 г, твердий сир – 120 г, молоко – 40 г, ізюм – 40 г, варений чорнослив – 400 г, ядра волоського горіха – 200 г, салат – 70 г, фруктовa заправка – 120 г.

Кип'яченою холодне молоко тонкою цівкою вливають у третій сир, розтирають до утворення однорідної маси, додаються подрібнені ядра горіхів, розпареній и подрібненій ізюм и добро перемішують. Одержаною масою наповнюють підготовлені персики, викладають їх на листки салату, гарнірують чорносливом и поливають фруктовим заправки.

Салат із персиків

Персики – 1000 г, вишні – 125 г, коньяк – 50 г, вершки – 150 г, лимонний сік – 30 г, цукор – 30 г.

Підготовлені персики розрізають навпіл, знімають шкірочку, видаляють кісточки і нарізають скибочками. Поливають коньяком, лимонним соком, посипають цукром. Перед подаванням додають вишні без кісточок, збиті вершки і охолоджують.

Апельсиново-грушевий салат

Апельсиновий сік – 120 г, твердий сир – 200 г, апельсинова цедра – 4 г, цукор – 20 г, груші – 360 г, салат – 60 г, фруктовa заправка – 120 г.

Апельсиновий сік змішують з тертим твердим сиром, розтирають до утворення однорідної маси, додають терту апельсинову цедру та цукор. З половинок груш видаляють серцевину, оббризкують їх апельсиновим соком і кладуть на листки салату. Середину груш заповнюють сирною масою і поливають фруктовою заправкою.

Сунично-ананасовий салат

Садові суниці – 480 г, ананас – 100 г, вишні – 100 г, салат – 100 г, лимонний сік – 20 г, мед – 40 г, фруктовa заправка – 120 г.

Ананас нарізають тоненькими пластинками у вигляді пелюсток і укладають на листки салату. Садові суниці розрізають кожну на чотири частини і викладають у вигляді стебла квітки. Половинки вишень укладають на пелюстки з ананаса. Гарнірують суницями і поливають медовою заправкою з меду та лимонного соку. Окремо подають фруктову заправку.

Салат із яблук та груш

Обчищені яблука – 300 г, обчищені груші – 300 г, ізюм – 50 г, мигдаль або ядра волоських горіхів – 25 г, коньяк – 50 г, цукор – 15 г, шоколад – 20 г.

З яблук та груш видаляють серцевину, розрізають на чотири частини і нарізають часточками. Додають замочений у коньяку ізюм, лимонний сік, мигдаль та цукор. Злегка перемішують і залишають на 20 хв у холодному місці до подання на стіл. Подають, посипавши тертим шоколадом.

Slivoviy салат

Сливи – 500 г, мигдаль або ядра горіхів – 60 г, ізюм – 60 г, цедра – 3 г, лимонний сік – 25 г, ром – 50 г, цукор – 25 г.

Підготовлені сливи розрізають уздовж, видаляють кісточки, нарізають скибочками і оббризкують лимонним соком. Потім додають лимонну цедру, мигдаль, ізюм та ром. Посипають цукром.

Фруктовий салат з горіхами

Апельсини – 500 г, банани або диня – 200 г, яблука – 200 г, мигдаль або ядра волоських горіхів – 90 г, коньяк – 50 г, лимонний сік – 25 г, цукор – 30 г.

Фрукти нарізають кубиками, кружечками або скибочками. Змішують з усіма компонентами, передбаченими рецептурою, і дають постояти на холоді. Перед подаванням додають вершки.

Фруктовий салат із ромом

Вишні – 250 г, чорна смородина – 250 г, персики – 400 г, цукор – 200 г, ром – 60 г.

Вишні миють, видаляють плодоніжки. Персики миють, знімають шкірочку, видаляють кісточку, а м'якоть нарізають кубиками. З вишень також видаляють кісточки. Підготовлені фрукти укладають у салатницю, посипають цукром, накривають кришкою и ставлять на 20–25 хв у холодне місце. Перед подаванням оббризкують ромом.

Фруктово-ягідний салат з аерином

Яблука – 200 г, вишні – 100 г, груші – 200 г, виноград – 100 г, мигдаль або ядра волоських горіхів – 30 г, апельсини – 100 г, сік лимона – 50 г, аерин або фруктовий кефір – 150 г.

Яблука та груші очищають, виймають серцевину, розрізають на чотири частини і нарізають скибочками. Вишні та ягоди винограду розрізають навпіл і видаляють кісточки. З часточок апельсинів видаляють плівки та зернята і нарізають кубиками. Усі фрукти та ягоди змішують і заливають заправкою з аерину (або фруктового кефіру), лимонного соку та цукру. Салат обережно перемішують і на 25–30 хв ставлять на холод. Перед подаванням на стіл посипають посіченим мигдалем або ядрами волоських горіхів.

Фруктовий салат з кисломолочним сиром

Персики – 200 г, яблука – 200 г, груші – 200 г, апельсини – 200 г, вишневий або цитрусовий лікер – 30 г, кисломолочний сир – 100 г, вершки або сметана – 50 г, лимонний сік – 40 г, цукор – 50 г.

Підготовлені фрукти нарізають кубиками або скибочками і оббризкують лікером. З протертого кисломолочного сиру, вершків, лимонного соку та цукру готують заправку, змішують її з фруктами і дають салату добре настоятись.

Фруктовий салат з неподрібненими волоськими горіхами

Абрикоси – 150 г, вишні – 150 г, сливи – 150 г, малина – 150 г, ядра волоських горіхів – 150 г, коньяк або біле вино – 50 г, малиновий сік – 60 г, лимонний сік – 30 г, цукровий сироп – 150 г.

Підготовлені фрукти та ягоди (крім малини), нарізають, укладають у посудину, перемішують і поливають цукровим сиропом, змішаним з лимонним та малиновим соком. Ставлять у холодильник. Перед подаванням на стіл фрукти укладають гіркою у салатницю, зверху кладуть половинки ядер волоських горіхів, гарнірують свіжою малиною і поливають коньяком або білим вином.

Фруктовий салат з вершками

Апельсини – 200 г, яблука – 180 г, груші – 180 г, банани або диня – 150 г, цукор – 50 г, цукрова пудра – 50 г, ядра горіхів – 30 г, лимонний сік – 40 г, 30 %-ві вершки – 150 г, розчинна кава – 5 г.

Підготовлені фрукти нарізають часточками, посипають цукром, поливають лимонним соком і перемішують. Вершки збивають з цукровою пудрою, додають потовчені ядра горіхів і розчинну каву. Нарізані фрукти кладуть у салатницю, зверху поливають збитими вершками і подають.

Салат із ожини

Ожина – 400 г, виноград – 200 г, сливи – 200 г, яблука – 70 г, диня – 200 г, чорна смородина – 100 г, ягідний сироп – 150 г.

Сливи розрізають на чотири частини, видаливши кісточки. Ягоди винограду розрізають навпіл і видаляють кісточки. Яблука нарізають соломкою, диню – кубиками. У ожини та смородини видаляють плодоніжки. Фрукти та ягоди укладають шарами у скляне блюдо і заливають ягідним сиропом.

4.3.4.2. Фруктово-ягідні соуси та сиропи до десертних страв

Соус з ягід

3 склянки будь-яких ягід: малина, полуниця, чорна смородина, ожина чи чорниця, від 1/2 до 2/3 склянки дрібного цукрового піску чи пудри (у залежності від того, наскільки солодкі ягоди), 2 ч. ложки лимонного соку.

У кухонному комбайні приготуйте ягідне пюре. Поступово всипайте цукор. Змішайте до однорідності. Пропустіть пюре через дрібне сито, щоб видалити насіння. Потім додайте лимонний сік. Якщо соус недостатньо солодкий, додайте цукор за смаком. Готовий соус поставте в холодильник і використовуйте протягом 3–4 днів. Перед уживанням злегка збийте виделкою.

Ягідний соус

250 г свіжих ягід (полуниці, малина), 2 склянки води, 4 ст. ложки цукру, 1 ст. ложка крохмалю.

Перебрані й промиті ягоди протирають крізь сито, додають цукор, воду, розведений холодною водою крохмаль й нагрівають до кипіння.

Соус подають до каш, запіканок, пудингів.

Яблучний соус

300 г яблук, 1 1/2 склянки води, 3 ст. ложки цукру, 1/2 ст. ложки крохмалю.

Яблука промивають, зрізують шкірку, видаляють серцевину, кладуть у каструлю, заливають 1/3 норми води і припускають під закритою кришкою до готовності. Після цього яблука протирають крізь сито, додають цукор, решту води, кип'ятять 5–7 хв, вливають, швидко помішуючи, крохмаль, розведений холодною водою, і доводять до кипіння.

Соус подають до запіканок з рису, пшона, макаронних виробів і каш.



Пряний грушевий соус

На 0,5 л готового продукту: 6 великих груш, 1/3 склянки меду, 1 ст. ложка лимонного соку, 1 ч. ложка кориці, 1 ч. ложка імбиру, ¼ ч. ложки гвоздики, сіль.

Очистіть груші, видаліть серцевину і наріжте кубиками. У каструлю викладіть груші, мед, лимонний сік, корицю, імбир і гвоздику. Підсоліть. Доведіть до кипіння. Зменште вогонь, накрийте, тушкуйте 15 хв, помішуючи. Зніміть з вогню і приготуйте пюре. Розкладіть по стерильних баночках і закупорте. Зберігайте в холодильнику протягом 2–3 місяців.

Вишневий соус з корицею

Цукор – 1/2 склянки; вишня (очищена від кісточок) – 250 г; кориця (мелена) – 1/2 ч.л.

Покласти цукор в маленькій каструлі з 110 мл води на середньому вогні. Помішувати, поки цукор не розчиниться. Потім довести до кипіння і кип'ятити, поки не увариться вдвічі. Додати вишню і корицю та готувати 2 хв. Зняти з вогню і охолодити перед тим, як поливати соусом торти або морозиво.

Журавлинний соус

Журавлина – 450 г; цукор – 115 г; мандарин – 1 шт.; лимон – 1 шт.; лайм – 1 шт.; вода – 2 ст.л.

Очистіть цедру цитрусових, наріжте тонкими смужками. М'якоть поріжте. Розведіть в каструлі цукор з водою, дайте йому закипіти і покіпятіть пару хвилин до розчинення. Додайте цедру і м'якоть. У тому ж режимі покіпятіть ще хвилину. Додайте журавлину і кип'ятіть суміш 5–7 хв. Подавайте охолодженим.

Мигдальний соус з лимоном

Мигдальне молоко – 350 г; цукор – 125 г; солодкий мигдаль – 50 г; вершкове масло – 12 г; яйця (жовтки) – 3 шт.; борошно – 10 г; лимон – 1 шт.

Масло вершкове, яєчні жовтки сирі, борошно і цукор ретельно розтерти. В отриману суміш додати цедру, подрібнену на терці, і сік лимонів, дрібно нашатковану мигдаль і розмішати.

Потім поступово (в три – чотири прийоми) вливати гаряче мигдальне молоко, швидко помішуючи, після чого соус проварити, але не кип'ятити.

Подається до пудингів, запіканок тощо.

Сироп із малини

200 г цукру, 80 г малинового соку, 4 г лимонної кислоти.

Цукор разом з малиновим соком доводять до кипіння, безперервно помішуючи дерев'яною ложкою. Піну знімають і видаляють. Сироп

рекомендується кип'ятити не більше як 10 хв, після чого його знімають з вогню і додають розчин лимонної кислоти.

4.3.4.3. Техніка фламбування

Фламбування – це процес доведення страв до готовності з використанням алкогольних напоїв (коньяку, рому, настоянки або лікеру), якими збризкують страву і підпалюють. Фламбування завжди проводять в присутності відвідувачів.



Необхідними умовами для фламбування страв і десертів є:

- відстань між столами в залі має бути достатньою для того, щоб пересувати візок з усім необхідним для роботи інвентарем;

- на підприємстві щодня має бути визначений асортимент страв для фламбування, для цього передбачають окрему сторінку в меню «Страви фламбе», перелік яких постійно поновлюється;

- офіціанти повинні добре знати технологію приготування цих страв.

Необхідний інвентар для фламбування і його підготовка:

- візок або підсобний столик з двома полицями для розміщення всього необхідного для фламбування і подачі;

- дві спиртівки для доведення до готовності і фламбування страв; набір різних приправ, спирт для підпалювання та алкогольний напій;

- набір посуду і наборів для фламбування – дворіжкова виделка, ложка, сковорідка.

Весь інвентар має утримуватися в чистоті і мати естетичний вигляд.

Підготовка візка (столика). На верхню полицю візка ставлять дві спиртівки, наповнені спиртом. На одному кінці полиці ставлять спеції і необхідні соусники, на іншому або в спеціальному гнізді – пляшки з напоями, які необхідні для фламбування. Поряд розміщують набори для фламбування. Продукти або напівфабрикати, які призначені для фламбування ставлять на середину полиці на тарілках або блюді. На нижній полиці ставлять тарілки і сковорідки. Столові набори кладуть у шухляду біля тарілок.

Одержавши замовлення на фламбування, офіціант підвозить візок до відвідувачів, які зробили замовлення, і встановлює так, щоб він нікому не заважав і відвідувачі могли його бачити.

Доведення до готовності і фламбування страв. Послідовність виконання робіт: запалюють або посилюють вогонь у спиртівці; кладуть на сковорідку певну кількість вершкового масла, щоб розтопити його; укладають шматочки

продукту, млинці або підготовлені фрукти і ягоди; при смаженні продукт злегка помішують і перевертають, не проколюючи виделкою, щоб не витік сік; наприкінці смаження виріб збризкують алкогольним напоєм, який необхідний для фламбування і підпалюють.

Фламбування фруктів і ягід. Для фламбування підходять полуниця, ожина, банани, ананаси, абрикоси, персики та яблука.

На сковорідці злегка карамелізують частину цукру і відразу ж додають вершкове масло. Після того, як воно розтопилося кладуть очищені від шкірки банани (нарізані фрукти). Їх злегка обсмажують з обох боків і посипають цукром, збризкують коньяком або лікером і підпалюють. Як тільки коньяк вигорить, фламбовані фрукти перекладають на блюдо, поливають соусом із сковороди, прикрашають ягодами і подають.

При відпуску всі фруктів і ягід можна посипати зверху подрібненими горіхами (мигдальним, волоським, арахісом), тертим шоколадом або подають зі збитими вершками.

4.4.1. Приготування дріжджового листкового тіста та виробів із нього

Вироби з листкового тіста

Булочка листкова

Для приготування булочки листкової тісто прошаровують вершковим маргарином, перемішаним разом з цукром і борошном. З готового тіста виготовляють булочки різної форми.

Булочка «Конверт». Тісто розкачують шаром завтовшки 7–8 мм. Нарізають на шматочки квадратної форми розміром 8/8 см, масою по 55 г. Середину кожної заготовки змащують яйцем, кути загинають до центру і ледь притискають пальцем.

Сформовані булочки викладають на лист, змащений жиром, вистоюють протягом 20–25 хв, за 10 хв до випікання поверхню булочок змащують яйцем і випікають при температурі 230–240°C протягом 12–13 хв.

Булочка «Трикутник». Заготовку із тіста формують так само, як і для булочки «Конверт». Один кут квадрата із тіста змащують яйцем, заготовку складають удвоє по діагоналі і тупою стороною ножа ледь притискають по краях, щоб уникнути розгортання заготовки під час випікання.



Сформовані вироби кладуть на листи, змащені жиром, для вистоювання, поверхню змащують яйцем і випікають.

Булочка «Книжка». Заготовку із тіста формують так само, як і для булочки «Конверт». Один край квадрата із тіста змащують яйцем, заготовку згинають навпіл під прямим кутом. Краї ледь притискують тупою стороною ножа. Після вистоювання поверхню змащують яйцем і випікають при температурі 230...240°C протягом 12–13 хв.



Рецептура виробу «Булочка листкова» представлено у табл. 4.4.1.1.

Таблиця 4.4.1.1

Рецептура виробу «Булочка листкова»

Сировина	Витрати сировини на 10 шт. по 50 гр.	
	Брутто, гр.	Нетто, гр.
Борошно	300	300
Борошно на підсипання	12,5	12,5
Маргарин вершковий	98	98
Маргарин вершковий для прошаровування	45	45
Цукор-пісок	47	47
Цукор для прошаровування	46,8	46,8
Яйця	1 шт.	40
Сіль	2,3	2,3
Дріжджі	7,8	7,8
Молоко	40	40
Ванілін	0,2	0,2
Вода	100	100
Повидло	98,5	98,5
Жир для змащування листів	2	2
Меланж для змащування виробів	10	10
Вихід		500

Слойка з марципаном

Охолоджене дріжджове тісто ділять на шматки масою по 3–4 кг і розкачують шаром завтовшки 1–2 см. Підготовлене тісто прошаровують маргарином, розм'якшеним до консистенції густої сметани. Прошароване тісто розкачують шаром завтовшки 7–8 мм і розрізають на смужки завширшки 15–20 см. Смужки нарізають на шматочки трикутної форми з основою 10–12 см.



Марципанову начинку кладуть на основу тістового трикутника і загортають його навколо начинки так щоб вийшов рогалик.

Сформовані вироби кладуть на листи, змащені жиром. Після вистоювання вироби змащують яйцем і випікають. Охолоджені вироби глазують розігрітою білою помадою (45...50°C) і посипають січеними горіхами.

Рецептура виробу «Слойка з марципаном» представлено у табл. 4.4.1.2.

Таблиця 4.4.1.2

Рецептура виробу «Слойка з марципаном»

Сировина	Витрати сировини на 10 шт. по 100 гр.	
	Брутто, гр.	Нетто, гр.
Борошно	527	527
Борошно на підсипання	20	20
Борошно на прошаровування	25	25
Маргарин вершковий	154,5	154,5
Маргарин для прошаровування	114,5	114,5
Цукор-пісок	80	80
Меланж	95,5	95,5
Сіль	5	5
Дріжджі	16,5	16,5
Вода	160	160
Маса тіста	–	1000
Цукор	15	15
Вода	18	18
Патока	6	6
Маса помади	–	76
Жир для змащування листів	2,5	2,5
Яйця для змащування виробів	1/2 шт.	20
Вихід		1000

4.5. Приготування бездріжових видів тіста та виробів з нього

4.5.1. Приготування медового тіста та виробів з нього

4.5.1.1. Вироби з медового тіста

Сировина	Маса, г					
	Медівник	Медівник міський	Медівник із лимоном	Медівники вільшанські	Медівники житні	Медівник чорний
Борошно пшеничне	350	525	480	400	400	640
Мед	520	220	200	500	650	105
Цукор	110	137	200	0	0	460
Молоко квасне	0	0	0	0	0	500
Масло вершкове	30	0	100	200	0	0
Яйця	120	195	90	90	0	120
Сода	13	12	12	12	0	28
Гвоздика мелена	0,75	1,5	0	20	3	0
Кориця мелена	2	4	16	4	3	0
Лимон	0	0	60	0	0	0
Імбир	0	0	1	0	0	0
Кардамон					3	0
Крохмаль картопляний	0	0	0	0	30	0
Олія	0	0	0	0	0	100
Оцет	0	0	0	0	0	25
Цукрова пудра	0	0	0	0	0	10
Спирт харчовий або горілка	0	0	0	0	50	0
Вихід	1000	1000	1000	1000	1000	1500

Медівник. Мед змішують з цукром, вершковим маслом і нагрівають до кипіння.

Одержаною масою заварюють просіяне пшеничне борошно і розтирають доти, поки маса цілком охолоне. Тоді додають яйця, соду, корицю і гвоздику, замішують тісто і ставлять його в прохолодному місці на 2 доби.



Після цього розкачують шаром, завтовшки в півпальця, кладуть на змащений лист і випікають.

Медівник міський. Білки збивають у піну, додають цукор, мед, корицю, гвоздику, соду, борошно і замішують тісто.

Добре вимішане тісто розкачують, викладають на змащений лист, посипають розтертим мигдалем і випікають у духовці протягом 1 год при температурі 160°C.

Медівник з лимоном. Мед нагрівають настільки, щоб він став рідким і в ньому могло розтопитись вершкове масло. Після цього додають цукор, сіль і розтертий імбир.

Масу добре вимішують, додають збиті яйця, зерна товченої гвоздики, натерту цедру лимона, порошок кориці, всипають невеликими порціями борошно і замішують тісто.

Вимішане тісто розкачують завтовшки в півпальця і з допомогою металевих вирубків вирізують різної форми медівники, укладають їх на змащений жиром лист і випікають.

Медівники вільшанські. Мед злегка нагрівають і додають борошно, вершкове масло, яйця, трохи гвоздики, гіркого перцю і кориці для аромату, соду.

Все змішують і розтирають в каструлі або чашці з овальним дном

Металевими вирубками вирізують з розкачаного тіста медівники і випікають у духовці протягом 45 хв.

Медівники житні. У добре просіяне житнє борошно кладуть прянощі. Мед нагрівають і виливають у борошно. Тісто місять доти, поки воно не побіліє, потім додають спирт або горілку і знову місять, щоб не було грудочок.

Після цього тісто на 1–2 год виносять на холод, потім розкачують, підсипаючи крохмаль, нарізують медівники, кладуть їх на змащений розтопленим маслом лист і ставлять у піч або духовку для підсушування.

Медівник чорний. Готове тісто розливають у змащені жиром і посипані борошном прямокутні форми шаром 30–35 мм і випікають за температури 180–190°C протягом 35–40 хв.

Охолоджений медівник посипають цукровою пудрою.

Вимоги до якості: форма прямокутна; поверхня опукла, без тріщин, рівномірно посипана цукровою пудрою; на розрізі: вироби пористі, без закальцю, м'які; коричневого кольору; смак солодкий.

4.5.2. Приготування білкового тіста різних видів та виробів з нього

4.5.2.1. Печиво з білкового (повітряного) тіста

Печиво «Меренги». Білкове тісто відсаджують у вигляді невеликих круглих чи овальних заготовок з кондитерського мішка з круглою чи зубчастою трубкою на листи, змащені жиром і посипані борошном. Випікають печиво за температури 100–110°C протягом 30–40 хв. Готове печиво охолоджують, обережно знімають з листів і перекладають у лотки. Поверхню випеченого печива можна розмалювати розплавленим шоколадом, обробити кремами «Шарлот», «Глясе», помадою, цукатами. Печиво можна використовувати і як оздоблювальний напівфабрикат.



Вимоги до якості: печиво кругле, крихке, розсипчасте, біле. Вологість 3,5 %.

Печиво з білкового (повітряного) тіста

Сировина	Маса, г						
	Печиво «Повітряне»	Макарун	Горіхові бізе	Кокосові бізе	«Горішки дідулц»	Печиво «Повітряні цукерки»	Печиво «Ласунка»
Борошно пшеничне	112	-	-	-	480	-	120
Цукор	810	60	150	125	337	540	-
Цукрова пудра	112	225	50	-	-	-	270
Ванільна пудра	9	-	-	-	3	3	3
Мигдальна пудра	-	125	-	-	-	-	-
Ванільний цукор	-	3	-	-	-	-	-
Білки яєчні	225	60	75	100	260	675	337
Цедра лимона	75	-	-	-	-	-	-
Цукати	-	-	-	-	-	-	150
Горіхи (фундук або грецькі)	-	-	250	-	-	-	-
Мигдаль	-	-	-	75	-	300	200
Кокосова стружка	-	100	-	-	-	-	-
Кокосові горіхи мелені	-	-	-	125	-	-	-
Вишня	-	-	15 шт.	-	-	-	-
Сіль	-	-	-	0,5	-	-	-
Вихід	1000	500	500	300	1000	1000	1000

Печиво «Повітряне». Білки збивають майже до готовності, додають цукор, і помішуючи нагрівають масу до 40...50°C. Додають цукрову пудру, ванільну пудру, цедру лимона і помішуючи лопаткою, охолоджують масу, потім перемішують з борошном. За допомогою кондитерського мішка з гладкою насадкою, або насадкою з зубчиками відсаджують на змащений жиром і посипаний борошном лист різні фігурки. Перед випіканням печиво ставлять в сухе тепле місце для утворення кірочки, потім випікають 10–15 хв при температурі 130...150°C.

Макарун – легке печиво на основі білків і кокосової стружки. Відноситься до американської кухні. Усі компоненти змішують, формують печиво у вигляді кульок розміром з грецький горіх і випікають за температури 180°C 15–20 хв до золотистої кірочки.

Вимоги до якості: печиво кругле, крихке, розсипчасте, біле з золотистою кірочкою, мяке і соковите всередині.



Горіхові бізе. Білково-горіхове тісто формують використовуючи дві столові ложки у вигляді круглих чи овальних заготовок, які викладають на кондитерський лист, вкритий папером. На кожну заготовку кладуть по дві-три половинки вишень в цукрі. Бізе підсушують на повітрі 1–2 год, а потім випікають при температурі 220...230°C протягом 5 хв. Після охолодження посипають цукровою пудрою.

Кокосові бізе. Білкове тісто готують з додаванням обсмажених мелених кокосових горіхів і меленого мигдалю. Формують за допомогою двох чайних ложок у вигляді маленьких кульок. Викладають на лист, вкритий папером і підсушують в жаровій шафі при температурі 120°C протягом 30 хв. Після охолодження викладають в паперові манжетики.

Печиво білкове «Горішки дідуць». Білки збивають протягом 2–3 хв, додають цукор і ванільну пудру. Помішуючи, масу нагрівають до зникнення кристалів цукру. Охолоджують, помішуючи збивалкою, додають просіяне борошно. За допомогою кондитерського мішка і гладкої насадки відсаджують на змащений маслом і посипаний борошном лист дрібне кругле печиво розміром із квасоллю. Через 1–2 год, коли кірочка у печива стане ламкою, його випікають 10–15 хв за температури 150...170°C. Цей вид печива можна приготувати шоколадним. Для цього до готового тіста додають 75 г просіяного порошку какао.

Печиво «Повітряні цукерки». Яєчні білки збивають, поступово додають цукор, наприкінці збивання – цукрову пудру. Отриману масу відсаджують з

кондитерського мішка на змащений маслом і посипаний борошною лист у вигляді різних фігурок, які посипають смаженим подрібненим мигдалем і сушать за температури 60...90°C.

Печиво «Ласунка». Яєчні білки збивають, додають 1/3 просіяної цукрової пудри і продовжують збивати до готовності. Наприкінці збивання додають ванільний цукор, подрібнені цукати і мигдаль, перемішують з борошном. Збиту масу перемішують із цукатово-мигдальною сумішшю й іншою кількістю цукрової пудри, а потім відсаджують з корн етика на змащений маслом і обсипаний борошном лист круглі або овальні коржі. Поверхню коржів обсипають очищеним січеним, трохи підсмаженим мигдалем. Випікають 10–15 хв за температури 150...170°C.

4.5.2.2. Білкові (повітряні) тістечка

Тістечко «Повітряне з кремом подвійне». Для подвійного тістечка використовують заготовки овальної форми з гладкою або гофрованою поверхнею. Одну заготовку викладають випуклою стороною в паперову капсулу, плоску сторону прикрашають у виді змійки кремом і на нього плоскою стороною кладуть другу заготовку.

Тістечко «Грибок». Заготовку круглої форми обробляють кремом у виді конуса, на вершину укладають глазуровану помадою «шапку» із бісквіта «Буше» і прикрашають тістечко цукатами, фруктами.

Тістечко «Лада». Денця двох заготовок повітряного напівфабрикату з горіхами круглої або овальної форми склеюють сумішшю, яка складається із кремів: вершкового, білкового і джему, взятих у співвідношенні 1:1:1. Поверхню прикрашають невеликою кількістю крему, візерунком із шоколаду і фруктовою начинкою.



Тістечко «Білково-горіхове».

Повітряно-горіхове тісто формують за допомогою кондитерського мішка із зубчатою трубочкою у виді заготовок круглої або овальної форми. Випікають за температури 100...110°C протягом 35–40 хв. Після випічки і охолодження тістечко посипають цукровою пудрою.

Тістечко «Таня». Заготовки круглої форми прикрашають кофейним кремом і ставлять у холодильник. Після охолодження глазурують шоколадом. Зверху тістечко прикрашають невеликими фігурними заготовками, випеченими із повітряного тіста.

Рецептура для приготування кавового крему на вершках, г:

Масло вершкове – 1144, вершки 35 % жирності – 274, цукор – 655, кава натуральна – 61, лікер кавовий – 41. Вихід – 2015 г.

Білкові (повітряні) тістечка

Сировина і напівфабрикати	Маса, г, для приготування тістечок (100шт.)					
	«Білкове з кремом»	«Білкове з кремом подвійне»	«Грибок»	«Лада»	«Білково-горіхове»	«Таня»
Білковий напівфабрикат	2345	3555	1500	-	-	2015
Крем вершковий	3160	2945	2700	1065	-	
Білковий напівфабрикат з борошном	-	-	-	4005	-	-
Білково-горіховий напівфабрикат	-	-	-	-	4365	-
Крем білковий	-	-	-	665		-
Цукрова пудра	-	-	-		135	-
Фруктова начинка	-	-	-	100	-	-
Джем	-	-	-	800	-	-
шоколад	-	-	-	300	-	-
Бісвіт «Буше»	-	-	205	-	-	-
Помада шоколадна	-	-	800	-	-	-
Фрукти цукати	-	-	300	-	-	-
Крем на вершках кавовий	-	-	-	-	-	2015
Шоколадна глазур	-	-	-	-		970
Вихід	5500	6500	5500	7000	4500	5000

4.5.3 Приготування різних видів бісквітного тіста та виробів із нього

4.5.3.1. Бісквітні кекси

Назва сировини	Кекс «Столич- ний» г	Кекс «Чай- ний» г	Кекс «Горіхо- вий» г	Кекс «Сир- ний» г	Кекс «Двоко- лірний», г	Кекс «Фрук- товий» г	Кекс «Лимон- ний» г
Борошно пшеничне	234		375	289	302	286	480
Борошно пшеничне І гатунку	0	361	0	0	0	0	0
Цукор	176	271	243	330	225	167	300
Маргарин столовий	175	180	217	155	226	226	
Масло вершкове							225
Яйця (меланж)	140	108	198	16	175	169	375
Ядра горіхів (сирі)	0	0	99	0	183	0	0
Сіль	0,7	1	0	0	8	0,1	0
Родзинки	175	108	0	0	0	141	0
Цукати	0	0	0	0	0	197	0
Сир свіжий (18% жирн.)	0	0	0	257	0	0	0
Амоній	0,7	3,6	1	0,9	0,8	1	0
Сода	0	0	0	0,5	0	0	0
Есенція	0,7	1	2	0	0	0,1	0
Кориця	0	0	0	0	5	0	0
Какао-порошок	0	0	0	0	10	0	0
Лимон свіжий	0	0	0	0	0	0	150
Ванілін	0	0	0	0	0	0	1
Маса тіста	910	1039	1147	1197	1135	1180	1150
Цукрова пудра для посипання	8	25	12	10	9	0	0
Помада для оздоблення	0	0	0	0	0	24	0
Вихід	750 г (10 шт. по 75 г)	1000	1000	1000	1000	1000	1000

Кекс «Столичний». Вершкове масло збивають 10 хв до однорідної маси, всипають цукор і продовжують збивання 5–7 хв. Потім поступово вводять меланж, додають есенцію, сіль, родзинки і все перемішують. Всипають змішане з амонієм борошно й замішують тісто. Для вагових кексів готове тісто розкладають у прямокутні форми, попередньо змащені маслом або вистелені папером. Поверхню вирівнюють, роблять продовжену смугу, змащують маслом і випікають. Для штучних кексів використовують циліндричні, гофровані або

гладкі форми у вигляді усіченого конуса. Тісто масою 91 г викладають у змащені жиром форми, розрівнюють поверхню і випікають. Після випікання кекси охолоджують протягом 4–5 год, виймають з форм, зачищають терткою підгорілі місця й посипають цукровою пудрою. Кекс «Столичний» може бути також масою 500 і 1000 г.

Вимоги до якості: форма конусоподібна з рифленою боковою стороною, поверхня опукла, допускається ледь розтріскана, рівномірно посилана цукровою пудрою; виріб гарно пропечений, без закальцю, родзинки рівномірно розподілені по всьому об'єму кексу, консистенція виробу дрібнопориста, м'яка, смак солодкий.

Кекс «Чайний». У збивальній машині збивають масло попередньо нагріте до 40°C протягом 7–10 хв. В тому випадку, якщо масло попередньо не підігрівають його розм'якшують спочатку на малій, а потім при великій частоті обертання збивача. До збитого масла додають цукор і продовжують збивання 3–5 хв, потім додають меланж (яйця). Збиту масу перемішують з іншою сировиною, додають родзинки. Для замішування тіста використовують борошно 1-го гатунку. У прямокутні форми, змащені жиром і посилені борошном, розкладають тісто масою 1039 г, на поверхні лопаткою, змоченою у воді чи олії, роблять поздовжній надріз і випікають за температури 160...170°C протягом 80–100 хв. Після охолодження поверхню кексу посипають цукровою пудрою.

Вимоги до якості: форма прямокутна; поверхня опукла з поздовжньою тріщинкою по середині, рівномірно посилана цукровою пудрою; на розрізі: виріб добре пропечений, без закальцю, родзинки рівномірно розподілені; консистенція м'яка, дрібнопориста; смак приємний, солодкий.

Кекс «Горіховий». Тісто готують і випікають так само, як і для кексу «Чайного», але при замішуванні тіста використовують борошно вищого гатунку і додають подрібнені горіхи.

Вимоги до якості: такі самі, як і до кексу «Чайного».

Кекс «Сирний». Тісто готують і випікають так само, як для кексу «Чайного», але без родзинок. Протертий сир додають до маргарину з цукром і збивають, доки не утвориться пишна однорідна маса. Далі тісто готують одним з вищенаведених способів.

Вимоги до якості: такі самі, як і до кексу «Чайного», лише на розрізі не буде видно родзинок.

Кекс «Двоколірний». Готують масляний бісквіт одним з вищенаведених способів з додаванням подрібнених горіхів і кориці. Готове тісто ділять навпіл, одну з частин додатково перемішують з какао-порошком. Тісто викладають у підготовлені форми: на низ – шоколадне, а зверху – біле. Поверхню рівномірно

посипають сумішшю кориці з цукром. Випікають кекси при 160...170°C до готовності. Поверхню охолоджених кексів посипають цукровою пудрою.

Вимоги до якості: форма прямокутна або кругла конусоподібна; поверхня рівномірно посипана цукровою пудрою; на розрізі виробу видно два шари (шоколадний і білий) однакової товщини; консистенція дрібнопориста, м'яка, без закальцю; смак солодкий, з ароматом кориці.

Кекс «Фруктовий». Готують тісто так само, як для кексу «Столичний», але, крім родзинок, у тісто додають цукати. Після охолодження кекс глазують рожевою помадою, прикрашають цукатами.

Вимоги до якості: такі самі, як і до кексу «Столичного», поверхня рівномірно заглазована рожевою помадою, прикрашена цукатами; помада лежить тонким шаром, поверхня суха, блискуча.

Кекс «Лимонний». Розігріте до консистенції сметани вершкове масло збивають із цукром, лимонною цудрою й ваніліном. В Іншому посуді збивають яйця – до збільшення в об'ємі в 2–3 рази. Обидві маси змішують. Коли маса буде рівномірно перемішана, всипають борошно й швидко замішують тісто. Готове тісто викладають в змащені вершковим маслом і посипані борошном форми для кексів і випікають протягом 40 хв за температури 190...200°C.

Кекс бісквітний

Вимоги до сировини. Продовольча сировина, харчові продукти і напівфабрикати, які використовують для виготовлення виробу «Кекс бісквітний» повинні відповідати вимогам діючих нормативних і технічних документів, мати супроводжувальні документи, що підтверджують їх безпеку та і якість (сертифікат відповідності, санітарно- епідеміологічні висновки та посвідчення щодо безпеки і якості).

Технологічна карта

Назва сировини і продуктів	Витрати сировини і продуктів на одну порцію, г	
	брутто	нетто
Борошно пшеничне вищого гатунку	24	24
Цукор –пісок	15	15
Яйця курячі	1/4 шт.	10
Масло рослинне	8	8
Розрихлювач	0,5	0,5
Пудра цукрова	1	1
Ванілін	0, 01	0, 01
Маса тіста	-	59
Вихід	-	50

Технологічний процес. Підготовлені яйця разом з цукром збивають міксером до стійкого піноподібного стану. Ретельно вмішують все борошно,

рослинне масло і розрихлювач. Консистенція повинна залишатися пухкою. Отриману масу перемішують до стану до консистенції густої сметани. Готове тісто розкладають по формам не більш 2/3 висоти і випікають при температурі 180...190°C протягом 10–15 хв. Готовий кекс охолоджують, виймають з форм, посипають цукровою пудрою і подають.

Вимоги до оформлення, реалізації і зберігання. Виріб «Бісквітний кекс» реалізують після повного охолодження. Порціонують і подають на пиріжковій тарілці. Кекс зберігають при температурі 20...25°C і відносній вологості повітря 75–80 %. Термін реалізації – 36 год.

Органолептичні показники якості

Зовнішній вигляд: виріб посипаний пудрою зі збереженою формою і випуклою поверхнею. Не допускається наявність пустот, розривів і нерівностей на нижній і бокових поверхнях.

Консистенція: м'яка, у розрізі – пропечений виріб без комків, слідів непромісу, з рівномірною пористістю без пустот і ущільнень.

Колір: від світло-коричневого до коричневого, без підгорілості.

Запах: приємний, без сторонніх ароматів.

Вкус: солодкий, характерний, без сторонніх прикусів.

Харчова цінність (на вихід 50 г)

Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Калорійність, ккал
3,5	8,3	30,0	209

Шоколадні кексики з рідкою начинкою

Шоколадні кексики з рідкою начинкою, у г: шоколад темний 320, цукор коричневий 96, масло вершкове 160, яйця 160, жовтки 96, борошно 80, сіль 3. Вихід: 850 (10 шт. по 85 г).

Шоколад і вершкове масло розтоплюють на водяній бані або в мікрохвильовій печі. Добре перемішують до гладкої однорідної консистенції. Яйця й жовтки збивають із додаванням цукру до пишної консистенції, а потім з'єднують із шоколадною масою й борошном. Для поліпшення смакових якостей додають щіпку солі. Також масу можна ароматизувати, додаючи ванільну або апельсинову есенцію, кавовий або вершковий лікер тощо. Готове тісто викладають у підготовлені форми й випікають при температурі 200°C протягом 7–10 хв. Поверхня кексів повинна бути покрита тонкою скоринкою, зверху ввігнутої, тому що усередині середина залишається рідкою. Кекси подають гарячими відразу ж після випікання.

4.5.3.2. Інші вироби з бісквітного тіста

Капкейки із шоколадного бісквіта на червоному вині

Капкейки із шоколадного бісквіта на червоному вині, у г: вершкове масло 85, коричневий цукор 180, цукор-пісок 60, яйця 45, жовтки яєць 20, червоне вино (солодке або сухе) 180, ванільна есенція 10, борошно пшеничне 180, какао-порошок 80, сода 1,2, розпушувач 2,5, сіль 2, кориця 2; ганаш шоколадний 300. Вихід 1000.



Змішують обидва виду цукру, додають до них розм'якшене масло й кілька хвилин збивають міксером. Додають яйце й жовток і знову трохи збивають, щоб усе добре розмішалось. Змішують сухі компоненти (борошно, сіль, какао, соду й розпушувач) і все разом просіюють прямо на тісто, добре розмішуючи його лопаткою до однорідності. Вливають туди ж вино (дуже повільно, поступово, даючи тісту можливість «прийняти» рідину) і есенцію.

Наповнюють паперові капсули для кексів готовим тістом не більше, чим на 2/3 і випікають 15–20 хв при температурі 180°C. Готовність перевіряють зубочисткою – вона має залишитися сухою.

Випечені й остиглі капкейки прикрашають шоколадним ганашем.

Шоколадні капкейки з кремом ганаші

Шоколадні капкейки із кремом ганаші у, г: борошно 215, цукор 215, масло вершкове 170, сметана 120, яйця 100, какао-порошок 35, кава еспресо 90, есенція ванільна 10, розпушувач 5, сода 5, сіль 2, вершки 35% - 270, патока 40, шоколад гіркий 225. Вихід: 1400 (20 шт. по 70 г).

Вершкове масло розтоплюють із цукром і збивають до охолодження. Поступово додають яйця, каву еспресо, ванільну есенцію. З'єднують борошно, какао-порошок, розпушувач, соду й сіль. У підготовлену масу додають половину борошняної суміші, а потім сметану. Усі добре перемішують. Додають борошняну суміш, що залишилася, і замішують тісто.

Ванільні мафіни з курагою

Ванільні мафіни з курагою, у г: масло вершкове 125, цукор-пісок 150, яйця 135, борошно 300, розпушувач 7, ванілін 2, сіль 2, молоко 75, курага 200. Вихід: 1000.

Змішують масло із цукром. Яйця вводять поштучно, добре все перемішуючи до однорідності. Борошно перемішують із розпушувачем, ваніліном і сіллю; усе добре перемішують і додають молоко. Тісто викладають у кондитерський мішок і відсаджують у капсули на 1/2 форми. У центр кожного мафіна вкладають промиту й просушену курагу й відсаджують ще трохи тіста.

Після закладки фруктів в тісто у формі повинно бути 2/3 від загального об'єму форми. Випікають 15–20 хв при температурі 180°C.

Чорничні мафіни

Чорничні мафіни, г: борошно пшеничне 150, мигдаль 50, яйця 50, молоко 120, рослинна олія 50, розпушувач 5, сода харчова 3, цукор 100, чорниця 150. Вихід: 780 (12 шт. по 60 г).

Змішують сухі компоненти (борошно, мелений мигдаль, цукор, розпушувач, соду) і окремо рідкі (молоко, яйця й рослинна олія). Потім рідкі інгредієнти вливають у сухі й замішують тісто. Додають чорницю, акуратно перемішують і розкладають у металеві або силіконові форми із вкладеними в них паперовими формами. Випікають за температури 190°C протягом 15–20 хв.

Мафіни з сиром

Вимоги до сировини. Продовольча сировина, харчові продукти і напівфабрикати, які використовують для виготовлення виробу «Мафіни з сиром» повинні відповідати вимогам діючих нормативних і технічних документів, мати супроводжувальні документи, що підтверджують їх безпеку та якість (сертифікат відповідності, санітарно-епідеміологічні висновки та посвідчення щодо безпеки і якості).

Технологічна карта

Назва сировини і продуктів	Витрати сировини і продуктів на одну порцію, г	
	брутто	нетто
Борошно пшеничне	19	19
Сир Голанський	12	12/10
Молоко 2,5 %	20	20
Яйця курячі	1/10 шт.	4
Масло вершкове	5	5
Цукор –пісок	0,4	0,4
Петрушка (зелень)	0,4	0,3
Сіль	0,04	0,04
Часник	0,2	0,1
Розрихлювач	0,001	0,001
Масло рослинне (для змащування форм)	5	5
Маса тіста	-	60
Вихід	-	50

Технологічний процес. Цукор, сіль і розрихлювач змішують з мукою, додають у суміш підготовлені яйця, молоко і розтоплене охолоджене вершкове масло. Сир натирають і змішують з підготовленою масою. Додають дрібно нарізані часник, зелень петрушки і все ретельно перемішують. Формочки для випікання змащують олією і заповнюють тістом на 2/3 об'єму. Випікають в

режимі «Пар + конвекція » при температурі 180°C протягом 15–20 хв. Готові мафіни охолоджують , виймають із форм і подають.

Вимоги до оформлення, реалізації і зберігання. Мафіни з сиром реалізують після повного охолодження. Подають на пиріжковій тарілці. Мафіни зберігають при температурі 20...25°C і відносній вологості повітря 75–80 %. Термін реалізації – 36 год.

Органолептичні показники якості

Зовнішній вигляд: готові вироби відповідають формі у якій випікались. На поверхні допускаються сліди розплавленого сира і вкраплення зелені.

Консистенція: пориста, з наявністю значних пор, м'яка.

Колір: на поверхні – від світло-коричневого до коричневого, на розрізі – жовтувата з включеннями зелені.

Запах: приємний, часниковий, з ароматом сира і зелені, без стороннього запаху.

Смак: у міру солодко-солений, із сирно-часниковим смаком.

Харчова цінність (на вихід 50 г)

Білки, г	Жири , г	Вуглеводи , г	Калорійність, ккал
4,5	1,8	46,4	220

4.5.4. Приготування заварного тіста та виробів із нього Профітролі

Назва сировини	Кількість сировини (г)		
	Брутто	Нетто	
Борошно пшеничне	650	650	
Масло вершкове	300	300	
Яйця	20 шт.	800	
Вода	650	650	
Цукор	10	10	
Сіль	15	15	
Маса тіста	-	2275	
Маргарин для змащування листів	15	15	
Вихід	-	1000	

Технологія приготування

У воду додають масло, сіль, цукор, доводять до кипіння, всипають борошно і проварюють помішуючи 5–6 хв. Потім тісто охолоджують до 60...70°C і поступово вводять сирі яйця, ретельно вимішуючи до утворення однорідної маси. Заварне тісто відсаджують з кондитерського мішка на змащений жиром листу вигляді кульок діаметром 1 см і випікають за температури 180...200°C протягом 30–35 хв.

На ледь змащені жиром листи висаджують заварне тісто у вигляді маленьких кульок (профітролів) діаметром 1 см на відстані 2–2,5 см один від одного. Профітролі випікають при температурі 180...200°C протягом 30–35 хв. Використовують профітролі як гарнір до прозорих супів. Профітролі більшого розміру наповнюють кремом і глазурують шоколадом або помадом (рис. 4.5.4.1).

Вимоги до якості: форма кругла; поверхня опукла, без тріщин, всередині з великою порожниною, пористі; смак приємний, ледь солонуватий.

Вологість – 23 %.



Рис. 4.5.4.1. Різновиди профітролів

Рецептури заварних виробів

Сировина	Витрати сировини, г	
	Булочка заварна з вершками	Кільця заварні «Повітряні»
Борошно	260	153
Масло вершкове	-	77
Яйця (меланж)	200	215
Вода	230	150
Цукор	10	-
Сіль	5	3
Маргарин для змащування листів	-	-
Маргарин	120	-
Цукрова пудра для посипки	10	30
Для крему:		
Вершки 35% жирності	-	380
Ванільна пудра	-	1
Цукрова пудра	-	70
Маса крему	-	450
Вихід	10 шт. по 50г	10 шт. по 75 г

Булочка заварна з вершками. Заварне тісто викладають у кондитерський мішок із зубчастою насадкою діаметром 15–18 мм і «відсаджують» на лист, ледь змащений жиром, невеликі булочки масою 58 г. Випікають до готовності

при температурі 200...220°C. Після охолодження верхню частину булочок зрізають, середину наповнюють вершковим кремом (за допомогою кондитерського мішка із зубчастим наконечником), закривають зрізаною частиною і посипають цукровою пудрою.



Вимоги до якості: форма кругла; поверхня рівномірно посипана цукровою пудрою; порожнина наповнена вершковим кремом; консистенція крему пишна, повітряна; колір виробу світло-коричневий, крему – білий; смак приємний, солодкий.

Кільця заварні «Повітряні». Заварне тісто «відсаджують» на підготовлені листи у вигляді овальних чи круглих кілець масою 78–92 г (за допомогою кондитерського мішка з гладкою насадкою діаметром 15 мм). Випікають до готовності при температурі 190...210°C і, після охолодження, посипають цукровою пудрою.



Вимоги до якості: форма овальна або кругла; поверхня опукла, без тріщин, всередині з великою порожниною, пористі; смак приємний.

Тістечко «Шу»

Напівфабрикат заварний 1,78, крем «Шарлот шоколадний» 4,30, крихта заварного напівфабрикат 0,78, цукрова пудра 0,14. Вихід 100 шт. по 70 г.

«Шу» (від фр. *choux* – «капуста») – французький десерт у вигляді круглого тістечка. Для тістечка «Шу» тісто «відсаджують» у вигляді круглих булочок через гладку, круглу трубочку діаметром 10 мм. Свою назву воно отримало із за того, що при випіканні тісто піднімається з деякими нерівностями і стає схожим на качан капусти.



Після випікання і охолодження булочки надрізають, в порожнину «відсаджують» масляний або заварний крем. Верх булочки змащують кремом, посипають крихтою та обсипають цукровою пудрою.

Начинки для «Шу» можуть бути різними. «Шу» часто використовується для приготування інших, більш складних десертів и тортів.

Еклер

Напівфабрикат заварний 1,77, крем «Шарлот шоколадний» 3,36, помадка 1,81, какао-порошок 0,06, жир для змащування листів 0,06. Вихід 100 шт. по 70 г.

Щоб приготувати еклери, заварне тісто з кондитерського мішка з зубчастою або гладкою насадкою «відсаджують» на злегка змащені жиром листи. Довжина тістечок становить 12–14 см, а відстань між ними має бути не менше 5 см.

Випікають еклери так само, як заварні вироби: 12–15 хв при температурі 220°C, потім 20 хв при температурі 190°C.

Рецептура тіста для еклерів – така ж сама, як для профітролів.

Зазвичай еклери (заварні тістечка) готують із вершковим, заварним кремом або з кремом «Шарлот», а поверхню глазурують білою або шоколадною глазур'ю (рис. 4.5.4.1).

Щоб наповнити еклер начинкою, користуються кондитерським мішком з вузькою трубкою. Якщо не вдається рівномірно наповнити тістечко з однієї сторони, можна зробити проколи з обох сторін.



Рис. 4.5.4.1. Різновиди еклерів

Заварні пончики

Заварне тісто, олія для смаження 1 л.

Готують заварне тісто.

З кондитерського мішка відсаджують тісто у вигляді кілець (рис. 2.1) на пергаментний папір і поміщають на 1–2 години в морозильну камеру.

В киплячу олію занурюють по декілька напівфабрикатів (рис. 2.2). Якщо покласти одразу багато напівфабрикатів, то це знизить температуру олії і вона почне просочуватися в тісто. Смажать до утворення золотистої кірочки.

Виймають і викладають на паперовий рушник, щоб позбутися зайвого жиру (рис. 2.3).



Рис.2. Заварні пончики

Пончики не солодкі, тому їх відпускають із різними солодкими соусами.

Крім того, їх можна подавати як закуски з різними соусами (томатним, барбекю, тартар тощо).

Заварні кільця з сирним кремом

Заварне тісто, сирний крем, г: кисломолочний сир 320, вершкове масло 175, цукрова пудра 90, згущене молоко 65, ванільний цукор 5, коньяк або десертне вино 20, цукрова пудра для посипання

Приготування крему:

розм'якшене вершкове масло збивають з цукровою пудрою і ванільним цукром до однорідної консистенції. Додають декількома порціями згущене молоко, збиваючи міксером на максимальній швидкості, в кінці вливають коньяк або вино. Кисломолочний сир протирають в готовий крем крізь сито, масу збивають.



Заварне тісто «відсаджують» з кондитерського мішка на пергаментний папір у вигляді кілець. Випікають 25–30 хв, охолоджують. Кільця розрізають по горизонталі і наповнюють кремом.

Перед відпуском посипають цукровою пудрою.

4.5.5. Приготування прісного шарового тіста та виробів із нього

Пиріжки шарові з різними начинками

Для тіста: борошно 265 г, борошно для підготування жиру 29 г, маргарин 197 г, меланж (яйця) 15 г, сіль 2,3 г, лимонна кислота 0,4 г,

вода 104 г. Маса тіста 440 г.

Для м'ясної начинки: яловичина 366 г, маргарин 21 г, борошно 3 г, цибуля ріпчаста 30 г, перець мелений 0,16 г, зелень петрушки 3 г, сіль 6 г.

Маса начинки 300 г. Вихід 10 шт. по 60 г.

Прісне шарове тісто розкачують шаром завтовшки 6–7 мм і відштамповують заготовки круглої, овальної чи прямокутної форми масою 44 г. Піріжки круглої форми формують з двох круглих заготовок масою по 22 г. Половину кружалець викладають на зволожені листи, а зверху по центру кожної заготовки викладають начинку, яку прикривають другим кружальцем тіста і ледь притискають виїмкою меншого діаметра або руками. Для піріжків у формі напівмісяця овальні заготовки змащують яйцем, на середину кожної викладають начинку (30 г), заготовку згинають посередині, а тісто навколо начинки ледь притискають. Піріжки трикутної форми формують так само, але із заготовок квадратної форми. Тісто навколо начинки притискають тупою стороною ножа.

Сформовані піріжки викладають на зволожені водою листи на відстані 2–3 см один від одного, змащують поверхню яйцем, витримують 15–20 хв у прохолодному приміщенні й випікають при температурі 250...260°C протягом 20–25 хв. Начинки для піріжків використовують найрізноманітніші: овочеві, рибні, м'ясні тощо. Вологість начинок повинна бути нижчою, ніж зазвичай, оскільки висока вологість начинки може призвести до виникнення закальцю під час випікання виробів.

Вимоги до якості: піріжки відповідної форми, добре підійшли; поверхня рівномірно зарум'янена, блискуча; на розрізі добре видно шари, начинка соковита; консистенція верхніх шарів виробу суха, ламка, внутрішніх – м'яка; смак приємний.

Сосиска в слойці

Для тіста: борошно 3948 г (у т.ч на підпилювання 402 г), масло вершкове або маргарин 2628 г, яйця 198 г, сіль 30 г, лимонна кислота 5 г, вода 1422 г.

Сосиски 4000 г, яєчний жовток для змащування 200 г. Вихід 10000 г (100 шт. по 100 г).

Листкове прісне тісто розкачують у шар товщиною 3–5 мм, розрізають на смужки товщиною 3 см. Цими смужками обмотують вимиті в теплій воді сосиски, викладають на змочений водою лист, змащують яєчним жовтком і випікають 25–30 хв за температури 230...240°C.

Слойка з шинкою

Для тіста: борошно 3948 г (у т.ч на підпилювання 402 г), масло вершкове або маргарин 2628 г, яйця 198 г, сіль 30 г, лимонна кислота 5 г, вода 1422 г.

Шинка 3000 г, яєчний жовток для змащування 200 г. Вихід 9000 г

(100 шт. по 90 г).

Листкове прісне тісто розкачують у шар товщиною 4–5 мм, розрізають на прямокутники 8×12 см. На кожний з них викладають тонку скибочку вареної шинки, завертають у вигляді рулету, викладають на змочений водою лист, гладкою стороною догори, змащують яєчним жовтком і випікають 25–30 хв за температури 230...240°C.

Риба в слойці

Для тіста: борошно 3948 г (у т.ч на підпилювання 402 г), масло вершкове або маргарин 2628 г, яйця 198 г, сіль 30 г, лимонна кислота 5 г, вода 1422 г.

Рибне філе 4000 г, яєчний жовток для змащування 200 г. Вихід 9000 г (100 шт. по 90 г).

Рибне філе миють, нарізають плоскими шматочками не товстіше 10 мм, солять, посипають перцем, обвалюють у борошні, обсмажують з обох боків на сковороді. Листкове прісне тісто розкачують у шар товщиною 3–4 мм, нарізають трикутниками, прямокутниками, квадратами, залежно від форми шматків риби, загортають у них рибу.

Пиріжки викладають на змочений водою лист, роблять кінчиком ножа на пиріжку 2–3 проколи, змащують яєчним жовтком і випікають 25–30 хв за температури 210...220°C.

Печиво «Солоні палички»

Борошно 630 г, маргарин 400 г, яйця 34 г, сіль 5 г, вода 240 г, яйця для змащування поверхні 34 г; для посипання поверхні: сіль 25 г, кмин 40 г. Вихід 1000 г.

Шарове тісто розкачують шаром завтовшки 7–8 мм і викладають на зволожені листи, дещо ущільнюючи його до середини. Пласт акуратно розрізають на смужки завширшки 10 мм і завдовжки 10–12 см. Поверхню пласта змащують яйцем, посипають дрібною сіллю і кміном.

Після 15–20 хв вистоювання у прохолодному приміщенні печиво випікають при температурі 250...260°C протягом 15–20 хв. За 5–7 хв до закінчення випікання листи виймають із печі. За допомогою гострого ножа палички відокремлюють одна від одної й розсовують на відстань 1–2 см, після чого допікають до готовності.

Такий спосіб формування і випікання забезпечує правильну, красиву форму готових виробів. Печиво подають до прозорих супів, а також до пива.

Вимоги до якості: форма тонкої палички, з гарним підйомом; поверхня рівномірно посипана дрібною сіллю і кміном, добре зарум'янена; консистенція хрустка; смак солоний з ароматом кмину.

Печиво «Вушка шарові»

Для тіста: борошно 319 г, борошно для підготування маргарину 35 г, маргарин 236 г, яйця 18 г, сіль 2,8 г, лимонна кислота 0,5 г, вода 125 г. Маса тіста 529 г.

Цукор для посипання поверхні 130 г. Вихід 500 г (10 шт. по 50 г).

Прісне шарове тісто розкачують шаром завтовшки 3–4 мм на столі, посиленому цукром, надаючи прямокутної форми. Розкачаний пласт згортають із двох кінців до середини у вигляді подвійного рулету. Один рулет акуратно викладають на другий, не розриваючи тіста у місці перегину, і ледь притискають зверху рукою. Рулет охолоджують.

Коли тісто затвердне, рулети нарізають уперек на вироби масою 65 г, викладають на зволожені водою листи і випікають при температурі 250...260°C.

Вимоги до якості: форма у вигляді вушок; консистенція суха, ламка; смак приємний, солодкий.

Язички шарові

Для тіста: борошно 306 г, борошно для підготування маргарину 34 г, маргарин 222 г, яйця 17 г, сіль 3 г, лимонна кислота 0,5 г, вода 121 г. Маса тіста 590 г.

Цукор для посипання поверхні виробів 65 г. Вихід 500 г (10 шт. по 50 г).

Прісне шарове тісто розкачують шаром завтовшки 6–7 мм, змітають з поверхні зайве борошно і спеціальною виїмкою відштамповують овальні заготовки із зубчастими краями розміром 7×11 см. Заготовки викладають у ряд по 5–6 шт. на стіл, густо посиланий цукром, і прокачують тонкою качалкою, надаючи більш видовженої форми. Заготовки викладають на зволожені листи (цукровою поверхнею догори), уздовж язичків проводять лінію зубчастим різцем для попередження утворення пухирів і після 15 хв вистоювання у прохолодному приміщенні випікають при температурі 240...250°C.

На поверхні випечених виробів цукор повинен ледь розплавитися, що надасть їм красивого блиску.

Вимоги до якості: форма овальна, добре підійшла; поверхня блискуча, цукор у деяких місцях розплавився; консистенція виробу суха, ламка; смак приємний, солодкий.

Ріжки шарові з повідлом

Тісто шарове – напівфабрикат 590 г, повідло 200 г, яйця для змащування 8 г, цукор для посипання 50 г. Вихід 10 шт. по 70 г.

Шарове тісто розкачують шаром завтовшки 5 мм, за допомогою спеціальних виїмок діаметром 9 см відштамповують круглі заготовки з зубчастими краями масою 59 г. Заготовки викладають в один ряд по 4–5 шт. і

ледь розкачують їх, надаючи видовженої форми.

Один край заготовки змащують яйцем, на середину кожної з кондитерського мішка висаджують смужку повидла (20 г) і накривають другим краєм, щоб повидло було в середині виробу. Ріжки викладають на зволожені водою листи, ледь вигинають їх і надають їм форми підковки. Поверхню виробів акуратно змащують яйцем, вистоюють 15 хв у прохолодному приміщенні, випікають при температурі 250...60°C протягом 15–20 хв. Після охолодження поверхню виробів посипають цукровою пудрою.

Вимоги до якості: форма серповидна; поверхня рівномірно зарум'янена і посилана цукровою пудрою; консистенція суха, ламка; смак приємний солодкий.

Пиріг шаровий із повидлом

Тісто шарове – напівфабрикат 780 г, повидло 400 г. Вихід 1000 г.

Шарове тісто ділять на дві рівні частини і кожен розкачують шаром завтовшки 5 мм. Пласти викладають на зволожений водою лист, ледь ущільнюючи їх до середини. Один з пластів змащують яйцем, прикрашають візерунками, вирізаними з тіста. Пласти проколюють у багатьох місцях гострим ножом, витримують 15 хв у прохолодному приміщенні, випікають при температурі 250...260°C протягом 15–17 хв. Після охолодження пласт без візерунків змащують повидлом і накривають другим, оздобленим пластом. Замість повидла для приготування пирога можна використати начинку з яблук чи з ревеню. Пиріг може бути ваговим чи штучним по 500 г.

Вимоги до якості: форма прямокутна; поверхня рівномірно зарум'янена, гарно оздоблена, складається з двох пластів, з'єднаних між собою повидлом; консистенція виробу суха, легко розшаровується на окремі пласти, без закальцю; смак приємний, солодкий.

Воловани

Назва сировини	Кількість сировини (г)	
	<i>Брутто</i>	<i>Нетто</i>
Борошно пшеничне вищого гатунку	2265	2265
Борошно на підпилювання	91	91
Маргарин столовий	1505	1505
Меланж	200	200
Оцтова есенція 80%	3,5	3,5
Сіль	25	25
Вода	800	800
Маса тіста	-	4700
Меланж для змащування волованів	100	100
Вихід	-	100 шт. по 40 г або 200 шт. по 20 г.

Воловани використовують у кулінарії для приготування бутербродів, їх подають до холодних та гарячих закусок.

Воловани можна готувати у формі тарталеток (кошичків) чи крутонів.

Приготування *тарталеток*: шарове тісто розкачують шаром завтовшки 5 мм і відштамповують круглі заготовки діаметром 7–8 мм. Половину заготовок викладають на зволожені водою листи і акуратно змащують їх яйцем. У решти заготовок вирізають середину виїмкою меншого діаметра, надаючи їм форми кільця. Кільця викладають у вигляді бортика на круглі суцільні заготовки, вистояють 15 хв у прохолодному приміщенні, випікають при температурі 250...260°C.

Під час випікання тісто збільшується в об'ємі, випечені тарталетки набувають форми кошиків із заглибленням по центру. У це заглиблення після охолодження виробів накладають бутербродні маси, різноманітні салати і подають до холодних закусок.

Для приготування *крутонів* з розкачаного тіста вирізають заготовки різноманітної форми (круглі, овальні, трикутні тощо) масою 47 г, викладають їх на зволожені водою листи, змащують поверхню яйцем, витримують 15 хв у прохолодному приміщенні. Випікають при температурі 250...260°C протягом 15 хв. Після охолодження використовують замість хліба для приготування бутербродів. Подають до гарячих страв.

Вимоги до якості: форма кошика чи крутона; вироби добре підійшли, консистенція виробу суха, ламка, без закальцю.



Шарові тістечка

Сировина і напівфабрикати	Маса, г, для приготування тістечок (100шт.)				
	«Слойка» з кремом	«Слойка» з яблучною начинкою	«Трубочка» (муфточка) з кремом	«Трубочка» з білковим кремом	«Слойка» посипана цукровою пудрою
Шаровий напівфабрикат	3733	4895	2344	2562	4087
Крем вершковий	2333	-	1392	-	-
Крихта шарова	578	-	78	121	-
Крем білковий	-	-	-	1190	-
Цукрова пудра	156	-	59	-	113
Фруктова начинка	-	2105	-	-	-
Кориця	-	25	-	-	-
Яйця для змащування	-	25	27	27	-
Вихід	6800	422	3900	3900	4200

Тістечко «Слойка» з кремом. Після випікання і охолодження листкові пласти вирівнюють і прошаровують попарно вершковим кремом. Верхній пласт кладуть денцем вгору (гладкою стороною). Поверхню змащують кремом і посипають крихтою, отриманою з обрізків шарового напівфабрикату. Розрізають на тістечка, посипають цукровою пудрою.

Тістечко «Слойка» з яблучною начинкою. Для цього тістечка нижній пласт випікають як зазвичай, а верхній шар перед випіканням змащують меланжем, намічають контури тістечок розміром 40×90 мм. В кожному прямокутнику роблять проколи у вигляді малюнка або прикрашають фігурками з тіста і випікають. Після випікання пласти прошаровують яблучною начинкою, додають корицю і по намічених контурах розрізають на тістечка.

Тістечка «Трубочка», «Муфточка» з кремом. Після випікання і охолодження конічну трубочку наповнюють кремом і обсипають крихтою шарового напівфабрикату, змішаною з цукровою пудрою. Циліндричну муфточку наповнюють кремом і обсипають крихтою шарового напівфабрикату, змішаною з цукровою пудрою з обох сторін.

Тістечко «Слойка» посипана цукровою пудрою. Штучно випечені заготовки у вигляді трикутника, конверта, після охолодження посипають цукровою пудрою.

Тістечко «Слойка» з кремом і фруктами. Готову тарталетку наповнюють кремом і прикрашають фруктами і желе.

Для тих, хто хоче знати більше

Витяжне тісто «Філло»

Технологія приготування тіста «Філло» створена греками. Тісто розкочується до товщини 1 мм (товщина аркушу паперу), звідси й назва цього тіста. Листкове тісто відрізняється від тіста філло, хоча в деяких виробках ці два види тіста можуть замінювати один одного. «Філло» (філо) тісто (грец.



фулло – аркуш) – прісне, дуже тонке (товщина близько 1 мм) витяжне тісто, характерне для виробів грецької кухні – баклави, бурека, торопіти тощо.

В Україні тісто, яке набагато тонше звичайного листкового тіста називають просто – витяжне. У турецькій кухні таке тісто називається юфка, в австрійсько-німецько-угорській кулінарії – blatterteig, а в Сербії корі (кора). Кора – це тонке тісто, відоме багатьом так само, як і філло.

Тісто «Філло», рецептура, у г: борошно 500, масло рослинне рафіноване 120, вода 250, сіль 10, пряжене вершкове масло для змащування 200. Вихід: 1000.

Борошно із сіллю просіюють двічі, вливають масло й поступове вливають теплу воду (приблизно 35°C). Замішують тісто спочатку дерев'яною ложкою. Якщо воно виходить крутим, додають ще трошки води, по 20 мл. Замішуючи тісто, потрібно стежити, щоб воно було ніжним, м'яким і не прилипало до рук.

Потім перекладають шар тіста, що утворювався на робочу поверхню й вимішують його руками. Борошно більше не підсипають. Вимішане тісто із силою відбивають об робочу поверхню 15–20 разів. Перекладають тісто у великий поліетиленовий герметичний пакет, зав'язують вільний кінець і занурюють пакет у теплу воду (приблизно 40°C) на 10 хв.

Тісто ділять на шматки розміром ледве менше тенісного м'ячика. Акуратно розтягують кожний шматок в усі сторони на робочій поверхні, ледве присипаною борошном. Накривають шматки тіста вологим рушником і дають постояти 5 хв.

Перед тим, як розкачати тісто, рекомендується застелити поверхню стола тканинною скатертиною й присипати її борошном. На тканині з тістом працювати легше. Шматочок тіста спочатку потрібно розкочувати качалкою, намагаючись робити всі рухи в одному напрямку – від центру до країв. Присипавши шар борошном, перевернути його на іншу сторону й знову розкочувати, поки тісто не стане тонким, і його можна буде почати розтягувати. Для цього шар перекласти на тильну сторону рук і розтягти за краї, розводячи руки в сторони, а можна один край листа притримувати на столі, а іншою – той, що буде звисати, – розтягувати. Тісто має стати майже прозорим, але не порватися. Пряженим вершковим маслом промащують кожний шар тіста за допомогою кулінарного пензлика й накривають іншим шматком. Витяжне тісто настільки тонке й ніжне, що на повітрі швидко висихає за лічені хвилини. Тому шари маслом промащують дуже ретельно. Шматки тіста, з яким не працюють обов'язково накривають плівкою або вологим рушником.

Випікають вироби з тіста філло при температурі близько 200°C не більше 30 хв. Якщо тісто залишилося, його згортають рулоном, загортають у плівку і поміщають до морозильної камери. Розморожувати тісто філло потрібно досить довго, тому що не повністю розморожене тісто дуже ламке. Тісто філло не можна заморожувати двічі. Зберігають невикористане розморожене тісто в холодильнику 2 доби. Заморожене тісто зберігається в морозильнику протягом 6 місяців.

4.5.6. Приготування мигдального тіста та виробів з нього

4.5.6.1. Вироби з мигдально-горіхового тіста

Печиво «Мигдальне». Мигдальне тісто викладають в кондитерський мішок із гладкою насадкою діаметром 5–8 мм. Заготовки круглої форми відсаджують на змащений маслом і посипаний борошном лист. Випікають за температури 150...160°C близько 20 хв.



«Мигдальні джгутики». Ядра мигдалю звільняють від оболонки (опускають на 1 хв в окріп, виймають і пальцями вичавлюють ядро). Щоб уникнути потемніння, ядро негайно промивають водою і висушують в пекарській шафі за температури 50...70°C. Мигдаль перемішують із цукром-піском і яєчними білками, пропускають 2–3 рази через м'ясорубку. Тісто згортають у джгутик і розрізають на частини. Печиво підсушують протягом 2 год і випікають 12–15 хв за температури 160...170°C.

Печиво мигдальне «Фігурне». Яйця збивають з цукром протягом 15 хв. Мигдаль очищають, дрібно січуть, змішують з борошном, прянощами (кориця, мускатний горіх, гвоздика, цудра лимона – за смаком), з'єднують із збитими яйцями. Замішують круте тісто, розкачують в шар і висікають з нього фігурки. Лист змащують маслом, посипають борошном, випікають печиво за температури 180°C протягом 15 хв.

Печиво мигдальне «Шоколадне». Мигдаль очищають, натирають на тертці разом із шоколадом якомога дрібніше. Охолоджений білок збивають у піну, наприкінці збивання перемішують із цукровою пудрою, вишневою наливкою і обережно додають шоколад, мигдаль і корицю. Тісто перемішують, розкачують шар і виїмками нарізають фігурне печиво. Випікають вироби за температури 130...150°C.

Макарони. Це французьке мигдальне печиво *Les Makarons*, яке можна готувати з додаванням різних фарбників або какао. Яєчні білки збивають з цукром, додають ванільний цукор (можна додавати трішки лимонного соку або лимонної кислоти), змішують з мигдальною або цукровою пудрою. Готове тісто викладають в кондитерський мішок з гладкою насадкою і формують кругле печиво на кондитерські листи, вистелені папером. Залишають на 15–20 хв для утворення кірочки, а потім випікають при температурі 170°C протягом 10–12 хв.



4.5.6.2. Мигдалево-горіхові напівфабрикати

Найменування сировини	Масова частка сухих речовин, %	Витрати сировини, г				
		1. Для мигдальних тістечок і мигдалево-фруктових тортів	2. Мигдальний для тістечок і тортів «Ідеал»	3. Горіховий напівфабрикат	4. Для тістечка «Горіхове»	5. Для тістечка «Краківське»
Борошно пшеничне вищого гатунку	85,5	800	640	2170	830	1441,3
Цукор-пісок	99,85	5960	4240	3250	6220	5357,9
Мигдаль (ядро)	94	2980				
Мигдаль обсмажений	97,50		4240			2982,7
Горіх обсмажений	97,50			2160		
Горіх сирий	94				3110	
Білки яєчні	12	2380	6350		2080	2594,3
Меланж	27			1730		
Масло вершкове несолене	84		420	1730		
Ванільна пудра	99,85			22		
Есенція мигдалева або ромова	0,00			2,0	2,0	
Карбонат амонію	0,00				4,0	
Усього		12120	15890	11064	12264	12532
Вихід, г		10000	10000	10000	10000	10000
Вологість напівфабрикату, %		8±1,5	4±2,0	14±2,0	8±2,0	5,5±1,5

Напівфабрикат для мигдальних тістечок і мигдалево-фруктових тортів. Добре очищений від домішок мигдаль перемішують з цукром і 75 % яєчних білків. Перемішану масу пропускають 2–3 рази через м'ясорубку, поступово зменшуючи отвори решіток, або розтирають на вальцювальній машині, кожний раз зменшуючи відстань між валками. Подрібнення необхідно проводити поступово, оскільки з мигдалю може виділитися олія, що надасть тісту розпливчастості. Підготовлену масу переносять у діжу машини для замішування тіста, поступово при перемішуванні додають решту яєчних білків, борошно і замішують тісто однорідної консистенції без грудочок. Вологість тіста –19–20 %.

Мигдальний напівфабрикат для тістечок і тортів «Ідеал». Цей напівфабрикат має вигляд тонких вафлеподібних паляниць круглої чи овальної форми, які використовують для приготування тістечок і квадратної – для тортів.

Добре очищений і ледь підсмажений мигдаль подрібнюють і розтирають з цукром у співвідношенні 5:1 на вальцювальній машині або у млинку 2–3 рази, поступово зменшуючи тонкість подрібнення. Тонко подрібнену масу перемішують з цукром і борошном у діжі машини для замішування тіста до однорідної маси.

Паралельно у збивальну машину загружають охолоджені білки і збивають, поступово збільшуючи швидкість робочого механізму протягом 20–25 хв.

Підготовлену мигдальну масу обережно перемішують зі збитими білками протягом 1–2 хв. Вологість тіста – 35–37 %.

Формування і випікання. Для тістечок і печива готове тісто висаджують за допомогою кондитерського мішка через гладку трубочку діаметром 8–15 мм у вигляді круглих чи овальних паляниць відповідної маси. Листи попередньо змащують жиром і посипають борошном.

Для тортів тісто розмащують за допомогою ножа у вигляді тонких коржів круглої чи квадратної форми. У разі виробничої необхідності до формування тісто може зберігатися протягом доби при температурі 5°C, але сформовані (висаджені) вироби необхідно відразу випікати. Температура випікання напівфабрикатів становить 150...160°C (горіхового – 180...190°C), час випікання залежатиме від товщини заготовок і становить від 5–6 хв (напівфабрикат для тістечок і тортів «Ідеал») до 20–35 хв. Виріб вважають готовим, якщо його поверхня набула коричневого кольору. М'якушка на зламі добре пропечена, дрібнопориста, можливі дрібні тріщини на поверхні.

Випікання при більш високій температурі призводить до утворення товстої темної шкоринки, значних тріщин, м'якушка не пропечена. Рекомендується проводити пробне випікання заготовок. Якщо за нормальних умов випікання заготовки розпливаються, необхідно додати борошна; якщо на поверхні утворилися значні тріщини – збільшити кількість білків.

Горіховий напівфабрикат. Напівфабрикат являє собою пластичне тісто з горіхово-здобним смаком і використовується як начинка для тістечок «Корзиночка». Для його приготування в збивальній машині спочатку на малих, а потім на великих обертах збивача протягом 8–10 хв збивають масло з половиною рецептурної кількості цукру до однорідної пишної маси без кристалів цукру. Паралельно з цим, в іншій машині збивають меланж з залишками цукру-піску до збільшення в об'ємі у 2–2,5 рази. Наприкінці збивання в меланж додають ванільну пудру і есенцію. Збите масло поєднують

зі збитим меланжем, злегка перемішують, і поступово додаючи борошно і розтерті горіхи, на малих обетах замішують горіхове тісто. Отриманою масою наповнюють сиру пісочну корзиночку і направляють разом з нею на випікання.

Напівфабрикат для тістечка «Горіхове». Сирі ядра горіхів, 75 % передбачених рецептурою білків, і цукор ретельно перемішують, а потім розтирають на вальцювальній машині чи млинку у 2–3 прийоми. До розтертої маси додають решту білків, борошно і перемішують, одночасно підігріваячи до 30...32°C. Наприкінці збивання у масу додають есенцію і амоній. Вологість тіста – 18,5–19,5 %. Круглі заготовки відсаджують на змащений маслом і посипаний борошном лист і випікають за температури 180...190°C, коржики масою 60 г – 30–35 хв, 30 г – 20–25 хв. Після випікання заготовки охолоджують.

Напівфабрикат мигдальний для тістечка «Краківське».

Яєчні білки збивають протягом 7–8 хв, додають дрібно подрібнений смажений мигдаль і цукор-пісок. Безперервно помішуючи, нагрівають до кипіння і уварюють до проби на нитку. Після чого охолоджують, додають борошно і перемішують до отримання однорідної маси.

Формування: мигдальну масу наносять рівним шаром товщиною 5–6 мм на випечений до півготовності пісочний напівфабрикат і залишають за температури 15...20°C до утворення пружної кірочки, після чого нарізають на тістечка.

Випікання: випікають за температури 150...160°C.

Вимоги до якості: форма прямокутна, верхня шкірочка глянцева, тонка, м'якуш пористий.

4.5.6.3. Мигдальні тістечка

Сировина і напівфабрикати	Маса, г, для приготування тістечок (100шт.)			
	1. «Мигдальне»	2. «Діош»	3. «Горіхове» одношарове з помадою	4. «Варшавське»
Мигдальний напівфабрикат	3900	3460	-	-
Конфітюр полуничний	-	540	-	-
Шоколад	-	240	-	-
Горіховий напівфабрикат	-	-	5980	-
Помада	-	-	520	-
Пісочний напівфабрикат	-	-	-	2720
Фруктова начинка	-	-	-	1700
Патока	-	-	-	200
Горіхово- білкова маса	-	-	-	2900
Вихід	3900	4200	6500	7000

Тістечко «Мигдальне». Мигдальне тісто готують з підігрівом. За допомогою кондитерського мішка з гладкою трубочкою діаметром 8–10 мм відсаджують тісто на підготовлені листи у вигляді дрібного печива круглої форми масою 5 г. Випікають за температури 150–180°C протягом 10–15 хв. Готове печиво охолоджують і знімають з листів за допомогою ножа з тонким лезом. Печиво можна склеювати попарно варенням.

Вимоги до якості: печиво круглої нерозпливчитої форми, поверхня випукла, глянцева з дрібними тріщинами, колір бежевий, м'якуш в'язкий.

Тістечко «Діош». Заготовки мигдального напівфабрикату круглої або овальної форми склеюють попарно денцями полуничним конфітюром, а половину заготовки по діагоналі глазурують шоколадом.

Тістечко «Горіхове одношарове з помадою». Горіховий напівфабрикат круглої або овальної форми після охолодження зверху глазурують білою або рожевою помадою.

Тістечко «Варшавське». Пісочне тісто розкачують у пласт товщиною 5–6 мм і випікають до напівготовності. Потім пісочний пласт змащують фруктову начинкою і наносять шар горіхово-білкової маси товщиною 4–5 мм. Випікають за температури 150...160°C протягом 20 хв. Одразу після випікання розрізають на тістечка розміром 40×90 мм і змащують їх підігрітою до 70°C патокою.

Рецептура для приготування горіхово-білкової маси, г: борошно – 79, цукор – 529, яєчні білки – 218, горіхи – 265, есенція – 0,5. Вихід: 1000 г.

Яєчні білки збивають до стійкої піни. Горіхи пропускають крзь м'ясорубку 3–4 рази, кожний раз зменшуючи розмір решітки. Подрібнені горіхи з'єднують з цукром-піском та поступово додають при збиванні в яєчні білки, додають борошно і збивання припиняють.

4.5.6.4. Дакуаз

Дакуаз (від франц. *dasquoise* – традиційний для Південного Заходу Франції торт, представляє із себе коржі з горіхової меренги, прошаровані збитими вершками або масляним кремом.

Вимоги до якості: дакуаз має глянсову, бежевого кольору поверхню із дрібними тріщинами, м'якушка трохи в'язка.

Бісквіт дакуаз

Рецептура у г: білки яєць 330, цукор 120, мигдальне борошно 300, цукрова пудра 300. Вихід: 1000.

Збивають білково-збивний напівфабрикат і потім додають добре перемішані борошно й цукрову пудру. Перемішують до однорідного стану.

Випікають за температури 190°C (близько 30 хв).

Якщо готують дакуаз нуазет, то замість мигдального борошна додають борошно з фундука (дрібно помелений фундук). У тісто можна додавати великі шматочки горіхів.

Дакуаз фісташковий

Рецептура у г: фісташки шматочками 65, білки яєць 280, цукор-пісок 104, просіяне мигдальне борошно 260, просіяна цукрова пудра 286, паста фісташкова 52. Вихід: 1000.

Підсмажують шматочки фісташок за температури 140°C, охолоджують.

Збивають білок до стійких піків, додають цукор. У збиту масу додають мигдальне борошно й цукрову пудру. Потім додають рідку фісташкову пасту й горіхи, перемішують.

Відсаджують на лист, застелений пергаментом і випікають 20 хв за температури 170°C.

Дакуаз мигдальний

Рецептура у г: білки яєць 192, цукор-пісок 525, мигдальна пудра 262, борошно 35. Вихід: 1000.

Білки збивають до стійких піни, додають цукор. У збиту масу акуратно за допомогою силіконової лопаточки домішують мигдальну пудру й борошно. Добре перемішують.

Білковою масою заповнюють кулінарний мішок з рівною й круглою насадкою № 12. Тісто відсаджують на лист, застелений пергаментом по спіралі – від центру до краю.

Злегка посипають просіяною цукровою пудрою й дають постояти 10 хв. Знову посипають цукровою пудрою й дають постояти ще 10 хв.

Випікають 20 хв за температури 180°C.

Після випікання коржі акуратно перекладають на решітки й дають повністю охолонути.

4.5.6.5. Мигдальні торти

Рецептуру для приготування основних мигдальних тортів наведено в табл. 4.5.6.5.

Сировина і напівфабрикати	Маса, г, для приготування тортів (10 шт.)		
	«Ідеал»	«Хрещатик»	«Мигдально-фруктовий»
Мигдальний напівфабрикат	3600	4480	5770
Фруктова начинка	-	-	2170
Помада	-	-	420
Крихта мигдальна	-	110	80
Сироп для промочки	-	-	420

Фрукти, цукати	-	-	1140
Цукрова пудра	400	-	-
Праліне	400	-	-
Крем «Шарлот»	-	3060	-
Крем «Шарлот» шоколадний	5600	2350	-
Вихід	10000	10000	10000

Торт «Ідеал». Торт квадратної форми. Підготовлені пласти по три склеюють кремом «Шарлот» шоколадним з праліне. Поверхню і бічні сторони змащують шоколадним кремом «Шарлот». Прикрашають торт цукровою пудрою через трафарет з надписом «Ідеал».

Торт «Хрещатик». Торт готують квадратної форми. Підготовлені пласти по три склеюють кремом «Шарлот» основним. Поверхня та бокові сторони змащують шоколадним кремом «Шарлот». Бічні сторони обсипають крихтою мигдального напівфабрикату. Поверхню прикрашають кремом у вигляді квітки і листя каштану.

Торт «Мигдально-фруктовий». Торт готують квадратної форми. Для верхньої частини торта на один квадрат наносять малюнок з зубчастої трубочки (дві перехресні діагоналі і бордюр по краях). Після випікання, охолодження і вирівнювання нижній пласт змащують фруктову начинкою і кладуть верхній шар, попередньо промочивши його сиропом. Кожен з секторів верхнього шару заповнюють помадою різного кольору. Поки помада не застигла, торт прикрашають фруктами і цукатами. Після застигання бічні сторони змащують фруктову начинкою і обсипають мигдальною крихтою.

Виготовляють також торти з використанням мигдалевого напівфабрикату, скомбінованого з іншими випічними напівфабрикатами, в основному пісочними (торти «Святковий», «Буковина»).

4.5.7. Приготування крихтового тіста та виробів з нього

4.5.7.1 Крихтові тістечка

Сировина і напівфабрикати	Маса, г, для приготування тістечок (100 шт.)			
	«Картопля» обсипна	«Крихтове» глазуроване	«Любительське»	«Рулет любительський»
Крихта бісквітна	2641	5100	-	250
Крем вершковий	2392	4655	-	370
Коньяк	129,6	-	-	-
Цукрова пудра	167,4	-	-	-
Какао –порошок	59	-	-	-
Есенція ромова	11	20	-	-
Помада	-	1220	-	-

Напівфабрикат «Любительський»	-	-	2975	-
Крем «Шарлот» шоколадний	-	-	1166	-
Сироп для просочування	-	-	978	-
Крем «Шарлот»	-	-	281	-
Бісквіт	-	-	-	1680
Начинка любительська	-	-	-	8090
Вихід	5400	11000	5400	10000

Тістечко «Картопля» обсипна. До бісквітної крихти додають крем, коньяк, есенцію й все ретельно перемішують до утворення пластичної маси. Формують вироби у вигляді бульб картоплі й обсипають какао-порошком, змішаним із цукровою пудрою. Сформовані тістечка укладають у гофровані паперові капсули. На поверхні роблять кілька заглиблень у вигляді «вічок» спеціальною металевою шпилькою. У них відсаджують білий крем з вузької гладкої трубочки на зразок паростків картоплі. Готують тістечко також із кремом «Шарлот» і «Глясе».

Вимоги до якості: форма картоплі, поверхня обсипана какао-порошком і оздоблена масляним кремом, консистенція напівфабрикату однорідна, смак приємний, солодкий.

Тістечко «Крихтове» глазуроване. Заготовку для тістечка роблять так само, як і для тістечка «Картопля» обсипна. Це тістечко готують також у вигляді «Яблука» або «Барильця». Формують тістечка у вигляді бульби картоплі, яблука, барильця і ставлять у холодильник. Після охолодження, поверхню тістечка «Картопля» глазурують помадою, а коли помада застигне, прикрашають кремом. Для приготування тістечка «Яблуко» формують кульки з підготовленої маси, зверху роблять невелике заглиблення, охолоджують і, надягши на виделку, глазурують підфарбованою помадою рожевого, жовтого або зеленого кольору, імітуючи яблуко. Можна на поверхню підігрітої помади додати одну-дві краплі червоної фарби, перемішати виделкою і опустити туди напівфабрикат, витягнувши його, отримують натурально забарвлене «яблуко».

Для тістечка «Барильце» масу розкачують батонем діаметром 4–5 см, розрізають на шматки масою 95 г і злегка підкочуючи, надають форму барильця. Після охолодження вироби покривають фруктову начинку і глазурують, занурюючи за допомогою виделки в розігріту до 55°C помаду, яку підфарбовують паленкою. Із паперового корнетика помадою темного кольору наносять по два «обруча» з кожної сторони і зверху круглу «пробку».

Глазуровані тістечка укладають в гофровані паперові капсули. Поверхню тістечка «Картопля» прикрашають кремом у вигляді паростків картоплі, а тістечко «Яблуко» прикрашають «корінчиком» із пісочного тіста і листочками з крему.

Вимоги до якості: форма картоплі, яблука чи барилька, поверхня блискуча, заглазована помадою, і оздоблена масляним кремом чи темнішою помадою, консистенція напівфабрикату однорідна, смак приємний, солодкий.

Тістечко «Любительське». Тісто для крихтового «Любительського» напівфабрикату випікають в капсулах. Після випікання і закріплення структури, вирівнюють бічні сторони і розрізають на два пласти.

Нижній пласт просочують сиропом і змащують кремом «Шарлот» шоколадним. Верхній пласт кладуть кірочкою донизу і просочують сиропом. Поверхню обробляють кремом «Шарлот» шоколадним. Можна кондитерською гребінкою нанести малюнок у вигляді хвилястих ліній. Розрізають на тістечка по розмітці і кожне тістечко прикрашають кремом «Шарлот» шоколадним і основним.

Рулет «Любительський». Основний бісквіт формують і випікають так як для рулета, Після випікання і охолодження пласт змащують любительською начинкою, завертають в рулет, завертають в пергаментний папір і ставлять в холодильник для повного охолодження. Потім поверхню рулета змащують кремом, обкачують в підсмаженій бісквітній крихті і розрізають на тістечка під гострим кутом.

Начинка любительська

Рецептура, г: крихти напівфабриката пісочного – 81, крихти напівфабриката заварного – 167, крихти напівфабриката бісквітного – 252, крем вершковий – 333, сироп для просочування – 167, коньяк – 10.
Вихід: 1000 г.

Обрізки від бісквітних, пісочних тістечок, ломаний напівфабрикат заварних трубочок, пісочних кошичків перетирають в крихти. Потім додають крем, сироп для просочування, коньяк і замішують до однорідної маси. В начинці допускається наявність дрібних шматочків вищезгаданих напівфабрикатів.

Тістечко «Буковинський горіх»

Рецептура, г.: бісквіт основний 2 705, глазур шоколадна 2 014, крем «Шарлот» основний 1 343, есенція ромова 2, грильяж горіховий (колотий) 3 767, какао-порошок 225. Вихід: 100 шт. по 100 г.

Крихти бісквітні, грильяж (подрібнений) змішують із кремом і какао-порошком. Формують тістечка у вигляді горіха й глазурують шоколадною глазур'ю.

4.5.7.2. Крихтові торти

Торт «Пінгвін»

Рецептура, г: бісквіт – 240, напівфабрикат «Любительський» – 180, сироп для просочування – 190, крем вершковий – 90, крем вершковий шоколадний – 20, крем вершковий з конфітюром – 200, конфітюру полуничний – 110, крихти напівфабрикату «Любительський» – 20. Вихід: 1000 г.

Для цього торта готують бісквіт і напівфабрикат «Любительський» круглої форми. Використовують два шари бісквіта і один шар напівфабрикату «Любительський».

Нижній пласт бісквіта злегка промочують сиропом і змащують вершковим кремом, змішаним з конфітюром в співвідношенні 1:1. На крем накладають пласт напівфабрикату «Любительський», промочують його сиропом і змащують полуничним конфітюром. Потім накладають пласт бісквіту і промочують його. Поверхню торта покривають вершковим кремом з додаванням конфітюру. При змішуванні з кремом полуничний конфітюр не протирають. При змащуванні таким кремом верхня поверхня торта буде нерівною, імітувати крижані троси в морі.

Для обмашування бокової поверхні торта використовують крем, змішаний з протертим конфітюром, для отримання гладкої поверхні. Після чого одну половину поверхні торта прикривають листом пергаменту, а іншу засипають через сито крихтою напівфабрикату «Любительський».

Уздовж межі посипання із кондитерського мішка з круглою трубочкою діаметром 8 мм проводять двохкольорову (з білого і шоколадного крему) смужку. Не обсипану крихтою поверхню торта прикрашають з корнетика шоколадним кремом у вигляді сітки.

На поверхні торта розміщують п'ять різних за розміром фігурок пінгвінів.

Торт «Поліно»

Рецептура, г: напівфабрикат «Любительський» – 450, сироп для просочування – 170, крем вершковий – 240, крем вершковий шоколадний – 25, конфітюру полуничний – 145, повітряний напівфабрикат – 10, крихта напівфабрикату «Любительський» – 10. Вихід: 1000 г.

Напівфабрикат «Любительський», випечений в напівциліндричній формі, розрізають по горизонталі на три пласти. Нижній пласт просочують сиропом, змащують полуничним конфітюром і склеюють з другим пластом. Другий пласт просочують сиропом, змащують кремом і склеюють з третім пластом. Третій пласт після просочування сиропом покривають смужкою крему з

кондитерського мішка з плоскою широкою зубчатою трубкою. Потім пергаментним папером, змоченим в теплій воді, поверхню крему згладжують.

Бокові сторони обсипають підсмаженою крихтою напівфабрикату «Любительський», а бокові частини торта залишають відкритими, щоб були видні шари напівфабрикату. Трішки вище межі обсипання, використовуючи зубчасту трубку, наносять віньєтку із шоколадного крему.

Поверхню торта прикрашають трьома парами круглих повітряних напівфабрикатів і шоколадним кремом у вигляді пелюсток.

Торт «Нічка»

Рецептура, г: напівфабрикат «Особливий» – 425, крем «Шарлот» на агарі – 380, сироп для просочування – 170, крем «Шарлот» шоколадний – 15, крихта смажена напівфабрикату «Особливий» – 10. Вихід: 1000 г.

Торт напівциліндричної форми. Три шари напівбрикату «Особливий» просочують сиропом і зклеюють кремом. Поверхню грунтують і прикрашають кремами «Шарлот» на агарі і «Шарлот» шоколадним. Бокові і нижню частини торта обсипають крихтою.

4.5.8. Приготування українських національних кондитерських виробів

4.5.8.1. Перекладанці

Перекладанець з чорносливом

Для тіста, у г: яйця 120 , цукор-пісок 200, масло вершкове 60, мед 60, сода 6, оцет 20, борошно 650. Для крему, у г: цукор-пісок 200, масло вершкове 300, жовтки яйця 3 шт., сметана 30 %-ва 400, цукрова пудра 10, чорнослив 500. Вихід 1000 г.

Приготування тіста. Яйця після первинної обробки збивають разом із цукром до утворення пишної, стійкої маси. До маси додають розтоплене вершкове масло, прогрітий на водяній бані мед, погашену оцтом соду і все акуратно перемішують. Наприкінці додають просіяне борошно. Кондитерські листи змащують жиром і випікають 6 тонких коржів при температурі 240°C.

Приготування крему. Вершкове масло (охолоджене до температури 12°C) нарізають на шматочки і збивають протягом 5–7 хв до розм'якшення. У збите масло поступово додають охолоджену до +2°C сметану 30 % жирності й розтерті разом з цукром до білого кольору яєчні жовтки. Коли продукти повністю з'єднаються з маслом, додають підготовлений охолоджений чорнослив і продовжують збивати ще протягом 5–7 хв.

Чорнослив попередньо промивають, відварюють до розм'якшення, відвар зливають, а гарячий чорнослив протирають через решето для видалення кісточок. Для протирання на руку одягають спеціальну брезентову рукавицю.

Протертий чорнослив розводять до потрібної консистенції відцідженим відваром.

Формування виробу. Випечені й охолоджені коржі змащують масляним кремом з чорносливом, поверхню посипають цукровою пудрою.

Вимоги до якості: форма прямокутна з чіткими гранями; поверхня рівномірно посипала цукровою пудрою; на розрізі чітко видно шість однакових за товщиною бісквітних пласти, змащених масляним кремом із чорносливом; консистенція виробу м'яка, пориста; консистенція крему пишна, з вкрапленнями чорносливу; смак приємний, солодкий, з присмаком чорносливу.

Перекладанець кексово-бісквітний

Для бісквітного напівфабриката, у г: борошно 120, цукор-пісок 138, яйця 220, есенція ванільна 1. Вихід 340 г.

Для кексового напівфабрикату: борошно 126, цукор-пісок 95, яйця 79, родзинки 65, есенція ванільна 2, маргарин вершковий 95, амоній 4. Вихід 353 г. Повидло для змащування 325 г, цукрова пудра для постпання 5 г. Вихід 1000 г.

Бісквітний напівфабрикат, тісто готують за технологією бісквіту основного. Кондитерські листи вистеляють папером, тісто розливають рівним шаром завтовшки 10 мм і випікають при температурі 200...210°C протягом 10–15 хв (2 шт. для одного виробу).

Кексовий напівфабрикат. Готують за технологією масляного бісквіту з розпушувачами. Готове тісто випікають на листах вистелених папером при температурі 200...210°C протягом 10–12 хв (один пласт).

Формування виробу. Охолоджені напівфабрикати склеюють між собою повидлом: знизу і зверху – бісквітні, а посередині – кексовий. Бокові сторони склеєних пластів обрівають, поверхню посипають цукровою пудрою.

Вимоги до якості: форма прямокутна з чіткими гранями; поверхня рівномірно посипана цукровою пудрою; на розрізі: два бісквітних і один кексовий напівфабрикати склеєні повидлом, консистенція виробу м'яка, пориста; смак приємний, солодкий, з присмаком родзинок.

Перекладанець «Ніжність»

Для масляного бісквіту, у г: борошно 168, яйця 142, цукор-пісок 166, амоній 2, маргарин вершковий 42. Вихід 428 г. Для яблучної начинки, у г: цукор-пісок 132, масло вершкове 120, яблука свіжі 612, сметана 153, коньяк 10. Вихід 567 г. Маргарин для змащування листів 10 г, цукрова пудра для посипання 5 г. Вихід 1000 г.

Приготування напівфабрикату. Яйця після первинної обробки збивають разом із цукром і амонієм протягом 35–40 хв до утворення пишної маси, на поверхні якої залишається слід від збивача. У збиту масу поступово всипають просіяне борошно, обережно, але швидко перемішують, щоб не залишилося

грудочок непромішаного борошна, вливають тонкою цівкою розтоплений маргарин і рухами згори донизу замішують тісто. Тісто замішують протягом 50–60 с. Якщо місити довше, тісто може осісти. Кондитерські листи змащують жиром, посипають борошном, тісто викладають рівним шаром завтовшки 10 мм і випікають при температурі 200...210°C протягом 10–12 хв.

Приготування начинки. Яблука промивають, обчищають, нарізають тонкими скибочками і варять разом зі сметаною і цукром доти, доки маса не перетвориться на пюре. Уварену масу охолоджують, додають розм'якшене вершкове масло, коньяк і все ретельно перемішують.

Формування виробу. Два випечені й охолоджені бісквітні напівфабрикати склеюють між собою яблучною начинкою; бокові сторони склеєних пластів вирівнюють, поверхню посипають цукровою пудрою.

Вимоги до якості: форма прямокутна; поверхня рівномірно посипана цукровою пудрою; на розрізі: два бісквітних напівфабрикати змащені яблучною начинкою; консистенція виробу м'яка, пориста; смак приємний, солодкий, з присмаком яблук.

Перекладанець «Пташине молоко»

Для бісквітного тіста, у г: яйця 120, борошно 150, цукор-пісок 200, сметана 75, какао-порошок 7, маргарин вершковий 150, сода 20 г.

Для крему: цукор-пісок 200 г, молоко 410 мл, манна крупа 100 г, масло вершкове 250 г, лимон 1 шт. Шоколад для оздоблення 50 г. Вихід 1000 г.

Приготування тіста. Яйця після первинної обробки збивають разом з цукром протягом 35–40 хв до утворення пишної стійкої маси. Наприкінці збивання поступово вливають сметану. У збиту масу поступово всипають просіяне разом з содою та какао-порошком борошно і обережно замішують тісто. Коли у тісті будуть розмішані всі грудочки борошна, тонкою цівкою вливають розтоплений маргарин і знову акуратно перемішують. Готове тісто має сметаноподібну консистенцію. Кондитерські листи змащують жиром, вистилають папером, розливають тісто рівним шаром завтовшки 10 мм і випікають при температурі 200...210°C протягом 12–15 хв.

Приготування крему. У кипляче молоко всипають цукор і, перемішуючи, швидко, але поступово всипають манну крупу. Масу проварюють протягом 5 хв, охолоджують і додають сік одного лимону. Вершкове масло збивають до розм'якшення, додають заварену і охолоджену масу і продовжують збивати протягом 10 хв.

Формування виробу. Бокову сторону випеченого і охолодженого пласта вирівнюють, на поверхню наносять рівний шар крему і посипають тертим шоколадом.

Вимоги до якості: форма прямокутна; поверхня рівномірно посипана

тертим шоколадом; на розрізі один шар бісквіту, змащений кремом; консистенція виробу ніжна, пориста; консистенція крему пишна, однорідна; смак приємний, солодкий.

Приготування тіста. Тісто готують по технології пісочного звичайного.

Приготування яблучної начинки. Яблука промивають, зачищають, нарізають тонкими скибочками і пересипають корицею.

Перекладанець з яблуками і кремом

Для тіста у г: маргарин вершковий 250, цукор-пісок 180, сметана 210, сода 12, яйця 80, жовток яєць 2 шт., борошно 520. Для начинки у г: яблука 1000, кориця 20, повидло 75, манна крупа чи сухарі панірувальні 50. Для крему у г: цукрова пудра 110, масло вершкове 250, ядра горіхів 160, ванільна пудра 5.

Вихід 1000 г.

Приготування крему. Вершкове масло збивають на малих обертах протягом 5–7 хв до розм'якшення. У збите масло поступово всипають просіяну цукрову пудру і продовжують збивати протягом 10–15 хв. Наприкінці збивання додають подрібнені ядра горіхів і ванільну пудру.

Випікання і формування виробу. Тісто ділять на чотири частини і з кожної розкачують пласти шаром завтовшки 4–5 мм. Один пласт тіста викладають на кондитерський лист вистелений папером, поверхню тіста змащують повидлом, посипають манною крупною чи подрібненими сухарями і викладають 50 % яблучної начинки. Все це накривають другим пластом тіста, краї ретельно защипують, поверхню наколюють шпилькою в декількох місцях і випікають при температурі 180...190°C протягом 20–25 хв. З інших двох пластів тіста і 50 % начинки формують і випікають такий самий напівфабрикат. Два охолоджених напівфабриката перемашують масляно-горіховим кремом, бокову сторону обрівають, поверхню посипають цукровою пудрою.

Вимоги до якості: форма прямокутна; поверхня рівномірно посипана цукровою пудрою, не пошкоджена; на розрізі: чотири пісочні пласти перекладені зверху і знизу яблучною начинкою, а по середині – масляно-горіховим кремом; консистенція коржів крихка, добре пропечена, без закальцю, крему – пишна, з вкрапленнями горіхів, начинки – соковита; смак приємний, солодкий, ледь кислуватий, з ароматом кориці і присмаком горіхів.

Перекладанець горіховий

Для тіста у г: борошно 600, маргарин 100, цукор-пісок 80, мед 130, яйця 64, дріжджі 8, сода 3, оцет 2, ядра горіхів 50. Для крему у г: ядра горіхів 48, масло вершкове 160, цукрова пудра 108, молоко 80. Для сиропу у г: цукор-пісок 80, вода 200, коньяк 8. Вихід 1000 г.

Приготування тіста. Маргарин подрібнюють і збивають разом із цукром до утворення пишної маси. Дріжджі розчиняють у яйцях, перемішують разом із

медом і цю масу поступово додають у збитий маргарин, продовжуючи збивати. Наприкінці збивання додають соду, «погашену» оцтом. Просіяне борошно перемішують разом із подрібненими ядрами горіхів, всипають до збитої маси і замішують тісто пластичної консистенції. Готове тісто залишають на ніч у холодильнику. З охолодженого тіста випікають три коржі при температурі 200...210°C.

Приготування крему. Ядра горіхів тонко подрібнюють, додають молоко, проварюють до загусання і охолоджують. Вершкове масло (температура +12°C) нарізають на шматочки і збивають до розм'якшення протягом 5–7 хв. До збитого масла поступово додають запарені і охолоджені горіхи.

Приготування сиропу. Сироп готують за технологією сиропу для просочування.

Формування виробу, випечені і охолоджені коржі просочують сиропом (температура +15+20°C), перемашують масляно-горіховим кремом, поверхню теж змащують цим самим кремом і посипають крихтами, які утворилися при підрівнюванні бокової сторони.

Вимоги до якості: форма прямокутна; поверхня рівномірно посилана крихтами, без тріщин; на розрізі: чітко видно три пласта випеченого напівфабрикату, прошарованого масляно-горіховим кремом; консистенція виробу м'яка, пориста, крему – пишна, з вкрапленнями горіхів; смак солодкий, приємний, з присмаком горіхів

Перекладанець «Прикарпатський».

Для тіста у г: борошно 500, маргарин 250, цукор-пісок 200, жовтки яєць 4 шт., амоній 12, сода 12, сметана 40, какао-порошок 30. *Для посипання тіста:* білки яєць 4 шт., горіхи 170 г, родзинки 190 г. *Вихід* 1000 г.

Приготування тіста. Тісто готують за технологією пісочного звичайного тіста. Тісто ділять на три частини, до однієї додають какао-порошок. Готове тісто кладуть на холод на 1–2 год.

Приготування виробу. Кондитерські листи вистеляють папером. Одну частину білого тіста розкачують шаром завтовшки 5–6 мм і викладають на лист. Поверхню пласта змащують повидлом, посипають подрібненими горіхами (50 % норми) і накривають розкачаним пластом шоколадного тіста, який також змащують повидлом і посипають рештою горіхів. На поверхню підготовлених пластів викладають збиті на стійку піну яєчні білки, розрівнюють і посипають родзинками. Родзинки попередньо промивають, замочують у теплій воді на 15 хв і знову промивають. Зверху на білки натирають на грубій тертці другу частину білого тіста. Випікають напівфабрикат при температурі 180...190°C протягом 25–30 хв охолоджений перекладанець посипають цукровою пудрою.

Вимоги до якості: форма прямокутна; поверхня рельєфна, рівномірно посипана цукровою пудрою, без тріщин; на розрізі: чітко видно три пласта випеченого пісочного напівфабрикату, прошарованого повидлом, горіхами, білками; консистенція виробу крихка, дрібнопориста; смак солодкий, приємний, з присмаком горіхів.

Перекладанець із фруктами

Для пісочного тіста: маргарин 200 г, цукор-пісок 200 г, яєчні жовтки 3 шт. сметана 60 г, сода 6 г, борошно 400 г, какао-порошок 30 г. *Для сметанного крему:* сметана 30 % жирності 500 г, цукрова пудра 100 г, ванільна пудра 10 г.

Для начинки: цукор-пісок 200 г, яєчні білки 3 шт., вишні 1000 г або яблука 1500 г, або ревіль 1500 г. Манна крупа для посипання 50 г. Вихід 2000 г.

Приготування тіста. Готують пісочне тісто як звичайно, але з продуктів, що входять до рецептури. До 1/3 частини тіста додають какао-порошок. Готове тісто кладуть у холодильник на 1–2 год.

Приготування начинки. Вишні промивають, видаляють кісточки і пересипають цукром. Або ревіль промивають, знімають поверхню плівочку, дрібно нарізають і пересипають цукром. Або яблука промивають, зачищають від шкірки і насіння, нарізають тонкими скибочками і пересипають цукром. До яблук можна додати корицю (10 г на 1,5 кг яблук).

Начинку потрібно робити безпосередньо перед використанням, оскільки фрукти швидко пускають сік, а це може призвести до утворення закальцю.

Приготування крему. Готують сметанний крем як звичайно. Яєчні білки, охолоджені до 2°C, збивають до утворення пишної стійкої маси протягом 25–30 хв.

Приготування випечених напівфабрикатів. Біле і корчнєве пісочне тісто ділять на дві частини і підготують два напівфабрикати.

Для одного напівфабрикату необхідно: одну частину білого тіста розкачують шаром завтовшки 8–10 мм і викладають на кондитерський лист ледь змащений жиром. По всій поверхні тісто рівномірно посипають манною крупою (50 %) і викладають підготовлену начинку (50 %). На начинку акуратно викладають збиті білки (50 %), а на них натирають на грубій тертці половину темного тіста. Так само готують і другий напівфабрикат. Випікають напівфабрикати за температури 200...210°C протягом 20–25 хв.

Формування виробу. Після охолодження два напівфабрикати склеюють сметанним кремом, поверхню посипають цукровою пудрою.

Вимоги до якості: форма прямокутна; поверхня рельєфна, рівномірно посипана цукровою пудрою, без тріщин; на розрізі: чітко видно два білих і два коричневих пласти пісочного напівфабрикату, перекладених начинкою і

сметанним кремом; консистенція виробу крихка, дрібнопориста, без закальцю; смак солодкий, приємний, ледь кислуватий.

Перекладанець з маком.

Для тіста у г: борошно 400, сметана 125, маргарин 300, порошок до печива 12, яєчні жовтки 3 шт, для начинки: яйця 8 шт., мак 270 г, иукор-пісок 300 г, сухарі панірувальні 40 г. Вихід 1000 г.

Приготування шарового тіста. Тісто готують прискореним методом. Маргарин охолоджений до температури +12°C пересікають разом із борошном до утворення дрібної крихти. Вливають сметану, перемішану разом із яєчними жовтками і замішують тісто пластичної консистенції, яке кладуть у холодильник на 2–3 год.

Приготування начинки. Мак промивають і проварюють протягом 25–30 хв. Проварений мак відціджують і просушують. Яйця після первинної обробки ретельно роздбляють на білки і жовтки. Яєчні білки охолоджують до температури +2°C і збивають у знежиреному посуді протягом 25–30 хв до збільшення в об'ємі у 5–6 разів. Наприкінці збивання додають 1/4 частину цукру. Яєчні жовтки перемішують з цукром (3/4 частини), кладуть на водяну баню і збивають до утворення пишної білої маси, одночасно підігрівачи до температури 45...50°C. Збиті білки і жовтки обережно перемішують, додають проварений мак і панірувальні сухарі і швидко, але легко замішують тісто пластичної консистенції, яке кладуть у холодильник на 1–2 год.

Приготування виробу. Охолоджене тісто розкачують шаром завтовшки 10 мм і викладають у бортову форму змащену жиром. На поверхню викладають начинку, розрівнюють і випікають при температурі 180...190°C протягом 35–40 хв.

Вимоги до якості: форма прямокутна, без зрізаних кутів; поверхня рівна, щільна, без тріщин; без закальцю, коржі добре пропечені; консистенція крихка, начинки – щільна, однорідна, мак не хрумтить на зубах; смак приємний.

Перекладанець «Сніжинка»

Для тіста у г: яйця 40, молоко 100, борошно 400, амоній 25, иукрова пудра 150, масло топлене 30.

Для крему: яйця 80 г, молоко 500 г, борошно 60 г, масло вершкове 250 г, ванільна пудра 5 г, иукор-пісок 200 г. Кокосова стружка для оздоблення 50. Вихід 1000 г.

Молоко перемішують разом із яйцями і топленим маслом, а борошно – разом із амонієм і цукровою пудрою. У борошняну суміш вливають рідину і замішують тісто, як на вареники. Тісто ділять на 6–7 частин, розкачують тонкі коржі і випікають при температурі 230...240°C протягом 3–5 хв, слідкуючи при цьому, щоб не змінився колір.

Приготування крему. Борошно і цукор перемішують. Яйця перемішують разом із холодним кип'яченим молоком. Рідину поступово вливають у борошно і проварюють, постійно перемішуючи, до загусання. Вершкове масло збивають до утворення пластичної маси, додають охолоджену заварену масу і продовжують збивати протягом 10–15 хв. Наприкінці збивання додають ванільну пудру.

Формування виробу. 6–7 випечених і охолоджених коржів перемашують масляно-заварним кремом, бокові сторони обрівають. Поверхню і бокову сторону також змащують кремом і густо посипають кокосовими ошурками.

Вимоги до якості: форма прямокутна; поверхня рівномірно посипана кокосовими ошурками; на розрізі чітко видно 6–7 коржів, перемашених кремом; консистенція коржів крихка, крему – однорідна, щільна; смак приємний, солодкий, з присмаком кокосу і ароматом ванілі.

Перекладанець з ревенем.

Для тіста у г: борошно 220, маргарин 200, дріжджі пресовані 25, яйця 60, цукор-пісок 230. *Для начинки у г:* цукор-пісок 750, ревінь 100, кориця 5. *Вихід 1000 г.*

Приготування шарового тіста. Маргарин січуть разом з борошном до утворення дрібної крихти. Дріжджі перетирають з цукром (1/4 частина) і додають у крихти. Потім додають збиті разом з цукром (3/4 частини) яйця і замішують пластичне тісто, яке кладуть у холодильник на 2–3 год.

Приготування начинки. Ревінь промивають, зачищають поверхневу плівку, нарізають шматочками, перемішують з цукром і корицею (безпосередньо перед використанням).

Приготування виробу. Тісто ділять на дві частини. Одну частину розкачують шаром завтовшки 7–8 мм, викладають на листи, ледь змащені жиром, поверхню тіста посипають манною крупкою і викладають підготовлену начинку. Другу частину тіста труть на бурякову терку і посипають зверху. Випікають при температурі 200...210°C протягом 15–20 хв.

Вимоги до якості: форма прямокутна; поверхня без тріщин, рельєфна; на розрізі видно два пласти випеченого напівфабрикату, прошарованих начинкою з ревеня; консистенція виробу крихка, однорідна, без закальцю, начинки – соковита; смак солодкий, приємний, ледь кислуватий, з ароматом кориці.

4.5.8.2. Сирники

Сирники – це вироби зі значною вагою, котрі складаються з одного пласта випеченого напівфабрикату. На поверхні виробу перед випіканням викладають сирну начинку. Найчастіше для сирників готують пісочне тісто, а способів приготування сирної начинки існує дуже багато. Щоб забезпечити щільну

консистенцію начинки, до сирної маси обов'язково додають картопляний крохмаль.

Сирник «Шоколадний»

Для тіста у г: борошно 400, цукор-пісок 200, маргарин 250, яйця 80, яєчні жовтки 1 шт., порошок до печива 25, какао-порошок 50.

Для начинки: цукор-пісок 200, маргарин 200, яйця 140, сир свіжий 1500, крохмаль картопляний 50, родзинки 250, лимон 1 шт. Вихід 2000 г.

Приготування тіста. Готують пісочне шоколадне тісто, яке ділять на дві частини і залишають у холодильнику на ніч.

Приготування начинки. Свіжий сир протирають, додають розм'якшений маргарин, збитий з цукром, яйця, яєчні жовтки, картопляний крохмаль, підготовлені родзинки і сік з одного лимону. Сирну масу ретельно перемішують до утворення однорідної, в'язкої консистенції.

Окремо збивають яєчні білки до збільшення в об'ємі у 5–6 разів, які додають до сирної маси і обережно перемішують.

Приготування виробу. Форму змащують жиром, на дно форми труть на буряковій тертці одну частину тіста, зверху викладають сирну масу, розрівнюють її і поверх неї натирають другу частину тіста. Сирник випікають за температури 180...190°C протягом 35–40 хв.

Вимоги до якості: форма прямокутна; поверхня рельєфна, не розтріскана, рівномірно зарум'янена; на розрізі: сир не кришиться, виріб без закальцю; консистенція крихка, дрібнопориста, начинки – м'яка, щільна; смак приємний, ледь кислуватий.

Сирник варений

Для тіста у г: борошно 600, масло вершкове 100, смалець 100, цукрова пудра 180, яйця 80, сметана 75.

Для сирної начинки: масло вершкове 150, сир свіжий 1000, яєчні жовтки 3 шт., цукор-пісок 350, есенція 2, крохмаль картопляний 30, молоко 100. Вихід 1000 г.

Приготування пісочного тіста. Маргарин збивають разом зі смальцем і цукровою пудрою до утворення пишної маси. Додають сметану і яйця і продовжують збивати протягом 5–7 хв. Наприкінці збивання додають ароматизатори. До збитої маси всипають просіяне борошно і замішують пластичне тісто, яке ділять на дві частини, розкачують кожен шаром 10–12 мм, викладають на сухі чисті листи і випікають при температурі 190...200°C.

Приготування начинки. Свіжий сир протирають через сито, перемішують разом з маслом, яєчними жовтками, цукром і кип'ятять протягом 5 хв при постійному помішуванні. Наприкінці варіння у масу вливають розчинений у холодному молоці картопляний крохмаль, добре вимішують і додають ванільну

есенцію.

Приготування виробу. Випечені й охолоджені коржі перекладають гарячою сирною масою, поверхню також змащують цією масою, і коли вона застигне, поливають шоколадною глазур'ю.

Вимоги до якості: форма прямокутна; поверхня рівномірно вкрита шоколадною глазур'ю, не розтріскана; на розрізі видно два пласти виробу без закальцю і два шари сирної начинки, сир не кришиться; консистенція виробу крихка, дрібнопориста, начинки – м'яка, щільна; смак приємний, ледь кислуватий, з ванільним ароматом.

Сирник «Шаровий»

Для тіста у г: борошно 800, маргарин 175, сметана 25, цукор-пісок 90, сода 12, яєчні жовтки 3 шт. Для начинки у г: цукор-пісок 180, яєчні біти 3 шт., яйця 100, сир свіжий 750, масло вершкове 75, манна крупа 90, крохмаль картопляний 30, сода 3, ванільний цукор 10. Вихід 1000 г.

Приготування тіста. Готують шарове тісто прискореним способом, маргарин пересікають разом із борошном на дрібні крихти. Додають сметану, цукор, яєчні жовтки, соду і замішують тісто пластичної консистенції. Тісто ділять на дві частини у співвідношенні 1:3 і кладуть у холодильник на 1–2 год.

Приготування начинки. Сир протирають через сито, додають яйця збиті разом з цукром, розм'якшене масло, манну крупу, крохмаль, ванільний цукор, соду і добре перемішують. Наприкінці додають збиті на густу піну яєчні білки і

Приготування виробу. Бортову форму ретельно змащують жиром і викладають більшу частину тіста, розкачану шаром завтовшки 10 мм. Зверху рівномірно викладають сирну начинку. Меншу частину тіста розкачують шаром завтовшки 5–6 мм і нарізають на тонкі смужки, які викладають на сирну начинку у вигляді сіточки. Всю поверхню сирника змащують яєчним мастилом і випікають при температурі 180...190°C протягом 30–35 хв.

Вимоги до якості: форма прямокутна; поверхня рівномірно зарум'янена, не розтріскана, блискуча; на розрізі: тісто добре пропечене, без закальцю, сир не кришиться; консистенція виробу крихка, пориста, начинки м'яка, щільна; смак приємний, ледь кислуватий, з ванільним ароматом.

4.5.8.3. Печиво

Печиво «Прикарпатське» (фірмове)

Для листового тіста у г: борошно 578, маргарин 525, оцет 16, сметана 263, яйця 40 (білок використовують для змащування поверхні виробів). Цукор для посипання поверхні 92 г. Вихід 1000 г (в 1 кг не менше ніж 40–45 шт.).

Листкове тісто готують прискореним способом. Маргарин січуть разом з

борошном до утворення дрібної крихти, вливають суміш сметани, оцту, жовтків і швидко замішують м'яке, пластичне тісто, яке охолоджують протягом 2–3 год. Охолоджене тісто розкачують шаром завтовшки 6–7 мм, нарізають на прямокутне печиво розмірами 2,5×4 см. Поверхню печива змащують ледь збитим яєчним білком і посипають цукром. Печиво акуратно перекладають на зволожені водою листи і випікають при температурі 240...250°C.

Вимоги до якості: форма прямокутна; поверхня блискуча, рівномірно посипана цукром, ледь зарум'янена; консистенція крихка; смак приємний, солодкий.

Печиво «Горішки»

Для тіста у г: борошно 1330, маргарин 670, цукрова пудра 280, яєчні жовтки 3 шт., яйця 53, сметана 70, смалець 133.

Для крему у г: згущене молоко 530, цукрова пудра 100, масло вершкове 130, ванільна пудра 5. Вихід 100 шт.

Маргарин і смалець збивають разом із цукром до утворення пишної маси і зникнення кристаликів. Сметану і яйця перемішують до однорідної маси і поступово вливають до збитого жиру. Масу збивають до повного з'явлення жиру і рідини.

Додають просіяне борошно і швидко, але обережно замішують пластичне тісто. Готове тісто закладають у половинки формочок «горішки» і випікають при температурі 230...240°C протягом 10–12 хв. Готують масляний основний крем на згущеному молоці. Дві половинки «горішка» склеюють масляним кремом.

Вимоги до якості: форма горіха, що складається із двох половинок, з'єднаних масляним кремом; поверхня рельєфна, не поламана; консистенція виробу крихка, крему – пишна, однорідна; смак приємний, солодкий.

Печиво «Рельєфне»

Для тіста у г: борошно 1000, маргарин 400, цукор-пісок 400, яйця 160, амоній 20.

Для посипання: цукрова пудра 50 г, ванільна пудра 10 г. Вихід 1000 г.

Приготування тіста. Готують пісочне тісто, яке витримують у холодильнику протягом 1–2 год.

Приготування виробів. Готове тісто пропускають крізь м'ясорубку зі спеціальною насадкою. Через кожні 5 см тістову смугу акуратно відрізають ножом і викладають на сухі чисті кондитерські листи. Печиво випікають при температурі 230...240°C протягом 10–12 хв. Охолоджене печиво посипають сумішшю цукрової й ванільної пудри.

Вимоги до якості: форма видовжена; поверхня рельєфна, рівномірно

посипана цукровою пудрою; консистенція виробів крихка; смак приємний, солодкий, з ароматом ванілі.

Печиво «Каштан»

Для тіста у г: яєчні жовтки 3 шт., борошно 150, маргарин 250, цукор-пісок 100, сухарі ванільні 100. Для посипання у г: цукрова пудра 50, какао-порошок 50. Вихід 50 шт.

Приготування пісочного тіста. Маргарин збивають разом з цукром до утворення пишної, однорідної маси і зникнення кристаликів. Варені яєчні жовтки натирають на тертці і додають до збитого маргарину. Усе збивають протягом 5–7 хв. До збитої маси додають просіяне і перемішане разом з сухарями борошно і замішують круте тісто.

Приготування виробу. Тісто розкачують шаром завтовшки 8 мм і штампують кругле печиво діаметром 2 см. Викладають вироби на сухі кондитерські листи і випікають при температурі 230...240°C. Після охолодження печиво обсипають сумішшю цукрової пудри і какао-порошку.

Вимоги до якості: форма кругла; поверхня не розтріскана, рівномірно посипана цукровою пудрою, перемішаною з какао-порошком; консистенція виробів крихка; смак приємний, солодкий.

4.5.8.4. Шуліки, коржики

Шуліки медові з маком. Для тіста у г: борошно 400, молоко 80, яйця 40, мед 20, вершкове масло 20, сода 5. Для підливки: мак 60, мед 100, кип'ячена вода 25.



Яйця розтирають із медом, додають промитий і запарений мак, замішують круте тісто, розкачують його в пласт завтовшки 2–3 мм, кладуть на аркуш, випікають. Готують макове молоко. Мак заливають окропом, дають добре набухнути, зціджують воду, обсушують мак серветкою і розтирають у фарфоровій ступці поступово підливаючи дуже маленькими порціями (по чайній ложечці) кип'ячену воду. Для підливки у підготовлене макове молоко додають мед, розводять кип'яченою водою. Цією підливкою заливають дрібно наламані шматочки випеченого шуліка і добре перемішують, даючи їм просочитися підливкою.

Коржики макові. Для тіста, у г: борошно пшеничне 400, цукор 20, яйця 40, вершкове масло 20, сода 5. Для підливки: мак 100, мед 100, кип'ячена вода 200.

З борошна, яєць, масла, цукру, соди замішують круте тісто, розкачують його в пласт завтовшки 0,5 см і надрізають квадратами, кожен з яких наколюють виделкою, після чого випікають в духовці. Готовим коржам дати

остигнути, розламують їх на квадрати по надрізах, заливають маковим молоком з медом.

Коржики солодкі. Для тіста, у г: борошно пшеничне 768, смалець 320, цукор 100, яйця 120, сода 3, мигдаль 18. Вихід 1000.

Смалець або масло розтирають з цукром, додають по одному яйця. Розтирають до одноріжної маси, додають соду, всипають борошно, замішують тісто. Розкачують його завтовшки 1 см, нарізують коржики, змащують яйцем, посипають мигдалем і випікають.

Коржики зі шкварок. Для тіста, у г: борошно пшеничне 420, шкварки 520, білки яєць 60, жовтки яєць 52, сода 15, кмин 4, сіль 13. Вихід 1000.

Шкварки дрібно січуть, додають до них жовтки, соду, сіль, борошно і замішують тісто. Розкачують тісто завтовшки з півпальця, вирізають з нього склянкою коржики, змащують білком, посипають кмином, наколюють виделкою і ставлять у духовку на 15–20 хв.

Коржики «Батуринські». Для тіста, у г: борошно пшеничне 580, мигдаль 300, сметана 125, жовтки яєць варені 50, жовтки яєць сирі 30, вино столове біле 25, цукор 63, масло вершкове 200. Вихід 1000.

Варені жовтки розтирають на ситі і змішують з сирими жовтками, додають сметану, цукор, вершкове масло, біле вино. Усе перемішують до однорідної маси, всипають борошно, тертий мигдаль і добре розтирають. Із готового тіста формують коржики, викладають їх на змащений жиром лист, змащують жовтком, посипають цукром, змішаним з мигдалем, проколюють виделкою, щоб не здувалися при випіканні, і ставлять в духовку.

4.5.8.5. Вергуни

Вергуни – улюблені українські кондитерські вироби з бездріжджового тіста, типу хмизу, куди входять борошно, масло, яйця, цукор і як обов'язковий компонент спирт (ром, коньяк, горілка) або, в крайньому випадку, оцет (інколи оцет супроводить алкоголь). Як замітник масла, а частіше як додатковий компонент, до вергунів домішується дуже мала кількість молочних продуктів – молока, сметани або вершків. Тісто для вергунів роблять круте, зазвичай в такій послідовності: яйця розтирають з цукром, потім додають масло (або інші молочні продукти), спиртні або ароматичні компоненти і в цю масу повільно всипають борошно, замішуючи досить круте тісто. Воду додають поступово близько чверті стакана,



максимуму півстакана поступово. Тісто розкочують в пласт завтовшки не більше 2–3 мм і нарізують смужками шириною 2,5 см і завдовжки 10–12 см. Ці смужки складають навпіл переплітають в косу. Тісто може бути нарізане також смужками довільної форми.

Потім вергуни занурюють в киплячий смалець (свинячий жир) і обсмажують, а точніше обварюють в нім 1–2 хв до золотистого кольору.

Необхідно мати 1 кг або, принаймні, 750 г смальцю, який розігрівують в низькому і широкому посуді, щоб вергуни плавали в ньому вільно. Коли вергуни обсмажаться їх викладають на блюдо і посипають цукровою пудрою. Споживають їх як гарячими, так і холодними.

Нижче приведено декілька варіантів рецептур вергунів, що вживаються в різних регіонах України.

Вергуни прості, у г: борошно 600, яєчні жовтки 3 шт, сметана 100, цукор 20, ром 40, оцет 10.

Вергуни «Київські», у г: борошно 500, яйця 120, вершкове масло 40, молоко 60, цукор 60, ром 10, гіркий мигдаль 12–15 шт.

Вергуни «Суботівські», у г: борошно 800, яєчні жовтки 15 шт, яйця 120 сметана 20, цукор 100, ром 40.

Вергуни «Конопотські», у г: борошно 300, яйця 80, молоко 20, цукор 20, сік 0,5 лимона, цедра 10. Тісто після замісу ставлять на 15–20 хв постояти, прикривши рушником.

Вергуни «Львівські», у г: борошно 400, яєчні жовтки 4 шт, масло вершкове 100, цукор 20, ром 20, оцет 20, ваніль.

Вергуни «Волинські», у г: борошно 400, яйця 200, олія 50, цукор 50. Тісто треба місити не менше півгодини.

Вергуни «Троянда», у г: борошно 600, яєчні жовтки 2 шт, яйця 80 вершкове масло 25, цукор 10, ром 10. Тісто для троянди не має бути дуже крутим. З пласту тіста вирізають кухлем кружки, накладають їх по 3–4 один на інший, натискають на середину, щоб зліпити їх, а краї надрізають ножом по радіусу в 4–5 місцях.

4.5.8.6. Соложеники

Соложеники – це солодкі вироби, які лише умовно можна віднести до борошняних. Швидше за все, їх можна назвати яєчними, оскільки яйця поряд з вершками переважають над борошном в кількісному відношенні.

Принцип приготування соложеників нескладний. Яєчні жовтки, вершки цукор і масло (якщо воно входить в рецептуру), а також прянощі розтирають в масу, яку потім змішують з борошном, або його замінником в рідке тісто, що плетється. Для ще більшого розрідження до нього в останню мить перед випіканням додають невелику кількість збитих білків. З цього тіста випікають

на сковорідці декілька млинчиків, які начиняють або перешаровують солодким наповнювачем – варенням, яблуками, маком, а потім обливають збитими білками і запікають в духовці. Інколи млинчики окремо не випікають, а всі компоненти замішують в однорідну масу яку потім заливають білками і випікають в духовці.

Соложеник яблучний, у г: борошно пшеничне 150, вершки 150, масло вершкове 150, цукор 110, яйця 230, лимон 100, яблука 300. Вихід 1000.

У посуд вливають вершки, додають розтерте з цукром масло, жовтки, розтерту на тертці цедру лимона, всипають борошно, замішують рідке тісто і випікають млинці. Перед смиканням млинців збивають решту білків і змішують з рідким тістом. Печуть чотири млинці однакового розміру. Частина яблук очищають від шкірочки, дрібно нарізують, посипають цукром, додають вершкове масло, тушкують усе разом, безперервно помішуючи до повної готовності яблук. На млинці накладають підготовлені яблука і загортають їх трубочкою. Дві трубочки з яблуками кладуть на сковороду, а поверх них – інші дві трубочки, заливають їх піною білків і відразу ж запікають у духовці.

Соложеник «Полтавський», у г: борошно пшеничне 300, вершки 200, масло вершкове 150, цукор 200, яйця 400, варення 200, яблука 300, цедре 25. Вихід 1000.

З тіста випікають 4 або 5 однакових млинчиків. На млинці, чергуючи, кладуть варення і яблука, підготовлені як в попередній рецептурі, млинці складають циліндром. Заливають збитими білками, обсипають цукром і запікають 10 хв.

Соложеник вишневий, у г: терті сухарі 300, масло вершкове 200, яйця 320, жовтки 2 шт, вишня з варення без сиропу 200, солодкий мигдаль 200, кориця 10, цедре 10. Вихід 1000.

З тіста випікають 4 або 5 однакових млинчиків. На млинці, чергуючи, кладуть варення і яблука, підготовлені як в попередній рецептурі, млинці складають циліндром. Заливають збитими білками, обсипають цукром і запікають 10 хв.

Усі продукти розтирають півгодини до утворення однорідної маси. Мигдаль слід заздалегідь обдають окропом, знімають з нього шкірку і розтирають дуже дрібно в ступці. Вишні в масу кладуть останніми. Готову масу вливають в змащену маслом форму і випікають в духовці.

Соложеник маковий, у г: картопляне борошно 200, білки 9 шт, жовтки 15 шт, мак 300, гіркий мигдаль 25, кориця 10, цедре 10. Для змащування форми масло вершкове 25.

Мак замочують за добу або запарюють окропом в закритому посуді протягом 1 год. Промивають, віджимають, щоб був сухим додають жовтки і

ретельно розтирають. Додати всі інші продукти, викладають у форму, заливають білками і запікають в духовці.

Соложенник сметаний у г: борошно 65, цукор 250, яйця 240 ванілін 5. Для змащування форми масло вершкове 25.

Сметану ретельно збивають і змішують з іншими продуктами. Ванілін кладуть останнім. Викладають у форму і запікають в духовці.

4.5.8.7. Інші українські національні кондитерські вироби

Тістечко пісочне. Для тіста у г: борошно 800, цукор 200, яйця 120, масло вершкове 400. Для горіхового тіста, у г: білки 6 шт, горіхи 400, цукор 300. Для крему, у г: масло вершкове 200, цукор 200, вершки 300, ванілін 5.

Приготування тіста. Борошно змішують з цукром, кладуть в масу масло шматком і січуть усе до отримання масляної крупи. Додають жовтки і замішують тісто. Готове тісто кладуть на посипану борошном дошку, розкачують в пласт товщиною 1/2 см і вирізують круглої виїмкою великі коржі. Поміщають їх на збризнутий водою лист, щоб тісто не збивалася убік і не втрачало своєї форми. Ставлять в добре нагріту духовку. Як тільки тісто злегка зарум'яниться, його виймають і на кожне тістечко по краю розкладають з кондитерського мішка горіхову суміш, товщиною в палець. Знову ставлять тістечко в духовку і, коли зарум'яниться, виймають, остуджують і середину кожного прикрашають кремом з кондитерського мішка з узорною трубочкою.

Горіхова маса. Білки збити в круту піну, висипають цукор і на холоді розтирають масу так, щоб цукор зовсім розтер. Додають подрібнені горіхи і обережно перемішують в однорідну масу.

Крем. Цукор заливають вершками, варять до тих пір, поки маса, взята з ложки двома пальцями, при розтягуванні не дасть нитку. Тоді знімають з вогню і остуджують масу, додають розтерті вершкове масло і лопаткою вибивають на холоді, поки крем не вийде легким і пишним. Додають ванілін.

Трубочки зі сметаною по-українськи у г: борошно 100, цукор 150, яйця 120, сметана або вершки 200, суниця (полуниця або ягоди варення) 100, масло вершкове 20.

Яйця розтирають з цукром, додають невеликими порціями борошно і розтирають, поки маса не побіліє і не стане однорідною. Виливають її на змащений жиром лист так, щоб шар тіста був тонким (інакше трубочка не звернеться), ставлять деко в духовку на 2–3 хв. Потім виймають, розрізають на квадратики і за допомогою спеціальних формочок скручують в трубочки (робити це потрібно швидко, поки тісто не охолонуло). Потім знову ставлять

деко з трубочками в духовку на 1 хв. Трубочки наповнюють збитою сметаною, прикрашають суницею (або полуницею, ягодами з варення без сиропу).

Бубліки-свістуни у г: борошно 800, яйця 480, масло 300, вода 550, цукрова пудра 2, сіль 1.

Із заварного тіста формують бублики завтовшки в півпальця, діаметром 4-5 см і випікають їх в духовці. Після випікання бублики посипають цукровою пудрою.

Пухкеники прості у г: борошно 300, яйця 240, масло 20, вода 300, цукор 50, жир 100, варення або повидло 100, ванільний цукор 10.

Шматочки заварного тіста ложкою опускають в розтоплений жир і обсмажують до золотистого кольору. Готові пухкеники відразу посипають ванільним цукром і обмащують повидлом або варенням. Відпускають пухкеники лише гарячими.

Пухкеники з варенням у г: борошно 250, яйця 120, масло 100, вода 200, цукор 20, варення 300.

Після повного охолодження заварного тіста і його загусання формують з нього з нього круглі пиріжки (закриті) з начинкою з варення, дають їм ледве підійти і обсмажують в киплячому маслі.

Вертуни з яблуками, в г: борошно пшеничне 335, вода 165, сіль 5, жовтки яєць 220, цукор 5, олія 15; для начинки: яблука свіжі 600, цукор 50, сухарі мелені 70, кориця 1,5, маргарин для змащування листа 2, яйця для змащування виробу 20, цукрова пудра 10. Вихід: 1 000.

З просіяного борошна замішують на воді, додаючи яєчні жовтки, цукор і половину олії, не дуже густе тісто, відбивають його об пиріжкову дошку або кришку стола доти, поки в тісті не з'являться пухирці. Тісто загортають у мокру салфетку і тримають його 2 год на холоді. Після цього тісто розкачують на кружки завтовшки в 1 см, дають трохи підсохнути, на середину кружка гіркою кладуть дрібно нарізані яблука, посипають сухарями, цукром і корицею. За допомогою рушника загортають у вигляді рулету, починаючи з боку, покритого начинкою.

Вертуни кладуть на добре змащений жиром лист, змащують яйцем, проколюють у кількох місцях, ставлять у гарячу духовку і під час випікання обливають жиром.

Готовий вертун посипають цукровою пудрою.

Капами з повидлом, в г: борошно пшеничне 640, яйця 90, вода 50, сіль 2, повидло 400. Вихід: 1 000.

Основна вимога до тіста для капами, щоб воно добре розтягувалось. Для цього найкраще тісто замісити на одному яйці і теплій воді, додають

трохи солі, але без масла. Від масла тісто кришиться і рветься при розкачуванні.

Замішене тісто сильно відбивають об кришку стола або пиріжкову дошку і ставлять на півгодини в тепле місце для визрівання. Тісто кладуть на посипану борошном ссерветку, розтягують спочатку пальцями, а потім розкачують до товщини цигаркового паперу. Після розкачування тісто залишають на 30–40 хв, щоб підсохло.

Щоб уникнути закалювання тіста при випіканні, перше ніж покласти повидло або якийсь інший фарш, тісто зверху посипають тонким шаром тертої черствої булки, згортають рулоном і кладуть на широкий лист з допомогою салфетки або рушника, бо при згортанні руками тонке тісто може порватися. Випікають у гарячій духовці протягом 1 год.

4.6.1. Приготування тортів з пісочного тіста з різними наповнювачами

Асортимент тортів із пісочного тіста

Торт «Пісочно-кремовий». Пісочний напівфабрикат 500 г, фрукти чи цукати 29 г, крем масляний «Шарлот» 515 г, крихти бісквітні 6 г. Вихід 1000 г.

Чотири круглих чи квадратних пісочних коржа склеюють масляним кремом «Шарлот», бокову сторону підрівнюють ножем. Тортову заготовку змащують масляним кремом, поверхню розчісують кондитерським гребінцем, бокову сторону торта обक्रошують бісквітними крихтами.

Торт оздоблюють довільним візерунком із масляного крему різних відтінків, фруктами, цукатами.

Вимоги до якості: форма квадратна, поверхня оздоблена масляним кремом, цукатами; бокова сторона обक्रошена бісквітними крихтами; на розрізі: чотири пісочних коржа склеєні масляним кремом, виріб добре пропечений, має крихку, розсипчасту консистенцію; смак солодкий, приємний.

Торт «Абрикотин»

Напівфабрикат пісочний 4500 г, крем вершковий 2700 г, лікер «Абрикотин» 250 г, помадка 2000 г, фрукти 250 г, лікер абрикосовий 60 г, ядра горіхів, у тому числі й арахісу, 90 г, крем «Шарлот» шоколадний 90 г, крихта бісквітна 60 г. Вихід 10 шт. по 1000 г.



Торт квадратної форми, п'ять пісочних коржів склеюють масляним кремом. Бокову сторону після підрівнювання ножем обкрошують бісквітними крихтами. Поверхню глазуюють рожевою помадою. Коли помада застигне, на поверхні висаджують з масляного шоколадного крему тонкі лінії у вигляді сітки, починаючи з діагональних ліній. По краю – бордюр з білого крему, в чотирьох кутах насипають купки подрібнених горішків. У центрі торта на сітці з очищених смажених горіхів арахісу укладають шестипелюсткову квітку, скріплену у середині чашечкою з білого крему. Лікер додають у крем або помадку.

Торт «пісочно-фруктовий»

Пісочний напівфабрикат 500 г, фруктована начинка 343 г, фрукти чи цукати 125 г, желе 75 г, крихти бісквітні 7 г. Вихід 1000 г.

Для торта випікають чотири круглих чи квадратних пісочних коржів, які ще гарячими склеюють фруктованою начинкою. Якщо коржі склеювати гарячими, вони щільно прилягають до начинки, а після охолодження – легко нарізаються. Краї тортової заготовки підрівнюють ножем, поверхню і бокову сторону змащують фруктованою начинкою.

На поверхні розкладають консервовані фрукти чи цукати, які заливають у два прийоми прозорим желе. Коли желе застигне, бокову сторону обкрошують бісквітними крихтами.

Вимоги до якості: форма кругла; на поверхні красивим візерунком викладені консервовані фрукти, які залиті прозорим желе; бокова сторона обкрошена бісквітними крихтами; на розрізі: чотири пісочних коржів склеєні фруктованою начинкою; коржі гарно пропечені, крихкої консистенції, жовтого кольору; смак приємний.

Торт «Листонад»

Пісочний напівфабрикат з какао і горіхами – 570 г, крем масляний «Шарлот» – 40 г, крем масляний «Шарлот» шоколадний – 150 г, варення – 140 г, помада шоколадна – 90 г і, крихти пісочного напівфабрикату – 10 г. Вихід 1000 г.

Для тіста: борошно – 277 г, зокрема на підсипання – 21 г, цукор – 103 г, яйця – 36 г, масло вершкове – 153 г, какао-порошок – 31 г, горіхи смажені – 51 г, сіль – 1 г, амоній – 0,3 г, сода – 2 г, есенція – 1 г.

Готують пісочно-шоколадне тісто з горіхами. Пісочне тісто готують за основною технологією, але при замішуванні тіста до борошна додають какао-



порошок і подрібнені горіхи. Випікають чотири круглих коржі, які склеюють між собою таким чином: перший (нижній) і другий – варенням, другий, третій і четвертий – масляно-шоколадним кремом. Поверхню і бокову сторону змащують варенням і глазурують шоколадною помадою, бокову сторону обкрошують пісочними крихтами. На поверхні торта гарячим ножом чи шаблоном намічають дванадцять секторів, кожний з яких оздоблюють трьома напівовальними лініями з білого крему. По зовнішній лінії висаджують з шоколадного крему кілька кульок, що поступово збільшуються у об'ємі. В місці з'єднання ліній розташовують листочки з зеленого крему з шоколадними краями.

Вимоги до якості: форма кругла; поверхня заглазована шоколадною помадою і оздоблена масляним кремом; бокова сторона обкрошена пісочними крихтами; на розрізі: чотири пісочно-шоколадних коржі, склеєні варенням і масляно-шоколадним кремом; консистенція коржів крихка, розсипчаста; смак приємний, солодкий.

Торт «Чорносмородиновий»

Пісочний напівфабрикат – 550 г, крем масляний основний – 75 г, крем масляний шоколадний – 112 г, варення із чорної смородини – 150 г, крихти бісквітні – 10 г, помада біла основна – 100 г. Вихід 1000 г.



Чотири круглих пісочних коржі склеюють між собою таким чином: перший (нижній) і другий – масляним кремом, другий і третій – варенням із чорної смородини, третій і четвертий – масляно-шоколадним кремом. Поверхню торта обмащують сиропом від варення і глазурують білою помадою. Бокову сторону обкришують бісквітними крихтами.

На поверхні відсаджують сітку з шоколадного крему, в кожную клітинку якої викладають ягідку чорної смородини (з варення), по краю торта викладають бордюр із білого і шоколадного крему.

Вимоги до якості: форма кругла, поверхня заглазована білою помадою і оздоблена масляним і масляно-шоколадним кремом, а також ягодами чорної смородини; на розрізі: чотири пісочних коржі, склеєні варенням з чорної смородини, масляним і масляно-шоколадним кремом; консистенція виробу крихка, розсипчаста; смак приємний, солодкий.

Торт «Бистрін» (фірмовий)

Пісочно-сирний напівфабрикат: борошно – 206 г, цукор – 231 г, маргарин вершковий – 110 г, яйця – 108 г, сир свіжий 18 %-вої жирності – 92 г, сметана – 87 г, амоній вуглекислий – 3 г, сода – 2 г, лимонна кислота – 1,5 г, какао-

порошок – 15 г. Вихід 595 г. Крем масляний із манкою: масло вершкове – 71 г, цукрова пудра – 57 г, молоко згущене – 29 г, коньяк – 5 г, манна крупа – 21 г, вода – 124 г, ванільний цукор – 0,5 г. Вихід 278 г. Крем масляний основний – 100 г, крихти пісочно-сирного напівфабрикату – 20 г, шоколад – 8 г. Вихід торта 1000 г.

Торт круглої форми, складається з трьох пісочно-сирних коржів, склеєних між собою масляним кремом із манкою. Поверхню торта змащують масляним основним кремом, бокову сторону обкрошують крихтами, що утворилися при підрівнюванні випечених коржів. По центру торта наносять візерунок із масляного крему, підфарбованого у ніжні блакитні тони, що імітує річку. З обох боків від «річки» наносять довільний візерунок розтопленим шоколадом і висаджують кремові квіти. По краю торт оздоблюють кремовим бордюром.

Тісто для торта готують за технологією пісочного тіста. Маргарин збивають разом з цукром і протертим через сито свіжим сиром протягом 10 хв. Окремо перемішують яйця, сметану, есенцію, соду, амоній, лимонну кислоту. Цю суміш поступово вливають у збитий маргарин і збивають масу, доки рідина повністю не з'єднається з жиром. У масу всипають просіяне разом з какао-порошком борошно і швидко замішують тісто консистенції густої сметани. Форми змащують жиром, викладають у них тісто завтовшки 5–6 мм. Тістові заготовки випікають при температурі 200...220°C протягом 10–15 хв.

Крем масляний із манною крупною: згущене молоко вливають у киплячу воду, доводять до кипіння і швидко всипають при постійному перемішуванні манну крупу. Заварюють густу манну кашу протягом 3–5 хв і охолоджують її до 20°C. Вершкове масло збивають протягом 5–7 хв, додають охолоджену солодку манну кашу, цукрову пудру, коньяк, ванільну пудру і продовжують збивати протягом 10–15 хв, доки не утвориться пишна, однорідна маса.

Вимоги до якості: форма кругла; поверхня оздоблена масляним кремом і шоколадом, бокова сторона обкрошена; на розрізі: три пісочно-сирних коржі склеєні масляним кремом, консистенція коржів м'яка, крихка; смак приємний, солодкий.

4.6.2. Приготування бісквітних тортів із різними видами оздоблень

Технологія приготування торта бісквітного «Прага»

Приготування тіста. Жовтки яєць розтирають із 50 % цукру-піску, передбаченого рецептурою, до повного розчинення кристалів цукру. Окремо збивають білки яєць. В кінці збивання додають, що залишився цукор-пісок. Збиті білки і жовтки змішують. У яєчно-цукрову масу додають збите вершкове

масло, попередньо підігріте до 30°C, перемішують до отримання однорідної маси, потім поступово всипають борошно, змішане з какао-порошком, і замішують тісто. Складники тіста для бісквітного напівфабрикату представлено у табл. 4.6.2.1.

Таблиця 4.6.2.1

Тісто для бісквітного напівфабрикату

Найменування сировини та н\ф	Нетто, г	Технологічні вимоги до сировини
Борошно пшеничне 1-го сорту	188,7	Запах приємний, властивий борошну, без сторонніх запахів та домішок.
Цукор-пісок	187,3	Сипучий, без грудочок, білого кольору з блиском, солодкого смаку, без сторонніх присмаків. Розчинність повна, розчин прозорий без осаду і домішок.
Яйця	248,7	Свіжі, жовток та білок пружний, без стороннього запаху.
Есенція	1,0	Синтетичний водно-спиртовий розчин з ароматом ваніліну, без осаду.
Какао-порошок	23	Сипучий, без грудочок, коричневого кольору.
Вихід	650,5	
Повидло фруктов-ягідне	175,00	Однорідна маса, колір жовто-коричневий.
Вихід торта	1750	

Формування. Тісто розливають в круглі форми, дно яких попередньо застеляють папером.

Випічка. Тривалість випічки 40–45 хв при температурі 205...225°C. Випечений бісквіт охолоджують протягом 20–30 хв, виймають з форм і вистояють 8–10 год при температурі 15...20°C. Після цього папір знімають, бісквіт зачищають.

Характеристика напівфабрикату. Форма кругла. Гладка тонка верхня скоринка золотисто-коричневого кольору. М'якуш пористий, еластичний, коричневого кольору.

Крем «Празський». Складники крему «Празський» представлено у табл. 4.6.2.2.

Таблиця 4.6.2.2

Складники крему «Празський»

Найменування сировини та н\ф	Нетто, г	Технологічні вимоги до сировини
Молоко незбиране згущене з цукром	200,00	Коричнева маса, однорідна, пишна, ледь тягуча, з блискучою поверхнею.
Яєчні жовтки	51,00	
Масло вершкове	350,00	
Ванілін	0,5	
Какао-порошок	44	
Вихід	625,5	

Суміш з яєчних жовтків, перемішаних з водою у співвідношенні 1:1, і згущеного молока уварюють на водяній бані до сметаноподібної консистенції.

Потім охолоджують і вводять її поступово, в кілька прийомів, в попередньо розм'якшене під збивальною машиною вершкове масло. В кінці збивання додають какао-порошок і ванілін. Тривалість збивання 20 хв.

Характеристика напівфабрикату. Однорідна пишна маса коричневого кольору, з глянцевою поверхнею, добре зберігає форму.

Помада шоколадна. Складники помади шоколадної представлено у табл. 4.6.2.3.

Таблиця 4.6.2.3

Складники помади шоколадної

Найменування сировини та н\ф	Нетто, г	Технологічні вимоги до сировини
Цукор-пісок	200,00	Однорідна пластична маса, коричневого кольору.
Какао-порошок	22,00	
Есенція	1,30	
Пудра ванільна	1,2	
Патока крохмальна	71	
Вихід	300	

Цукор-пісок і воду в співвідношенні 3:1 доводять до кипіння у відкритому казані при помішуванні, знімаючи піну, що утворюється.

Потім закривають котел кришкою, уварюють сироп до температури 108°C і додають підігріту до 50°C патоку, після чого уварюють до температури 115...117°C (проба на слабку кульку).

У кінці варіння додають есенцію. Складники помади шоколадної представлено у табл. 4.6.2.3.

Гарячий сироп виливають шаром 20–30 мм на стол з мармуровою кришкою і охолоджують до температури 35...45°C протягом 40–45 хв.

Охолоджений сироп збивають у збивальній машині протягом 15–20 хв або вручну на столі за допомогою лопатки.

Перед використанням помаду розігрівають до температури 50...55°C додають какао-порошок, ванільну пудру і перемішують до отримання однорідної маси.

Характеристика напівфабрикату. Однорідна, пластична, глянцева маса коричневого кольору.

Формування та оздоблення торта. Три шари бісквітного напівфабрикату «Прага» (без просочування) з'єднані «Празським» кремом. Верхня і бічні поверхні покриті повидлом і заглазуровані шоколадною помадою. Поверхня оброблена малюнком з крему, форма круга.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: форма круга. Три шари бісквітного напівфабрикату «Прага» (без просочування) з'єднані «Празським» кремом. Верхня і бічні

поверхні покриті повидлом і заглазуровані шоколадною помадою. Поверхня оброблена малюнком з крему.

Консистенція: м'яка, пориста, еластична.

Колір: скоринка коричневого кольору, м'якуш коричневого кольору, крем коричневий.

Смак і запах: бісквітного виробу, крему відповідний продуктам.

Технологія приготування торт бісквітний «Берізка»

Тісто для бісквітного напівфабрикату з како-порошком. Меланж із цукром-піском без підігріву або з попереднім підігрівом до 40°C (для прискорення збивання) збивають у збивальній машині спочатку при малому, потім при великому числі оборотів протягом 30–40 хв до збільшення обсягу в 2,5–3 рази. Перед закінченням збивання додають борошно, змішане з какао-порошком, есенцію і перемішують не більше 15 с.



Борошно слід вводити в 2–3 прийоми. Готове тісто має бути пишним, добре насиченим повітрям, рівномірно перемішаним, без грудочок і мати кремовий колір.

Вологість тіста 36–38 %.

Складники тіста для бісквітного напівфабрикату з какао-порошком представлено у табл. 4.6.2.4.

Таблиця 4.6.2.4

Тісто для бісквітного напівфабрикату з како-порошком

Найменування сировини та н\ф	Нетто, г	Технологічні вимоги до сировини
Борошно пшеничне 1-го сорту	188,7	Запах приємний, властивий борошну, без сторонніх запахів та домішок.
Цукор-пісок	187,3	Сипучий, без грудочок, білого кольору з блиском, солодкого смаку, без сторонніх присмаків. Розчинність повна, розчин прозорий без осаду і домішок.
Яйця	248,7	Свіжі, жовток та білок пружний, без стороннього запаху.
Есенція	2,4	Синтетичний водно-спиртовий розчин з ароматом ваніліну, без осаду.
Какао-порошок	23,0	Сипучий, без грудочок, коричневого кольору
Вихід	650,5	
Варення полуничне	175,00	Однорідна маса, колір червоний.
Жарений мигдаль	30,0	
Крихта бісквітна	50,0	
Вихід торта	3000	

Формування. Бісквітне тісто негайно розливають в листи або форми, які попередньо змащують жиром або застеляють папером. Листи і форми

заповнюють на 3/4 висоти, щоб тісто при підніманні не перевалилося через борти.

Випічка. Тривалість випічки 50–55 хв. при температурі 195–200°C або 40–45 хв. При температурі 205–225°C. Випечений бісквіт охолоджують протягом 20–30 хв., виймають з листів або форм і вистояють 8–10 год. при температурі 15–20°C. Після цього папір знімають, бісквіт зачищають.

Характеристика напівфабрикату. Форма прямокутна, кругла або овальна. Товщина бісквіта 30–40 мм. Верхня скоринка гладка, тонка, світло-коричневого кольору. М'якуш пористий, еластичний, жовтого кольору.

Тісто для бісквітного напівфабрикату. Меланж із цукром-піском без підігріву або з попереднім підігрівом до 40°C (для прискорення збивання) збивають у збивальній машині спочатку при малому, потім при великому числі оборотів протягом 30–40 хв до збільшення обсягу в 2,5–3 рази. Перед закінченням збивання додають борошно, змішане з картопляним крохмалем, есенцію і перемішують не більше 15 секунд.

Борошно слід вводити в 2–3 прийоми. Готове тісто має бути пишним, добре насиченим повітрям, рівномірно перемішаним, без грудочок і мати кремовий колір.

Вологість тіста 36–38 %.

Складники тіста для бісквітного напівфабрикату представлено у табл. 4.6.2.5.

Таблиця 4.6.2.5

Тісто для бісквітного напівфабрикату

Найменування сировини та н\ф	Нетто, г	Технологічні вимоги до сировини
Борошно пшеничне 1-го сорту	188,7	Запах приємний, властивий борошну, без сторонніх запахів та домішок.
Цукор-пісок	187,3	Сипучий, без грудочок, білого кольору з блиском, солодкого смаку, без сторонніх присмаків. Розчинність повна, розчин прозорий без осаду і домішок.
Яйця	248,7	Свіжі, жовток та білок пружний, без стороннього запаху.
Есенція	2,4	Синтетичний водно-спиртовий розчин з ароматом ваніліну, без осаду.
Вихід	627	

Формування. Бісквітне тісто негайно розливають в листи або форми, які попередньо змащують жиром або застеляють папером. Листи і форми заповнюють на 3/4 висоти, щоб тісто при підніманні не перевалилося через борти.

Випічка. Тривалість випічки 50–55 хв при температурі 195...200°C або 40–45 хв при температурі 205...225°C.

Випечений бісквіт охолоджують протягом 20–30 хв, виймають із листів або форм і вистояють 8–10 год при температурі 15...20°C. Після цього папір знімають, бісквіт зачищають.

Характеристика напівфабрикату. Форма прямокутна, кругла або овальна. Товщина бісквіта 30–40 мм. Верхня скоринка гладка, тонка, світло-коричневого кольору. М'якуш пористий, еластичний, жовтого кольору.

Сироп для просочування. Цукор-пісок і воду в співвідношенні 1:1 кип'ятять при постійному помішуванні, знімаючи під час кипіння піну. Сироп уварюють до густини 1,22–1,25 (сироп середній), охолоджують до 20°C, проціджують і додають ромову есенцію і коньяк або десертне вино.

Складники сиропу для просочування представлено у табл. 4.6.2.6.

Таблиця 4.6.2.6

Сироп для просочування

Найменування сировини та н\ф	Нетто, г	Технологічні вимоги до сировини
Цукор	120,00	Сироп прозорий, в'язкий. з виявленим ароматом коньяку.
Вода	110,00	
Коньяк	20,00	
Вихід	250	

Характеристика напівфабрикату. Прозорий в'язкий сироп із запахом есенції, вина або коньяку.

Крем вершковий з какао–порошком. Зачищене і нарізане на шматки вершкове масло збивають у збивальній машині при малому числі оборотів протягом 5–7 хв до отримання однорідної маси. Потім в підготовлену масу при великому числі оборотів поступово добавляють цукрову пудру, згущене молоко і збивають ще 7–10 хв. В кінці збивання додають ванільну пудру, какао-порошок, коньяк або вино десертне. Складники крему вершкового з какао-порошком представлено у табл. 4.6.2.7.

Таблиця 4.6.2.7

Крем вершковий з какао–порошком

Найменування сировини та н\ф	Нетто, г	Технологічні вимоги до сировини
Молоко незбиране згущене з цукром	200,00	Коричнева маса, однорідна, пишна, ледь тягуча, з блискучою поверхнею.
Пудра рафінована	51,00	
Масло вершкове	350,00	
Пудра ванільна	0,5	
Какао-порошок	24	
Коньяк	2,0	
Вихід	625,5	

Характеристика напівфабрикату. Однорідна пишна маса з глянцевою поверхнею, добре зберігає форму.

Крем вершковий. Зачищене і нарізане на шматки вершкове масло збивають у збивальній машині при малому числі оборотів протягом 5-7 хв. до отримання однорідної маси. Потім в підготовлену масу при великому числі оборотів поступово додають цукрову пудру, згущене молоко і збивають ще 7-10 хв. В кінці збивання додають ванільну пудру, коньяк або вино десертне. Складники крему вершкового представлено у табл. 4.6.2.8.

Таблиця 4.6.2.8

Крем вершковий

Найменування сировини та н\ф	Нетто, г	Технологічні вимоги до сировини
Пудра сахарна	133,00	Біла маса, однорідна, пишна, ледь тягуча, з блискучою поверхнею.
Масло вершкове	200,00	
Молоко незбиране згущене з цукром	86	
Коньяк	1,0	
Вихід	420	

Характеристика напівфабрикату. Однорідна пишна маса з глянцевою поверхнею, добре зберігає форму.

Помада. Цукор-пісок і воду в співвідношенні 3:1 доводять до кипіння у відкритому казані при помішуванні, знімаючи піну, що утворюється. Потім закривають котел кришкою, уварюють сироп до температури 108°C і додають підігріту до 50°C патоку, після чого уварюють до температури 115–117°C (проба на слабку кульку). В кінці варіння додають есенцію. Складники помади представлено у табл. 4.6.2.9.

Гарячий сироп виливають шаром 20–30 мм на стіл з мармуровою кришкою і охолоджують до температури 35–45°C протягом 40–45 хв. Охолоджений сироп збивають на збивальній машині протягом 15–20 хв. або вручну на столі за допомогою лопатки.

Складники помади представлено у табл. 4.6.2.9.

Таблиця 4.6.2.9

Помада

Найменування сировини та н\ф	Нетто, г	Технологічні вимоги до сировини
Цукор-пісок	128,00	Однорідна пластична маса, коричневого кольору.
Пудра ванільна	1,00	
Патока крохмальна	71	
Вихід	200	

Характеристика напівфабрикату. Однорідна, пластична, глянцева маса білого кольору.

Формування та оздоблення торта. Шари світлого і темного бісквітного напівфабрикату, що з'єднані шоколадним кремом і полуничним варенням.

Поверхня заглазована помадою, оброблена малюнком з крему у вигляді берізки і мигдалем. Бічні поверхні оброблені крихтою.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: форма кругла. Шари світлого і темного бісквітного напівфабрикату з'єднані шоколадним кремом і полуничним варенням. Поверхня заглазована помадою, оброблена малюнком з крему у вигляді берізки і мигдалем.

Консистенція: м'яка, пориста. еластична.

Колір: скоринка коричневого кольору, м'якуш коричневого та світло-жовтого кольору, крем білий, коричневий.

Смак і запах: бісквітного виробу, крему відповідний продуктам.

Асортимент бісквітних тортів

Бісквітний торт «Кавовий»

Бісквіт основний – 425 г, кавовий сироп для просочування – 180 г, крем масляний кавовий – 365 г, горіхи смажені – 25 г, крихти бісквітні смажені – 7 г, крем масляний шоколадний – 48 г. Всього – 1050 г, обрізки – 50 г. Вихід 1000 г.

Торт виготовляють круглої чи квадратної форми.

Бісквітний капсуль розрізають на два чи три пласти, просочують кавовим сиропом і обмащують поверхню масляним кавовим кремом або масляним кремом «Шарлот» кавовим, бокову сторону обкрошують.

Поверхню красиво оздоблюють масляним кавовим і шоколадним кремом і різними підсмаженими горіхами.

Вимоги до якості: форма правильна; поверхня оздоблена кавовим і шоколадним кремами, горіхами, бокова сторона обкрошена; на розрізі: три пласти бісквіту просочені сиропом і склеєні кавовим кремом; колір бісквіту жовтий, пласти пористі, пружні, м'які; смак солодкий, з кавовим ароматом.

Торт «Бісквітно-кремовий»

Бісквіт основний – 375 г, сироп для просочування – 200 г, крем масляний – 360 г, крем масляно-шоколадний – 40 г, консервовані фрукти чи цукати – 18 г, крихти бісквітні смажені – 7,5 г. Вихід 1000 г.

Торт круглої чи квадратної форми, складається з двох чи трьох бісквітних пластів,



просочених сиропом, склеєних масляним кремом, бокова сторона обкрошена бісквітними крихтами, поверхня оздоблена кремом і фруктами.

Бісквітно-кремові торти складають велику групу тортів. При виготовленні кожного торта рекомендується використовувати крем різної кольорової гами і різних смаків (основний, «Шарлот», «Глясе», шоколадний, кавовий). Можна прошаровувати торт одним кремом, а змащувати поверхню і оздоблювати іншим.

Поряд із консервованими фруктами і цукатами (або замість них) для оздоблення тортів можна використовувати свіжі фрукти, желе різноманітної конфігурації і кольору, фруктову начинку.

Для покращення смакових властивостей тортів сироп додатково ароматизують коньяком чи міцним десертним вином.

Вимоги до якості: бісквітно-кремові торти повинні мати круглу форму; поверхня оздоблена масляним кремом різних відтінків, фруктами, цукатами, бокова сторона обкрошена бісквітними крихтами; на розрізі: два бісквітних пласти склеєні масляним кремом; колір тіста жовтий; консистенція пружна, пориста; смак солодкий.

Торт бісквітний «Перлина»

Бісквіт основний – 413 г, крем білково-вершковий – 520 г, крем білково-вершковий шоколадний – 64 г, шоколад на оздоблення – 50 г. Вихід 1000 г.

Для білково-вершкового крему: цукор – 101 г, білки яєчні – 50 г, вершки 35 %-вої жирності – 410 г, лимонна кислота – 1 г, коньяк – 6 г, желатин – 11 г. Вихід 520 г.

Для білково-вершкового шоколадного крему: цукор – 11 г, білки яєчні – 6 г, вершки 35 %-вої жирності – 46 г, лимонна кислота – 0,1 г, коньяк – 0,6 г, желатин – 1 г, шоколад – 16 г. Вихід 64 г. (Вихід напівфабрикатів вказано з урахуванням втрат при підготуванні сировини до виробництва).

Для торта випікають чотири бісквітні розмазки (товщина тіста перед випіканням 10 мм). Після вистоювання і звільнення від паперу розмазки склеюють білково-вершковим кремом, поверхню змащують цим самим кремом і охолоджують.

Охолоджені пласти нарізають на 6 шт. тортів квадратної форми (довжина сторони $19,5 \pm 2$ см). Бокову сторону торта обкрошують бісквітними крихтами. Поверхню оздоблюють довільним візерунком з білково-вершкового шоколадного крему і посипають тертим шоколадом.



Для білково-вершкового крему збивають яєчні білки і вершки до утворення пишної, стійкої маси (кожен продукт окремо). Наприкінці збивання у білки всипають цукор і додають лимонну кислоту. Збиті білки і вершки змішують, додають коньяк і вливають проціджений розчин желатину.

Готовий крем має ледь рідкувату консистенцію, тому його необхідно одразу використати, а оздоблений цим кремом виріб – обов'язково охолодити.

Охолоджений крем набуває драглистої консистенції і закріплює надану форму.

Крем для оздоблення поверхні готують на основі білково-вершкового крему, до якого додають розтоплений шоколад.

Вимоги до якості: форма квадратна; поверхня рівномірно покрита білково-вершковим кремом і художньо оздоблена шоколадним кремом; на розрізі: чотири бісквітних пласти з'єднані білково-вершковим кремом; бісквіт добре пропечений, м'який, пористий; смак приємний, солодкий.

Торт «Бісквітний із білково-ягідним кремом»

Бісквіт основний – 529 г, повидло – 33 г, сироп для просочування – 58 г, крем білково-ягідний – 110 г, цукати – 15 г, жирова глазур – 10 г. Вихід 1000 г.

Для крему: цукор – 80 г, есенція – 0,3 г, коньяк – 2,8 г, білки яєчні – 35 г, лимонна кислота – 0,5 г, ягоди чорниці чи смородини, перетерті з цукром – 25 г.



Випечений і витриманий бісквітний капсуль розрізають на два пласти, просочують сиропом і змащують повидлом. Торт змащують білково-ягідним кремом, поверхню розгладжують кондитерським гребінцем, бокову сторону обкрошують бісквітними крихтами. Поверхню оздоблюють довільним візерунком з білково-ягідного крему, цукатами і розмальовують розтопленою жировою глазур'ю чи шоколадом.

Для білково-ягідного крему охолоджені до 2°C яєчні білки збивають протягом 20–25 хв, доки не утвориться пишна, стійка маса. Поступово всипають 25 % цукру і продовжують збивати ще 5–7 хв. Паралельно з решти цукру уварюють цукровий сироп до температури 120°C (співвідношення цукру і води 4:1). Гарячий сироп поступово вливають у збиті білки і збивають масу протягом 8–10 хв. Наприкінці збивання додають ягідну есенцію, лимонну кислоту для стабілізації білкової маси, коньяк і перетерті з цукром ягоди чорниці чи смородини.

Вимоги до якості: форма кругла; поверхня оздоблена білково-ягідним кремом, цукатами і шоколадом; на розрізі: два бісквітних пласти, склеєні

повидлом; бісквіт добре пропечений, пористий, м'який; смак солодкий з ароматом свіжих ягід.

Торт бісквітний «Вишенька»

Бісквіт основний – 740 г, сироп для просочування – 306 г, крем масляний «Шарлот» – 960 г, крем масляний «Шарлот» шоколадний для оздоблення – 8 г, желе – 16 г, коньяк для сиропу – 20 г. Вихід 2000 г.

Круглий бісквітний капсульт розрізають на три пласти, просочують сиропом, ароматизованим коньяком, і склеюють кремом «Шарлот». Торт змащують цим самим кремом, поверхню розрівнюють.

Бокову сторону оздоблюють кремом за допомогою зубчастої трубочки. По низу висаджують хвилясту лінію, а у верхній частині – розанчики, розташовуючи їх дуже щільно. Між розанчиками знизу наносять крапочки з шоколадного крему. Поверхню оздоблюють п'ятьма великими кремовими квітками рожевого кольору, на кожному квітку викладають по три вишеньки з желе.

Між квітками наносять тонкий візерунок з шоколадного крему.

Вимоги до якості: такі самі, як і до торта «Бісквітно-кремового»; поверхня і бокова сторона оздоблені кремом і вишеньками з желе.



4.6.3. Приготування білкових(повітряних) та білково(повітряно)-горіхових тортів

4.6.3.1. Білкові (повітряні) та білково(повітряно)-горіхові торти

Сировина і напівфабрикати	Витрати сировини, г				
	<i>Політ</i>	<i>Київський</i>	<i>Павутинка</i>	<i>Ярославна</i>	<i>День і ніч</i>
Повітряно- горіховий напівфабрикат	4300	4200	-	-	3470
Повітряний напівфабрикат	300	-	3440	3100	2880
Крем «Шарлот»	4900	3700	-	5620	5400
Крем «Шарлот» шоколадний	150	176	-	130	60
Варення абрикосове					1000
Бісквіт буше					60
Цукрова пудра	150	-	-	-	
Крихта повітряно-	200	-	-	-	

горіхового напівфабрикату					
Фрукти, цукати	-	340	-	-	
Коньяк (в крем)	-	50	-	-	
Крем вершковий «Новий» фруктовий	-	-	4160	-	
Крем вершковий «Новий»	-	-	240	-	
Крем вершковий «Новий» шоколадний	-	-	400	-	
Горіхи смажені	-	-	1200	-	
Крихта повітряного напівфабрикату	-	-	560	150	
Цукати цитрусові	-	-	-	1000	
Вихід	10000	10000	10000	10000	10000

Торт «Політ». Для торта випікають дві круглі заготовки з білково-горіхового напівфабрикату, виготовленого на заквашених білках. Дві заготовки білково-горіхового напівфабрикату підрівнюють, доводять до ваги 215 г. На середину повітряно-горіхового напівфабрикату викладають крем масляний «Шарлот» і розрівнюють лопаткою, напівфабрикати склеюють. Поверхню і бічні сторони змащують цим самим кремом, бічні сторони обсипають ледь подрібненими крихтами з обрізків, що утворилися при підрівнюванні заготовок. На поверхні, по краю торта відсаджують кремовий бордюру, викладають шість круглих меренг, і одну меренгу – по центру. Поверхню меренг попередньо змащують тонким шаром крему і обкачують у білково-горіхових крихтах. Меренги з'єднують між собою тонким візерунком із масляно-шоколадного крему і додатково оздоблюють кремовими листочками. Всю поверхню торта посипають тонким шаром цукрової пудри.



Вимоги до якості. Форма кругла, поверхня прикрашена кремом і меренгами, бічні сторони покриті кремом і обсипані крихтою, крем добре зберігає форму. Колір напівфабрикату – світло-коричневого кольору, колір крему – залежно від барвника. Консистенція торта суха, розсипчаста, легко розламується. Смак приємний, солодкий, з горіховим ароматом. Вологість повітряно-горіхового напівфабрикату – 10 %, крему – 14 %.

Торт «Київський». Торт готують круглої форми. Підготовлений повітряно-горіховий напівфабрикат попарно прошаровують кремом «Шарлот». Поверхню і бічні сторони покривають шоколадним кремом «Шарлот». Бічні

сторони обсипають крихтою із повітряно-горіхового напівфабрикату. Поверхню прикрашають кольоровим кремом «Шарлот», фруктами і цукатами.

Вимоги до якості. Форма кругла, поверхня оздоблена масляним і масляно-шоколадним кремом, бічні сторони покриті кремом і обсипані білково-повітряною крихтою, крем добре зберігає форму. На розрізі дві заготовки білково-горіхового напівфабрикату, склеєні масляним кремом. Консистенція торта суха, розсипчаста, легко розламується. Смак приємний, солодкий, з горіховим ароматом.



Цікаво знати

Рецептура і технологія приготування торта «Київський» була розроблена в 1956 році на Київській кондитерській фабриці імені Карла Маркса (сьогодні – «Roshen»). За свою історію він став одним із символів Києва та України. Існують легенди, пов'язані зі створенням київського торта. Одного разу кондитери забули покласти в холодильну камеру партію яєчного білка, призначеного для бісквіта. На наступний ранок начальник бісквітного цеху Костянтин Микитович Петренко за допомогою 17-річної помічниці кондитера Надії Чорногор, щоб приховати помилку колег, на свій страх і ризик переклав застигли білкові коржі масляним кремом, посипавши ванільною пудрою та прикрасивши поверхню квітковим орнаментом.

У той самий час, в 1956 році в СРСР надходить колосальна партія горіхів кеш'ю з Індії. Усі кондитерські цехи Радянського Союзу отримують завдання розробити десерт на основі смачних екзотичних горіхів! К. Петренко згадує вдалий кондитерський експеримент з білковими коржами і представляє комісії відому нам версію десерту, вдосконалену горіхами, відповідно до держзамовлення.

В 1957 году «Київський торт» отримав бронзову нагороду на конкурсі кондитерів, а в 1958 році – золоту.

Саме «Київський торт» був одним з подарунків 1976 році від Української РСР Л. І. Брежнєву на 70-річчя. Триярусний витвір кулінарного мистецтва складався з 70 коржів і важив понад п'ять кілограмів.

Марка «Київський торт»,
17 травня 2019 року



Торт «Павутинка». Торт круглої форми. Його витримують протягом 12–24 год, після чого три коржа повітряного напівфабрикату прошаровують кремом вершковим «Новий» фруктовим. Поверхню і бічні сторони ґрунтують тим самим кремом. Поверхню обсипають смаженими січеними горіхами, а бічні сторони обсипають горіхами, перемішаними з крихтою повітряного напівфабрикату. Поверхню торта прикрашають малюнком у виді тонких переплечених ліній із крему вершкового «Новий» основного і шоколадного.

Торт «Ярославна». Торт круглої форми. Три коржа повітряного напівфабрикату прошаровують кремом вершковим «Шарлот», змішаним з частиною цукатів. Поверхню і бічні сторони ґрунтують шоколадним кремом «Шарлот». Бічні сторони обсипають крихтою із повітряно-горіхового напівфабрикату. Поверхню торта прикрашають кремом «Шарлот», кремом «Шарлот» шоколадним і цукатами.

Торт «День і ніч». Торт круглої форми, складається з двох білково-повітряних напівфабрикатів, які склеюють між собою масляним кремом, перемішаним із абрикосовим варенням.

Поверхню і бокову сторону торта обмашують цим самим кремом. З боків торт обсипають підсмаженими крихтами, виготовленими з бісквіту буше, а поверхню оздоблюють штриховими лініями: половину торта – шоколадним кремом, другу половину – білим.

По краю висаджують бордюр у вигляді зигзагоподібної лінії з білого крему на шоколадній частині, з шоколадного – на білій частині. На білій поверхні торта додатково висаджують оздоблення у вигляді двох хризантем: з шоколадного крему – стебла, з білого крему – квіти.

Вимоги до якості: форма кругла; поверхня художньо оздоблена масляним кремом; на розрізі: два білково-повітряних напівфабрикати, склеєні масляним кремом; консистенція виробу суха, ламка; смак приємний, солодкий.

Торт «Серенада»

Рецептура у г: горіховий напівфабрикат – 500, крем «Шарлот» на агарі – 480, крем «Шарлот» шоколадний – 15, крихта бісквітна смажена – 5. Вихід 1000 г.

Торт круглої або квадратної форми. Два шари горіхового напівфабрикату склеюють кремом «Шарлот» на агарі. Поверхню і бокові сторони ґрунтують цим же кремом. Бокові сторони обсипають бісквітною крихтою. Поверхню прикрашають кремом «Шарлот» на агарі і кремом «Шарлот» шоколадним.



Торт «Буревісник»

Рецептура у г: горіховий напівфабрикат – 500, крем праліновий – 445, крем «Шарлот» на агарі – 50, крихта бісквітна смажена – 5. Вихід: 1000 г.

Рецептура для приготування пралінового крему, г: праліне – 806, масло вершкове – 202. Вихід: 1000 г.

Торт квадратної або круглої форми. Два шари горіхового напівфабрикату склеюють праліновим кремом. Поверхню і бокові сторони ґрунтують цим же кремом. Бокові сторони обсипають крихтою. Поверхню прикрашають кремом «Шарлотт» на агарі.

Торт «Олімпійський»

Рецептура у г: білково-горіховий напівфабрикат – 347, крем масляний «Шарлот» із шоколадом – 490, шоколад – 33, білково-повітряний напівфабрикат – 47, цукат апельсиновий – 23, крихти білково-горіхового напівфабрикату – 60. Вихід 1000 г. Для білково-горіхового тіста у г: борошно – 76, цукор – 153, білки яєчні – 61. Мигдаль смажений – 28, апельсиновий цукат – 35, масло вершкове – 76. Вихід 347 г.

Торт круглої форми, складається з п'яти коржів білково-горіхового напівфабрикату, що склеєні між собою масляним кремом «Шарлот», перемішаним із шоколадними ошурками. Цим же кремом змащують поверхню і бокову сторону торта, а потім бокову сторону і центральну частину поверхні обсипають крихтами з білково-горіхового напівфабрикату. На поверхні по краю викладають 11–12 меренг, випечених із білково-повітряного тіста. Меренги розмальовують розтопленим шоколадом і прикрашають нарізаними смужками апельсинових цукатів. Центральну частину торта посипають шоколадними ошурками.

Для білково-горіхового напівфабрикату: вершкове масло розтирають з цукром до повного зникнення кристаликів цукру. В цю масу додають підсмажений і подрібнений мигдальний горіх, дрібно нарізані апельсинові цукати, просіяне борошно і 50 % збитого на стійку піну яєчного білка. Все обережно перемішують до утворення однорідної маси. Потім додають решту білків і знову обережно перемішують.

Готову масу викладають на кондитерські листи, попередньо змащені жиром, надаючи круглої форми. Випікають при температурі 215...220°C протягом 8–10 хв. Після випікання ще теплими знімають з листів за допомогою ножа.

Вимоги до якості: форма кругла; поверхня красиво оздоблена меренгами, крихтами, цукатами і шоколадом; на розрізі: п'ять білково-горіхових коржів склеєні масляним кремом, змішаним з шоколадними ошурками, коржі світло-коричневого кольору, пористе, смак приємний, солодкий.

Торт «Хрещатий яр»

Технологічні етапи приготування торта:

- приготування повітряно-білкового напівфабрикату;
- приготування молочно-цукрового сиропу;
- приготування масляного крему;
- приготування вершково-молочної начинки;
- приготування білкового крему «Бізе»;
- приготування торта з напівфабрикатів



Рецептура для приготування торта «Хрещатий яр» в г

Назва сировини	Білковий н/ф	Крем новий 62-2	Крем новий 62-1	Сироп молочно- цукровий	На- чинка верш- ково- молочн а	Білковий крем «Бізе»	Всього на 1 кг
Борошно	119,4						119,44
Цукор	321			84,5			430,11
Білок свіжий	220,6						229,83
Есенція	0,16		0,02				0,189
Сироп молочно- цукровий		96	34				
Масло вершкове		83,05	28,5		82,68		194,23
Цукрова пудра		6,88	2,48		20,08		29,44
Коньяк		0,32			1,32		1,64
Какао-порошок		8,96					8,96
Барвник			0,04				0,04
Молоко згущене				18,5			18,5
Вода				60			
Вино			0,1				0,1
Молоко згущене уварене					165,36		165,36
Вихід	465	190	60	130	260	25	1000

Пофазне розкладання

Білковий н/ф 3 пласти 450 г
 Склеювання вершково-молочною начинкою 260 г
 Обмащування бічної поверхні 40 г

коричневим кремом	
Глазурування коричневим кремом 62-2	150г
Обсипання торта	15 г
Художнє оздоблення кремом 62-1	60 г
Оздоблення білковим кремом «Бізе»	25 г
Вихід	1000

Свіжі, охолоджені яєчні білки збивають з лимонною кислотою до стійкої піни. Не припиняючи збивання, поступово додають цукор, ваніль. У готову білкову масу додають борошно. Готове тісто формують в металеві кільця, висотою 1 см. Кільця викладають на пергаментний папір, змащений жиром. Випікають за температури 110...130°C протягом 40–50 хв. Після охолодження папір знімають.

Приготування молочно-цукрового сиропу. Уварюють воду з цукром до проби «середня нитка» і до температури кипіння 105...108°C. В готовий сироп додають згущене молоко і як тільки закипить, виключаємо. Після охолодження до температури 20°C сироп використовують.

Приготування крему № 62-2. Підготовлене (зачищене) масло нарізають шматочками і кладуть в посудину. Добре збивають до пухкого однорідного стану, додаючи цукрову пудру, а потім порціями молочно-цукровий сироп. Вибивають до однорідної маси, додають ваніль, коньяк і какао-порошок, попередньо змішаний з молочно-цукровим сиропом. Швидко перемішують до однорідного стану.

Вимоги до якості: крем коричневого кольору, глянцеви́й; має приємний запах і смак какао, однорідну консистенцію, яка добре утримує форму.

Приготування крему № 62-1. Підготовлене (зачищене) масло нарізають шматочками і кладуть в посудину. Добре збивають його до пухкого однорідного стану білого кольору, додаючи цукрову пудру, а потім порціями молочно-цукровий сироп. Вибивають до однорідної маси, додають ваніль і коньяк.

Вимоги до якості: крем білого кольору, глянцеви́й; має приємний запах і смак, однорідну консистенцію, яка добре утримує форму.

Приготування начинки вершково-молочної. Підготовлене (зачищене) масло нарізають шматочками і кладуть в посудину. Добре збивають його до пухкого однорідного стану, додаючи невеликими порціями цукрову пудру, а потім варене згущене молоко. Вибивають до однорідної маси. У готовий крем додають ароматизатори: ваніль і коньяк.

Вимоги до якості торту: форма кругла; в розрізі рівномірно прошарований; поверхня художньо оздоблена масляним, масляно-шоколадним і білковим кремами; бічна сторона обсипана білково-повітряними крихтами; смак приємний, солодкий.

4.6.4. Приготування тортів із медового тіста з різними наповнювачами

Торт «Медівник»

Для тіста у г: борошно 320, цукор 100, сметана 100, маргарин 100, мед натуральний 70, яйця 80, сода 12. Для крему у г: сметана 500, цукрова пудра 180, горіхи подрібнені 175. Цукрова пудра на посипання 5 г. Вихід 1000 г.

Готове тісто ділять на три частини і розливають у змащені жиром і посипані борошном форми. Випікають при температурі 190...200°C протягом 15–20 хв. Випечені й охолоджені коржі змащують сметанним кремом, поверхню торта посипають цукровою пудрою.

Вимоги до якості: форма прямокутна, три медові коржі змащені сметанним кремом, поверхня опукла, рівномірно посипана цукровою пудрою; на розрізі: коржі добре пропечені, без закальцю, коричневого кольору, дрібнопористої консистенції; смак приємний, солодкий; крем має кислуватий присмак.

Торт «Медовик»

Для тіста у г: борошно 480, цукор 180, сметана 100, масло вершкове 50, мед 50, яйця 9, сода 5. Крем масляний/сметанний 380 г, сироп для просочування коржів 150 г. Вихід 1200 г.

Яйця збивають міксером до піни, додають мед, масло, перемішують. Збиту масу ставлять на водяну баню на 7 хв, під час прогріву періодично розмішують, щоб мед із цукром не осідав. Додають соду й ще витримують на водяній бані 2 хв. Знімають з водяної бані, додають борошно й замішують тісто. Тісто розділяють на 8–9 частин. Заготовки розкачують у шари товщиною 5 мм і випікають при температурі 190...200°C на листах, підпилистих борошном.

Після випікання з кожного шару тіста висікають круглу заготовку діаметром 20 см. Заготовкам дають охолонути, трохи просочують сиропом (тому що масляний крем не занадто вологий, для сметанного можна не просочувати сиропом) і прошаровують масляним кремом. Бічні поверхні також покривають кремом. З обрізків тіста роблять крихту, яку використовують для обсипання торта.

Вимоги до якості: форма кругла, 8–9 медових коржів прошарованих масляним/сметанним кремом, поверхня рівна, рівномірно посипана крихтою з медового напівфабрикату; на розрізі: коржі добре пропечені, без закальцю,

коричневого кольору, дрібнопористої консистенції; смак приємний, солодкий; крем має солодко-кислуватий присмак.

Торт «Медовий»

У г: медовий напівфабрикат 400, крем вершковий з вареним згущеним молоком 400, крихта медова 30, горіх 70. Вихід: 1000

Три медові напівфабрикати склеюють кремом. Поверхню й бічні сторони ґрунтують кремом. Бічні сторони обсипають крихтою, поверхню горіхом.

Вимоги до якості: торт правильної круглої форми, не деформований, поверхня обсипана горіхом, бічна поверхня – крихтою. На розрізі видні три шари медяного напівфабрикату два шари крему, м'якушка розсипчаста, крем добре зберігає форму.

Торт «Венеція»

Рецептура у г: медовий напівфабрикат 330, крем особливий з какао 450, крем «Празький» 50, шоколадна глазур 170, срібні кульки 2. Вихід: 1000

П'ять медових напівфабрикатів склеюють кремом особливим. Поверхню й бічні сторони заливають шоколадною глазур'ю, оформляють кремом «Празьким» і срібними кульками.

Вимоги до якості: торт правильної круглої форми, не деформований, поверхня й бічні сторони торта покриті глазур'ю. На розрізі видні п'ять шарів медового напівфабрикату, три шари крему, м'якушка розсипчаста, крем добре зберігає форму, глазур застигла.

Торт «Медок» являє собою три шари медового напівфабрикату, з'єднані суфле. Верх і бокові поверхні вкривають суфле і обсипають крихтою медового напівфабрикату за допомогою трафарету у вигляді шахової дошки. На світлі квадрати дошки наносять малюнок із суфле.

Торт «Айсберг». Шари медового напівфабрикату довільної форми з'єднують з суфле з кокосовою стружкою. Верх і бокові поверхні вкривають суфле, обробляють білковим кремом і обсипають кокосовою стружкою.

Перекладанець медовий

Для тіста, у г: борошно 480, маргарин 250, яйця 160, сода 12, оцет 10, гвоздика 9. Для крему у г: сметана 500, цукрова пудра 180, горіхи подрібнені 175. Цукрова пудра на посипання 5 г. Вихід 1000 г.

Готують медове тісто. Усі продукти, крім борошна, ретельно перемішують, всипають усе одразу просіяне борошно і замішують тісто шляхом інтенсивного збивання, доки на поверхні не з'являться повітряні бульбашки. Готове тісто розподіляють на три частини і розливають у змащені жиром і посипані борошном форми. Випікають при температурі 190...200°C

протягом 15–20 хв. Випечені й охолоджені коржі змащують сметанно-горіховим кремом, поверхню перекладання посипають цукровою пудрою.

Приготування крему: охолоджену сметану 30 %-вої жирності збивають, доки не утвориться пишна однорідна маса. У збиту масу поступово всипають просіяну цукрову пудру, подрібнені горіхи і ретельно, але обережно, перемішують.

Вимоги до якості: форма прямокутна, три медові коржі змащені сметанно-горіховим кремом, поверхня опукла, рівномірно посипана цукровою пудрою; на розрізі: коржі добре пропечені, без закальцю, коричневого кольору, дрібнопористої консистенції; смак приємний, солодкий; крем має кислуватий присмак.

Технологічна карта
Перекладанець медовий з кремом
Рецептура № 25

Збірник технологічних карт на фірмові кондитерські вироби.

Івано-Франківськ, 1995

Сировина	Вміст сухих речовин , %	Витрати сировини на 10 кг, кг				Зведена рецептура	
		Напівфабрикат					
		Напівфабрикат медовий		Крем масляний шоколадний			
		В натурі	У сухих речовинах	В натурі	У сухих речовинах	В натурі	У сухих речовинах
Борошно вищого гатунку	85,5	4,350	3,719	-	-	4,350	3,719
Маргарин вершковий	84	1,200	1,008	-	-	1,200	1,008
Цукор -пісок	99,85	1,200	1,198	-	-	1,200	1,198
Мед штучний	78	1,200	0,936	-	-	1,200	0,936
Сода	50	0,100	0,050	-	-	1,100	0,050
Яйця	27	0,800	0,216	-	-	1,800	0,216
Масло вершкове	84	-	-	1,400	1,176	1,400	1,176
Пудра цукрова	99,85	-	-	0,700	0,699	0,700	0,699
Какао- порошок	95	-	-	0,200	0,190	1,200	0,190
Разом	-	8,850	7,127	2,300	2,065	11,160	9,190
Маса напівфабрикату	-	7,900	-	2,300		10,200	-
Вихід		-	-	-	-	10,000	-

Технологічні вимоги до основної сировини. Уся сировина повинна відповідати чинній нормативно-технічній документації. підготовка сировини проводиться згідно технологічної інструкції.

Технологія приготування

Медове тісто. У діжі тістомісильної машини перемішують цукор-пісок, попередньо розігрітий на водяній бані штучний мед, маргарин вершковий, яйця до утворення однорідної маси сметаноподібної консистенції протягом 20–25 хв. Наприкінці перемішування додають соду, всипають борошно і замішують тісто протягом 4–5 хв. Готове тісто повинно мати однорідну, в'язку, незатягнуту консистенцію.

Правила випікання. Кондитерські листи змащують жиром і посипають борошном. Тісто розмащують рівним шаром завтовшки 7–8 мм і випікають за температури 200...210°C протягом 12–15 хв.

Крем масляний шоколадний. Масло вершкове нарізають на шматочки і збивають протягом 5–7 хв до розм'якшення. Додають просіяну цукрову пудру і продовжують збивати протягом 10–15 хв наприкінці збивання додають просіяний какао-порошок, коньяк і ванільну пудру.

Формування виробу. Бічні сторони випечених напівфабрикатів підрівнюють гострим ножом. Три медових коржа перемашують масляним шоколадним кремом, поверхню також змащують цим кремом і посипають крихтами, виготовленими з обрізків.

Таблиця 4.6.4.1.

Характеристика готового виробу

Показник	Характеристика
Зовнішній вигляд	
- поверхня	Ледь опукла, рівномірно змащена кремом і посипана крихтами, прямокутна
- колір	Медового напівфабрикату – світло-коричневий, крему коричневий
- пропеченість	Виріб добре пропечений, без закальцю, не вологий на дотик
- пористість	Рівномірна
- консистенція	Напівфабрикату – м'яка, еластична, крему – пишна, однорідна
Вигляд на розрізі	Три медових коржі однакової товщини, перемашені шоколадним кремом, висота виробу – 5 см
Смак і запах	Приємний, солодкий, без сторонніх присмаків, з приємним присмаком меду і какао

Таблиця 4.6.4.2.

Фізико-хімічні показники

Показник, %	Медовий напівфабрикат	Крем масляний шоколадний
Вологість	12+2	15,4+2
Вміст цукру в перерахунку на сухі речовини	26,43+3-2,5	33,8+2-1,5
Вміст жиру в перерахунку на сухі речовини	14,92+2-1,5	57,28+2-1,5

Пакування, маркування, транспортування і зберігання

Викладають на дерев'яні чи металеві контейнери в один ряд. Дно контейнерів вистеляють папером. У контейнер кладуть ярлик із заповненими реквізитами (назва підприємства, назва виробу, дата, час виготовлення, зміна і прізвище бригадира, термін придатності до споживання). Транспортують у спеціальному транспорті.

Термін придатності до споживання – 36 год з моменту виготовлення за температури +4...+6°C.

4.6.5. Приготування тортів із шарованого тіста**4.6.5.1. Шарові торти**

Сировина і напівфабрикати	Маса для приготування 10 шт.					
	Шаровий з кремом	Шаровий з конфітюром	Шаровий з абрикосами	Шаровий з горіхами	Спортивний	Яблучний
Шаровий напівфабрикат	5030	5330	5000	4030	4000	6140
Білково-повітряний напівфабрикат	-	-	-	-	-	580
Крем масляний з яблучною начинкою	-	-	-	-	-	5540
Яблука консервовані	-	-	-	-	-	5260
Желе	-	-	-	-	-	800
Крем масляний «Шарлот»	-	-	-	-	-	1420
Крем масляний «Шарлот»	-	-	-	-	-	260
Крем	-	-	-	3800	-	-

«Шарлот» на агарі						
Фруктова начинка	-	-	-	-	4000	-
Помада	-	-	-	-	1800	-
Крихта шарова	1020	1020	520	1000	200	-
Конфітюр	-	3500	-		-	-
Ядра горіхів смажені	-	-	-	1020	-	-
Абрикос консервований	-	-	2200	-	-	-
Рафінадна пудра	150	150	-	150	-	-
Крем вершковий	3800	-	3800	-	-	-
Вихід	10000	10000	12000	10000	10000	10000

Торт «Шаровий» із кремом. Торт квадратної форми. Підготовлені шарові пласти прошаровують попарно вершковим кремом. Розрізають на торти. Поверхню і бічні сторони змащують кремом, обсипають крихтами шарового напівфабрикату і притискають до торта за допомогою металевої пластини, вирівнюючи кути торта. Поверхню торта рівномірно посипають цукровою пудрою.

Вимоги до якості. Форма квадратна, поверхня рівномірно посипана крихтами і цукровою пудрою, на розрізі три пласти шарового напівфабрикату, склеєні кремом, консистенція коржів суха, легко розшаровується. Смак приємний, солодкий.

Торт «Шаровий» із конфітюром. Торт квадратної або круглої форми. Готують так само, як торт «Шаровий» з кремом, тільки замість вершкового крему використовують полуничний конфітюр.

Вимоги до якості. Форма квадратна або кругла, поверхня рівномірно посипана крихтами і цукровою пудрою, на розрізі три пласти шарового напівфабрикату, склеєні полуничним конфітюром, консистенція коржів суха, легко розшаровується. Смак приємний, солодкий.



Торт «Шаровий» із абрикосами. Два шарові пласти склеюють вершковим кремом і прошаровують нарізаними консервованими абрикосами. Поверхню та бічні сторони покривають кремом. Бічні поверхні обсипають крихтою шарового напівфабрикату. Поверхню торта прикрашають часточками абрикоса.

Вимоги до якості. Поверхня рівномірно посипана крихтами, на розрізі два пласти шарового напівфабрикату, склеєні вершковим кремом і прошаровані нарізаними консервованими абрикосами, консистенція коржів суха, легко розшаровується. Смак приємний, солодкий.

Торт «Шаровий» із горіхами. Торт квадратної форми, складається з пластів шарового напівфабрикату, які склеюють між собою кремом «Шарлот». Поверхню і бічні сторони також змащують кремом «Шарлот», обсипають крихтами шарового напівфабрикату та горіхами, зверху посипають цукровою пудрою.

Вимоги до якості. Форма квадратна, поверхня покрита фруктову начинкою і оздоблена тонкими хаотичними лініями з білої помади, на розрізі три пласти шарового напівфабрикату, склеєні фруктову начинкою, консистенція коржів суха, легко розшаровується. Смак приємний, солодкий.

Торт «Спортивний». Торт квадратної форми, складається з трьох пластів шарового напівфабрикату, які склеюють між собою фруктову начинкою. Поверхню і бокові сторони також змащують фруктову начинкою. Бічні сторони обсипають крихтами шарового напівфабрикату, а поверхню оздоблюють білою помадою. Розігріту помаду наливають у корнетик і наносять на усю поверхню торта хаотичні лінії.

Вимоги до якості. Форма квадратна, поверхня покрита фруктову начинкою і оздоблена тонкими хаотичними лініями з білої помади, на розрізі три пласти шарового напівфабрикату, склеєні фруктову начинкою, консистенція коржів суха, легко розшаровується. Смак приємний, солодкий.

Торт «Наполеон»

Технологічні етапи приготування торту:

- приготування шарового тіста і напівфабрикатів з нього;
- приготування заварного крему;
- приготування торту з напівфабрикатів.



Торт «Наполеон»

Назва сировини	Шаровий напівфабрикат, г	Цукрова пудра, г	Крем заварний, г	Крихта Листова, г	Всього на 1 кг
Вода	120				120
Борошно	340,8		40	69,8	410,6
Маргарин	227,2			46,5	273,7
Цукор			145,5		

Молоко			250		
Масло			100		204,4
Меланж	17,3		57	3,5	20,8
Сіль	2,7			0,6	3,3
Кислота лимонна	1,4			0,1	1,5
Цукрова пудра		15			124
Молоко згущене					81,8
Ваніль			0,2		0,2
Коньяк			0,67		0,67
Вихід	503	15	380	102	1000

Пофазне розкладання:

Шаровий напівфабрикат 3 пласти	503 г
Заварний крем для склеювання	160 г
Заварний крем для обмашування	50 г
Заварний крем для глазурування	170 г
Обсипання листковою крихтою	102 г
Посипання цукровою пудрою	15 г
Вихід	1000 г

Приготування шарового тіста. У посудину наливають воду, додають яйця, сіль, лимонну кислоту, розмішують до однорідного стану. Потім додають борошно і замішують тісто, борошно додають не все, залишаючи 7 % на підпилювання і 10 % для підготовки масла. Замішане тісто підкачують у вигляді кулі, поверхню надрізають ножем навхрест і залишають на 15–20 хв для вистоювання. Таке тривале замішування і вистоювання тіста необхідне для формування і закріплення клейковинних зв'язків. Температура тіста після замішування не більше 20°C.

Підготовка жиру: з жиру формують брусок прямокутної форми і обкачують в борошні. Борошно додають в жир для того, щоб зв'язати його вологу. Підготовлений жир ставлять в холодильник на 35–40 хв, щоб охолодився до 12...14°C.

Шарування: підготовлене тісто (після вистоювання) розкачують на столі, ледь посипаному борошном, надаючи хрестоподібної форми із заокругленими краями. Товщина пласти посередині повинна становити 20–25 мм, а на краях 10–15 мм. На потовщену середину тіста викладають охолоджений брусок жиру і послідовно накривають його чотирма вільними краями тіста, щоб утворився конверт з тіста з жиром в середині.

Сформований конверт розкачують у одному напрямку, починаючи від середини, до товщини 10 мм, надаючи йому прямокутної форми. Розкачаний пласт має два шари тіста і один шар жиру. Пласт тіста складають учетверо:

обидва кінці пласта складають до середини, залишаючи між ними вузький проміжок, а потім правий край пласти піднімають і накладають на лівий так, щоб обидва вільні кінці лежали точно один на одному. У процесі розкачування жир від механічного впливу, а також підвищеної температури приміщення розм'якшується і навіть починає танути, що може призвести до розривання шарів тіста і витікання жиру. Тому пласт тіста викладають на лоток, посипаний борошном, і кладуть на 30–40 хв у холодильник для охолодження до 12...14°C.

Охолоджений пласт тіста ще тричі розкачують і складають учетверо, після кожного разу охолоджуючи 30–40 хв. У правильно прошарованому тісті утворюється 256 пластів жиру, поділених тонкими прошарками тіста.

Прісне шарове тісто розкачують завтовшки 8–10 мм, переносять на зволожені листи, поверхню проколюють ножом і випікають протягом 15–20 хв за температури 230...240°C.

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

Приготування тортю. Торт квадратної форми. Три пласти листового напівфабрикату склеюють масляним чи заварним кремом. Склеєні пласти ледь спресовують, притискаючи фанерною дошкою чи листом.

Поверхню і бічну сторону торта намащують кремом і густо посипають крихтами шарового напівфабрикату. Фанерною дошкою крихти притискають до поверхні торта, водночас вирівнюючи його кути. Поверхню рівномірно посипають цукровою пудрою.

Вимоги до якості. Форма квадратна, на розрізі три пласти шарового напівфабрикату, склеєні між собою заварним кремом, консистенція суха, пласти легко розшаровуються, смак приємний.

Торт «Свабіан»

Рецептура, г: тісто шарове – 600, конфітур – 400, крем заварний – 600, бісквітна крихта – 300, яблука – 2 000, масло вершкове – 100, гель абрикосовий – 20. Вихід: 2400 г або 20 порцій по 120 г.

Популярний європейський торт. Шарове тісто викладають в форму у вигляді тарталетки і охолоджують. Поверхню за допомогою кондитерського мішка покривають заварним кремом. Прикрашають часточками яблук і змащують розтопленим вершковим маслом. Випікають за температури 180°C протягом 40–60 хв. Після випікання і охолодження поверхню глазують абрикосовим желе.

Торт «Яблучний» (фірмовий). Торт круглої форми. На два круглих пласти шарового напівфабрикату накладають шар масляного крему, змішаного з яблучною начинкою (співвідношення крему і начинки 1:1). На крем нижнього пласта викладають нарізані часточками консервовані яблука і накривають другим пластом, перевертаючи його кремом донизу. Поверхню торта змащують масляним кремом, змішаним з яблучною начинкою, і акуратно викладають рядами по колу скибочки консервованих яблук. Бокову сторону змащують яблучною начинкою і обгортають смугою пергаментного паперу, утворюючи бортики над поверхнею яблук заввишки 20 мм. Краї паперу склеюють патокою. Поверхню викладених рядами яблук заливають у два прийоми підфарбованим у рожевий колір желе. Коли желе застигне, папір знімають, бокову сторону ретельно змащують сумішшю масляного крему і яблучної начинки і закріплюють на ній круглі меренги, випечені з білково-повітряного тіста. Меренги викладають на відстані 10 мм одна від одної. Проміжок між меренгами заповнюють фігурною лінією з крему масляного «Шарлот», поверхню меренг розписують масляно-шоколадним кремом.

Вимоги до якості: форма кругла; поверхня акуратно залита прозорим желе рожевого кольору, через яке видно ряди консервованих яблук; на розрізі: два пласти шарового напівфабрикату склеєні масляним кремом з прошарком консервованих яблук, консистенція виробу суха, пласти легко розшаровуються; смак приємний, солодкий.

4.6.6. Приготування фігурних тортів, тортів асорті

4.6.6.1. Комбіновані торти

Торт «Чайний»

Рецептура у г: бісквіт з маслом і горіхом 5000, помада 1500, сироп для просочування 1500, джем 1500, повітряний напівфабрикат 200, горіхи на обсипання 300. Вихід: 10 шт. по 1000 г.

Рецептура для бісквіту, у г: борошно 1325, крохмаль 88, цукор 1413, яйця 2379, масло 177, горіхи 309.

Бісквіт готують основним способом, тільки в борошно додають подрібнені горіхи й наприкінці замішування – розм'якшене вершкове масло. Випікають

тісто в круглих формах, вистелених папером. Після випікання й охолодження вирізають із форм. Разом з папером залишають на 8–10 год для зміцнення структури. Потім папір знімають, бісквіт зачищають і розрізають по горизонталі на два шари, просочують їх сиропом і склеюють між собою джемом. Поверхню глазують помадою. Бічні сторони обсипають підсмаженими січеними горіхами. Поверхню торта прикрашають випеченим повітряним напівфабрикатом і помадою.

Торт «Спокуса»

Рецептура у г: бісквіт 2800, повітряно-горіховий напівфабрикат 1000, крем вершковий 3200, варення журавлини 1400, крем вершково-шоколадний 150, сироп для просочування 1200, крихта празького бісквіта 200, мастика 5. Вихід: 10 шт. по 1000.

Бісквіт масляний розрізають на два шари. Шари просочують сиропом і один шар повітряно-горіхового н/ф з'єднують вершковим кремом і варенням із журавлини. Поверхню обробляють сіткою із крему шоколадного (перший шар), вершкового крему (другий і третій шари), прикрашають квітами з мастики рожевого кольору. Бічну поверхню ґрунтують і обсипають бісквітною крихтою.

Торт «Дачний»

Рецептура у г: напівфабрикат пісочний 5000, начинка фруктовая 3620, напівфабрикат заварний 780, напівфабрикат повітряний 400, цукрова пудра 100, крихта бісквітна 100. Вихід: 10 шт. по 1000 г.

З пісочного напівфабрикату нарізають два коржі, склеюють їх фруктоватою начинкою. Поверхню торта покривають фруктоватою начинкою, наносять сітку із заварного напівфабрикату й прикрашають кульками з повітряного напівфабрикату, закріплюючи їх фруктоватою начинкою.

Торт «Яблучний»

Рецептура у г: напівфабрикат шаровий 2570, крем вершковий 840, напівфабрикат повітряний 290, крем вершково-фруктовий 3270, желе 400, яблука консервовані 2630. Вихід: 10 шт. по 1000 г.

Коржі шарового напівфабрикату повинні мати круглу форму. На нижній корж наносять шар вершково-фруктового крему, викладають часточки яблук й покривають другим коржем. Поверхню й бічні сторони торта покривають вершково-фруктовим кремом, що залишився. Зверху викладають часточки яблук й заливають підфарбованим у червоний колір желе. Бічну поверхню прикрашають вершковим кремом і повітряним напівфабрикатом.

Торт «Старий стиль»

Рецептура у г: листковий напівфабрикат 200, заварний напівфабрикат 300, крем заварний 200, крем білковий заварний 200, джем абрикосовий 60. Вихід: 1000.

Випікають шаровий пласт, охолоджують. Із заварного тіста випікають кульки (20–30 шт.), які перед випіканням змащують яєчним жовтком. Охолоджений заварний напівфабрикат наповнюють білковим кремом. Поверхню шарового напівфабрикату покривають заварним кремом. Кульки з заварного тіста розставляють по поверхні торта у вигляді спіралі. Поверхню торта прикрашають сіткою з абрикосового джему й малюнком з білкового крему.

Торт «Пісочно-повітряний з горіхами»

Рецептура у г: пісочний напівфабрикат 3220, повітряний напівфабрикат 1200, фруктові начинка 500, помада 2000, крем вершковий 3000. Вихід: 10 шт. по 1000 г.

Торт готують квадратної або круглої форми. Два шари пісочного напівфабрикату і між ними шар повітряного напівфабрикату прошаровують вершковим кремом з додаванням дрібно січених горіхів (на 3000 г вершкового крему використовують 200 г горіхів, але частину горіхів залишають для обробки бічних сторін). Поверхню торта покривають повидлом і глазують шоколадною помадою (на 2000 г помади додають 50 г какао-порошку). Бічні сторони покривають повидлом і обсипають горіхами. Прикрашають торт кремом і горіхами.

Торт «Бісквітно-повітряний»

Рецептура у г: повітряний напівфабрикат 981, бісквітний напівфабрикат 3000, желе 1750, крем вершковий 3000, сироп для просочування 590. Вихід: 10 шт. по 1000 г.

Торт готують круглої форми. Два бісквітні шари й між ними шар повітряного напівфабрикату прошаровують вершковим кремом. Бісквітні шари просочують сиропом. Поверхню ґрунтують кремом. Бічні сторони покривають кремом і обсипають крихтою повітряного напівфабрикату. Прикрашають торт кремом, фруктами й желе (частину желе за рецептурою можна замінити фруктами: свіжими й консервованими).

Торт «Оленка»

Рецептура у г: повітряний напівфабрикат 2020, бісквітний напівфабрикат 1050, помада 930, крем вершковий 1690, горіхи смажені 670, начинка горіхова 3900. Вихід: 10 шт. по 1000 г.

Для приготування начинки, у г: джем 2580; горіхи смажені 1020; вино

340. Вихід: 3900 (1 шт.).

Торт готують круглої форми. Два шари повітряного напівфабрикату й між ними один шар бісквіта прошаровують фруктовো-горіховою начинкою. Поверхню торта глазурують шоколадною помадою. Бічні сторони торта покривають кремом і обсипають смаженими горіхами. Прикрашають торт шоколадним кремом у вигляді бордюру, сіточки, у середині роблять напис «Оленка» і укладають два жолуді, випечені з повітряного тіста і на половину заглазуровані помадою.

Торт «Сент-Оноре»

Рецептура: 250 г заварного тіста (½ базової рецептури), штройзель для шу (½ базової рецептури), кавовий крем (500 г заварного тіста, 20 г розчинної кави, 30 г води), крем з збитих вершків (150 г білого шоколаду, 350 мл вершків 30–33 %, цукрова пудра), 200 г шарового прісного тіста, цукрова пудра.

Торт названий на честь французького покровителя пекарів і кондитерів святого Гонорія. Рецепт був винайдений в 1847 році в пекарні Chiboust на вулиці Сент-Оноре в Парижі.

Торт має неповторний смак завдяки різним видам тіста в його складі (шарове, заварне, штройзель) і ніжному білковому крему, що підкреслює гру текстури.

Шарове тісто розкачують в пласт товщиною біля 5 мм і вирізають круг. Перекладають його на деко, застелене пергаментом. Випікають при температурі 180°C. Після випікання, корж рівномірно посипають цукровою пудрою (завдяки їй корж покривається хрусткою кірочкою, солодковою на смак, яка зберігає основу від розм'якшення) і випікають 15 хв до золотистого кольору.

Готують штройзель і заварне тісто. Випікають шу із штройзелем, охолоджують.

Кавовий крем. Каву розчиняють в окропі, додають до заварному крему і перемішують компоненти.

Крем із збитих вершків. Шоколад розтоплюють в мікрохвильовій печі або на водяній бані. Підігрівають вершки. Змішують шоколад з теплими вершками до гладкої однорідної текстури. Додають холодні вершки і ще раз все перемішують. Прибрати в холодильник на 1–2 год в закритій ємності, щоб крем перед збиванням охолов до температури 4°C. Збивають до пишної маси, безпосередньо перед тим, як начиняти тістечка.

Складання торта. Етапи оформлення торта подано на рис. 4.6.6.1. У шу (рис. 4.6.6.1.1), зрізають кришечки, викладають на дно частину кавового крему (рис. 4.6.6.1.2), зверху відсаджують крем із збитих вершків (рис. 2.2), потім «прикривають» зрізаними кришечками. на корж шарового тіста по спіралі

наносять кавовий крем (рис. 4.6.6.1.3), «відсаджують» з кондитерського мішка крем із збитих вершків (рис. 4.6.6.1.4–4.6.6.1.5). Наповнені «Шу» встановлюють на торт (рис. 4.6.6.1.6). За бажанням, торт прикрашають кавовими зернами в шоколаді або шоколадною стружкою. Готовий торт виготовляють перед відпуском, так як шарове і заварне тісто швидко розмочуються. До відпуску торт зберігають в холодильнику.



Рис.4.6.6.1. Приготування торта Сент-Оноре

Крокембуш (від фр. *croquer en bouche*, «хрумтить в роті») – французький десерт, що являє собою високий конус із профітролів з начинкою, скріплених карамеллю або спеціальним солодким соусом, прикрашений карамельними нитками, зацукрованим мигдалем, фруктами або зацукрованими квітами.

Для того щоб зібрати торт у вигляді рівного конуса з основою діаметром 20 см і висотою приблизно 35 см, потрібно підготувати шаблон з цупкого паперу або тонкого пластику, скрутити конус і склеїти кінці скотчем (рис. 4.6.6.2).

Підготовлений конус перевернути і встановити в широкий стакан (збирання торта відбувається «вверх ногами»).

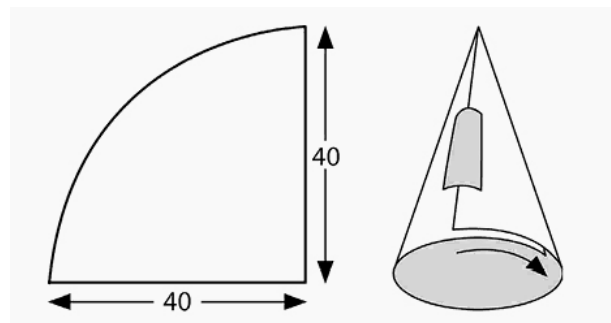


Рис. 4.6.6.2. Виготовлення конуса

Випікають шу зі штройзелем, охолоджують. Для начинки шу приготувати будь-який крем (всі тістечка можна наповнити однаковим кремом або

приготувати різні). За допомогою насадки для кондитерського мішка виконують невеликі отвори на денці кожного тістечка і начиняють кремом. Білий шоколад нагрівають в мікрохвильовій шафі або на водяній бані до 35...40°C. Вмочують кілька шу в розтоплений білий шоколад приблизно на 1/3, виймають і дають шоколаду застигнути. Можна вмочити все шу, тоді торт буде білим повністю. Кожне тістечко вмочують з одного боку в шоколад і опускають в конус, заповнюючи його по периметру ряд за рядом (шу «склеюються» між собою шоколадом, в який їх умочують). У підсумку вийде порожній усередині конус, що складається з кульок шу. Якщо не потрібно робити занадто високий торт, але гостей багато, то кульками шу можна заповнити повністю весь обсяг конуса. До подачі торт зберігають у холодильнику. Можна прикрасити їстівними квітами, цукровими намистинами тощо. При подачі торт не розрізають на шматки, а відокремлюють по кілька шу і подають на десертній тарілці.



4.6.6.2. Мусові торти

Торт «Шоколадно-лимонна фантазія»

Лимонний бісквіт Madeleine, у г: яйця – 120, цукор – 180, цукор інвертний – 8, масло вершкове – 100, молоко 3,5 %-ве – 100, пюре лимонне – 30, борошно пшеничне – 300, розпушувач – 10, цедра лимонна – 4. Для ванільного крему у г: вершки 38 %-ві – 420, паличка ванільна – 1, яйця (жовток) – 100, цукор – 65, желатин листовий – 4. Для малинового крему у г: малина свіжа – 280, сироп глюкозний – 35, цукор – 35, цукор інвертний – 15, пектин – 3. Для білково-шоколадного мусу у г: молоко 3,5 %-ве – 170, шоколад білий – 340, желатин листовий – 7, вершки збиті 38 %-ві – 335. Вихід 2500.

Лимонний бісквіт Madeleine. Яйця збивають із цукром і інвертним цукром у пишну стійку масу. У яєчну масу акуратно вводять суміш розтопленого вершкового масла, молока й лимонного пюре. Потім додають суміш борошна, розпушувача й лимонної цедри. Випікають в круглих формах діаметром 16 см і висотою 1 см 15 хв за температури 165°C.

Ванільний крем. Вершки з ваніллю доводять до кипіння й акуратно вводять суміш жовтків і цукру. Масу доводять до загущення при постійному помішуванні. Крем охолоджують і додають желатин. Виливають в кільця (форми) і охолоджують.

Малиновий крем. Свіжу малину і глюкозний сироп, інвертний цукор доводять до кипіння, потім додають цукор з пектином, кип'ять 2–3 хв, розливають у кільця (форми) і заморожують.

Білий шоколадний мус. Молоко кип'ять, охолоджують до температури 45°C. Білий шоколад розтоплюють до температури 45°C і акуратно з'єднують з молоком. Додають розпушений желатин, а після охолодження – збиті вершки.

Складання торта. Торт складають у круглій формі діаметром 18 см (рис. 4.6.6.3). На дно викладають лимонний бісквіт Madeleine, на нього – трохи білого шоколадного мусу, потім попередньо заморожений малиновий крем, далі – ванільний крем і ще один шар малинового крему. Наповнюють форму білим шоколадним мусом.

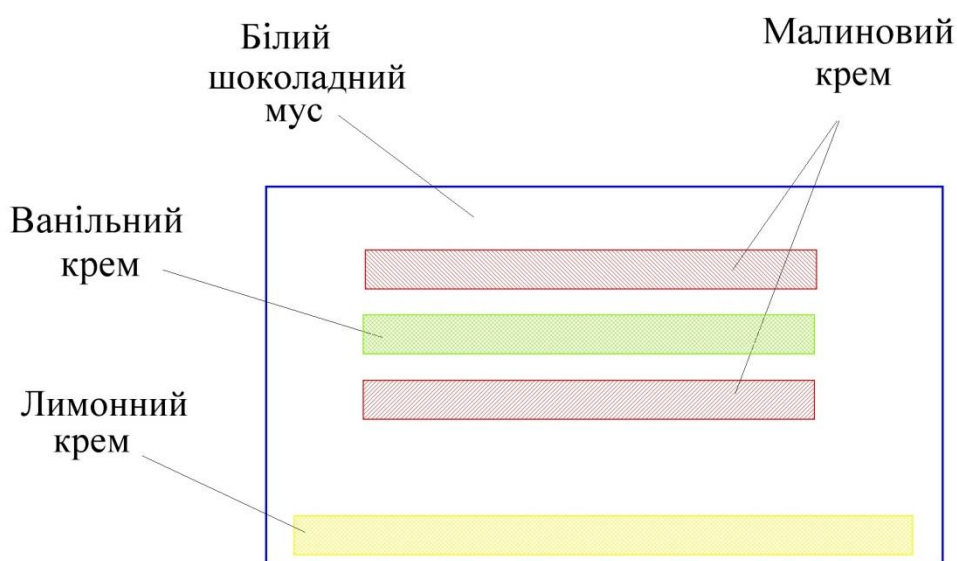


Рис.4.6.6.3. Складання торта «Шоколадно-лимонна фантазія»

Оформлення торта. Торт має круглу форму і покритий шоколадним глясажем. Температура торта при покритті глясажем повинна бути 4...5°C, глясажа – 30...40°C. Декорують торт елементами із чорного шоколаду.

Торт «Екзотик»

Рецептура у г: для кокосового бісквіту: яйця (білок) – 225, цукор-пісок – 75, пудра цукрова – 178, стружка кокосова – 150, пудра мигдальна – 38; для кокосової начинки: цукор-пісок – 600, сироп глюкози – 100, вершки 38 %-ві – 800, стружка кокосова – 350, родзинки чорні – 300, ром – 50; для мусу «Екзотик»: цукор-пісок – 150, вода – 150, яйця (білок) – 200, желатин листовий – 15, пюре кокосове – 150, пюре ананасове – 150, вершки збиті 38 %-ві – 500; для мусу «Тропічний»: цукор-пісок – 150, вода – 100, яйця (білок) – 200, желатин листовий – 15, пюре з манго – 150, пюре з маракуї – 150, вершки збиті 38 %-ві – 500; для апельсиново-шоколадного

глясажу: вода – 150, цукор-пісок – 300, сироп із глюкози – 300, молоко – 200, шоколад білий – 300, желатин листовий – 30, барвник жовтогарячий – 5, ароматизатор апельсиновий – 2. Вихід: 5400.

Кокосовий бісквіт. Білки збивають із цукром до чіткого малюнка, потім на повільній швидкості поступово вводять цукрову пудру. Через якийсь час збільшують швидкість збивання. Збивають 10–15 хв. У готові білки додають суміш із кокосової стружки й мигдальної пудри. Випікають 12–15 хв при температурі 175°C.

Кокосова начинка. Цукор, сироп з глюкози і вершки доводять до кипіння й виливають на суміш кокосової стружки з родзинками. Дають настоятися 10 год і додають ром.

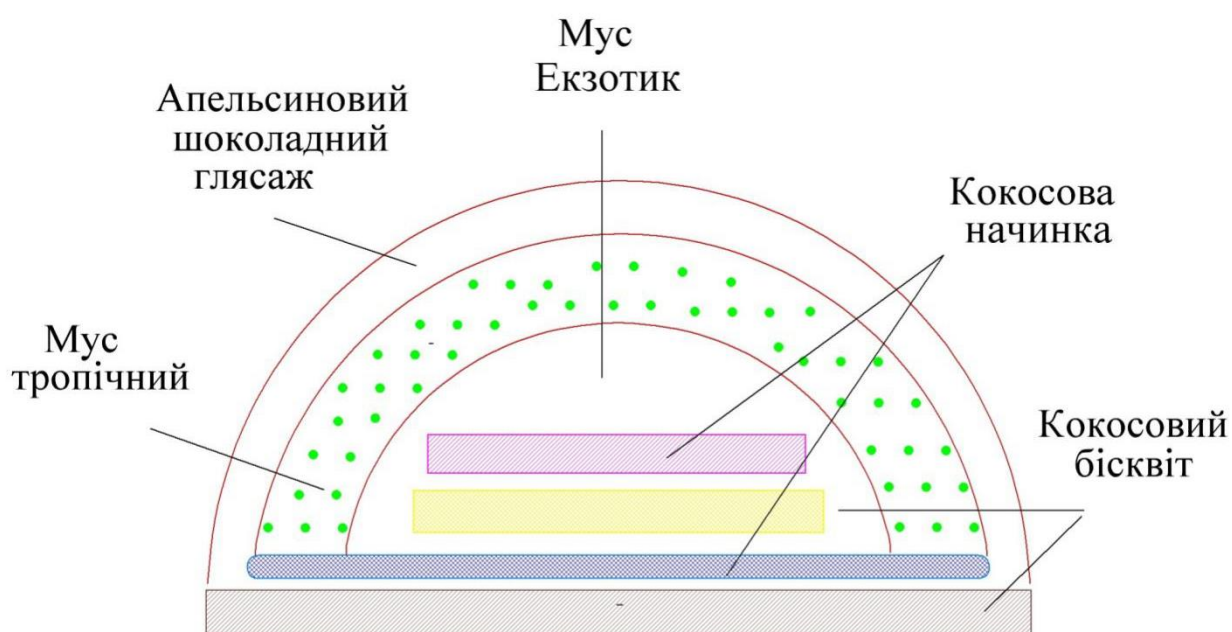


Рис.4.6.6.4. Складання торта «Екзотик»

Муси «Екзотик» і «Тропічний». Цукор з водою уварюють до твердої кульки й заварюють попередньо збиті білки. Продовжують збивати доти, поки маса не охолоне. Потім додають замочений та розтоплений желатин і фруктове пюре. Отриману масу з'єднують із збитими вершками.

Апельсиново-шоколадний глясаж. Воду, цукор і сироп із глюкози доводять до температури 103°C, знімають з вогню й уводять у гарячу масу холодне молоко, а потім білий шоколад, далі – желатин, барвник і апельсиновий ароматизатор. Робоча температура глясажа – 30...40°C.

Складання торта. Мус «Екзотик» викладають на половину маленької форми «поліно», зверху розміщують смужку кокосового бісквіту й кокосову начинку, до кінця заповнюють форму мусом «Екзотик». Поміщають в морозильну камеру на 2–3 год.

На половину великої форми «поліно» викладають мус «Тропічний» і заморожений мус «Екзотик». Форму закривають кокосовим бісквітом і кокосовою начинкою.

Оформлення торта. Торт покривають шоколадним глясажем. Температура торта має бути 4...5°C, температура глясажа – 30–40°C. Торт оформлюють елементами з кольорового шоколаду і квітами із цукрової мастики, приготовленими раніше.

Торт «Шоколадно-кокосовий»

Рецептура у г: для тіста «Кокосове сабле»: масло вершкове – 120, пудра цукрова – 40, яйця – 50, стружка кокосова – 25, борошно пшеничне – 225, сіль – 1; для кокосового крему: яйця – 70, яйце (жовток) – 55, цукор-пісок – 40, пюре кокосове – 200, желатин листовий – 4, масло вершкове – 70; для мусу з гіркого шоколаду: яйця (жовток) – 35, цукор-пісок – 40, крем заварний – 15, молоко 3,5 %-ве – 330, шоколад гіркий 70 %-вий – 80, желатин листовий – 3, вершки 38 %-ві – 90; для смаженого ананасу: цукор-пісок – 150, масло вершкове – 60, ананас свіжий – 500, аніс – 5, гвоздика – 4, пектин – 8.

Вихід: 2000.

Тісто «Кокосове сабле». Вершкове масло змішують із цукровою пудрою, поступово додають яйця. Наприкінці збивання вводять кокосову стружку, борошно й сіль. Поміщають тісто в холодильник мінімум на 4 год. Розкочують тонким шаром і випікають при температурі 180°C до готовності.

Кокосовий крем. Яйця, жовтки й цукор перемішують, уводять у доведене до кипіння кокосове пюре й підварюють до температури 85°C. Знімають з вогню і додають попередньо замочений желатин. Охолоджують до температури 40°C, додають вершкове масло й перемішують в міксері. Розливають по формах і заморожують.

Мус із гіркого шоколаду. Жовток, цукор і заварний крем перемішують, уводять у доведене до кипіння молоко, підварюють до температури 85 °C. Знімають з вогню, уводять у шоколад і перемішують до одержання однорідної гладкої консистенції. Додають попередньо замочений желатин. Охолоджують і з'єднують із збитими вершками.

Обсмажений ананас. Цукор розтоплюють до карамелі, додають вершкове масло, потім ананас, нарізаний кубиками. Додають спеції й пектин. Обсмажений ананас викладають у форми й заморожують.

Складання торта. Торт збирають у формі «поліно». На дно форми викладають трохи шоколадного мусу, потім попередньо заморожений обсмажений ананас і знову шоколадний мус. Накривають тістом «Кокосове сабле».

Оформлення торта. Заморожений торт покривають кольоровим шоколадним велюром. Оформлюють елементами з кольорової шоколадної глазури, відлитими в різних формах.

Схему складання торта наведено на рис. 4.6.6.5.

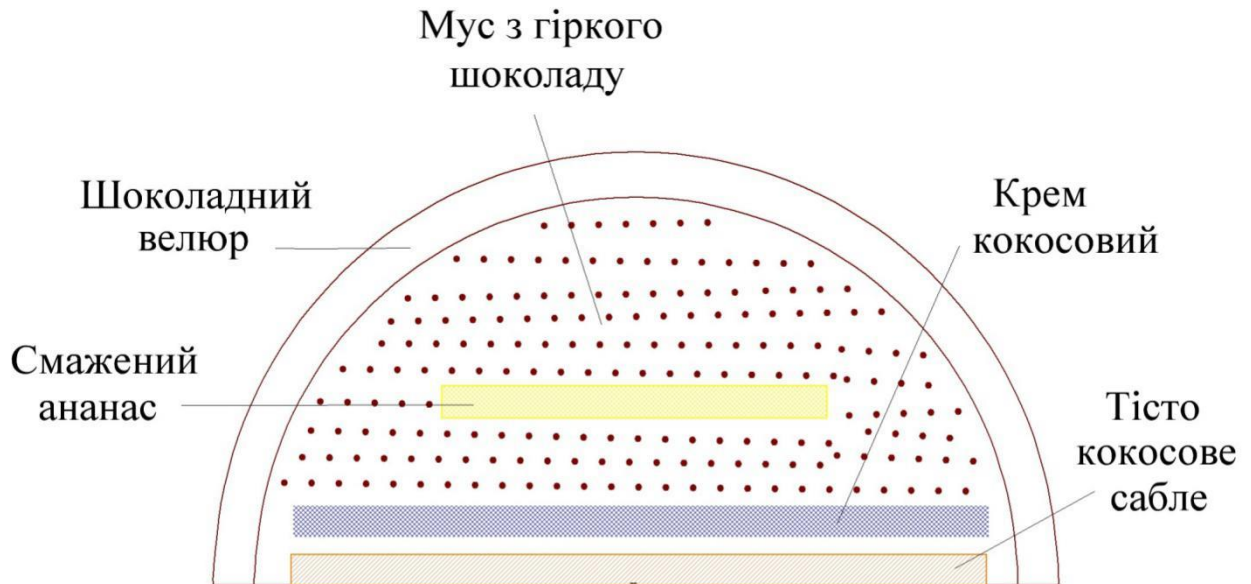


Рис.4.6.6.5. Складання шоколадно-кокосового торта

Виробничо-практичне видання

Збірник рецептур

**Ольга Гайдук
Тетяна Герлянд
Ірина Дрозіч
Наталя Кулалаєва
Ганна Романова**

ПРИГОТУВАННЯ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ

Київ-2020