

Приготування напівфабрикатів для оздоблення борошняних кондитерських виробів. Приготування кремів.

Приготування масляного крему.

КРЕМИ

Креми – це напівфабрикати, які готуються переважно шляхом збивання, внаслідок чого утворюється пишна, пластична маса.

Класифікація кремів

1. Залежно від рецептури і технології приготування креми поділяють на:

- ✦ Масляні;
- ✦ Білкові;
- ✦ Вершково-сметанні;
- ✦ Заварні.

2. Залежно від призначення і способу використання:

- ✦ для оздоблення поверхні виробів (масляні, білкові, вершково-сметанні);
- ✦ для склеювання і змащування випечених пластів (масляні, вершково-сметанні, заварні);
- ✦ для заповнення порожнин у випеченому напівфабрикаті (масляні, заварні, білкові).



Санітарні вимоги до приготування кремів

- Використовувати тільки свіжу високоякісну сировину.
- Ретельно підгодувати сировину, обладнання, інвентар, посуд.
- Зберігати таку організацію виробництва, за якої сировина не буде стикатися з готовими виробами.
- Дотримуватися правил особистої гігієни.
- Дотримуватися правил ведення технологічного процесу, температурного режиму і термінів використання готових кремів.
- Готувати креми тільки з розрахунку потреб однієї зміни.
- Залишки кремів використовувати для випікання борошняних виробів з високою температурою обробки.



Приготування крему масляного основного на цукровій пудрі

Зайцева Г.Т. «Технологія виготовлення КБВ» стор. 113

Сировина	Вміст сухих речовин, %	Витрати сировина на 10кг, кг		Зведена рецептура	
		Напівфабрикат		В натурі	В сухих речовинах
		В натурі	В сухих речовинах		
Масло вершкове	84,0	5,15	4,33	5,15	4,33
Цукор - пудра	99,85	5,11	5,10	5,11	5,10
Ванільна пудра	100	0,04	0,04	0,04	0,04
Коньяк	-	0,017	-	0,017	-
Вихід	-	10000	-	10000	-

Вологість – 8%

Технологічні вимоги до основної сировини

Уся сировина повинна відповідати чинній нормативно-технічній документації. Підготовка сировини проводиться згідно технологічної інструкції.

Технологія приготування

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

Вимоги до якості

Консистенція пишна, однорідна, стійка; колір світло - кремовий, смак приємний, солодкий, з ароматом ванілі.

Технологічна картка

Приготування крему масляного основного на згущеному молоці

Зайцева Г.Т. «Технологія виготовлення КБВ» стор. 113

Сировина	Вміст сухих речовин, %	Витрати сировина на 10кг, кг		Зведена рецептура	
		Напівфабрикат		В натурі	В сухих речовинах
		В натурі	В сухих речовинах		
Масло вершкове	84,0	5,30	4,45	5,15	4,45
Цукор - пудра	99,85	2,83	2,82	2,83	2,82
Згущене молоко	70,0	2,12	1,85	2,12	1,85
Коньяк	-	0,018	-	0,018	-
Вихід	-	10000	-	10000	-

Вологість – 14%**Технологічні вимоги до основної сировини**

Уся сировина повинна відповідати чинній нормативно-технічній документації. підготовка сировини проводиться згідно технологічної інструкції.

Технологія приготування

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

Вимоги до якості

Консистенція пишна, однорідна, стійка; колір світло - кремовий, смак приємний, солодкий, з ароматом ванілі.

Классический масляный крем

Данный рецепт принято считать одним из истоков того огромного разнообразия кремов, каким полнится кондитерских мир. Вкус его знаком с детства, поскольку масляный крем служит основным компонентом в приготовлении торта «Медовик», эклеров, бисквитных лакомств, трубочек и других десертов.

Ингредиенты:

Масло сливочное – 200 гр

Сахарная пудра – 450 гр

Молоко – 2-3 ст. ложки

Ванильный экстракт – 1 ч. ложка

Как приготовить масляный крем:

1. Хорошо размягченное сливочное масло отправить в миску миксера или кухонного комбайна. Взбивать до пышности на средней скорости в течение 2-3 минут.



1.



2.



2. Добавить 1/3 часть сахарной пудры к маслу. Взбивать на минимальной скорости 2 минуты. Затем, постепенно увеличить ее до максимума, продолжить взбивание еще около 2 минут. Совет: пудру необходимо добавлять поэтапно в любой рецепт крема, а скорость регулировать от минимальной до максимальной, иначе придется затратить время на уборку кухни от белоснежного сахарного слоя.

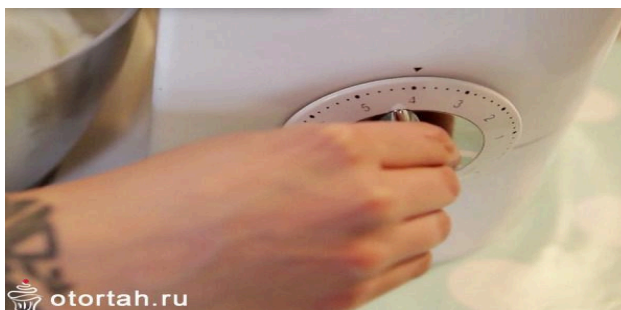


3.

3. Добавить постепенно вторую и третью часть пудры к массе, взбивать все около 4 минут

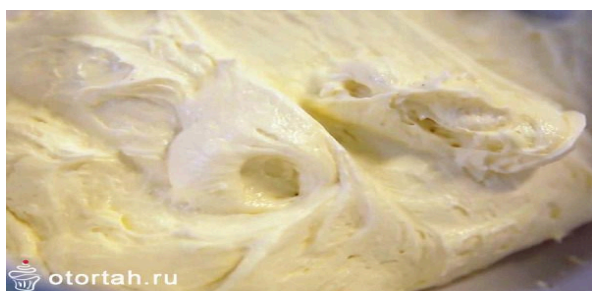
4. 4. Переключить миксер на низкую скорость, влить молоко, ванильный экстракт. Далее, снова увеличив скорость, продолжить замешивание крема еще 3 минуты. Масса получится легкой, пышной и нежной, при соприкосновении с лопаткой на поверхности должны оставаться мягкие пики.

5.



5. Готовый крем переложить в герметичную емкость и поставить в холодильник до использования. Хранится он около 3 дней.

6.



Готовить этот масляный крем лучше с сахарной пудрой, за счет нее масса становится более нежной, нежели с обычным сахаром.

Творожно-масляный крем

Великолепная альтернатива масляным «классикам». Творог в составе смягчает вкус, а сочетание крема с фруктами или ягодами доставит сказочное удовольствие.

Ингредиенты:

Творог – 400 гр

Масло сливочное – 250-300 гр

Сахарная пудра – 250 гр

Ванильный экстракт – 0,5 ч. ложки

Приготовление:

1. Творог протереть через сито, так масляный крем получится более гладким и нежным.

2. Взбить миксером размягченное сливочное масло до пышности.



1.

3. Снизив скорости, постепенно всыпать сахарную пудру. Добавить ванильный экстракт.



2.

4. Не выключая миксера, по столовой ложке добавить протертый творог. Взбивать крем до однородной пышной и эластичной массы.

Как видно из рецепта, приготовить масляный крем с творогом просто, но оторваться от такой вкуснятины очень трудно. Использовать его можно как начинку для тортов, так и в качестве самостоятельного десерта. Сахарную пудру в рецепте иногда заменяют на сгущенное молоко для большей густоты и насыщенности.

Шоколадно-масляный крем для тортов

Шоколадно-масляный крем может использоваться и в качестве начинки для тортов, и в качестве украшения. Готовится весьма просто - делюсь рецептом с фото. Описание приготовления: Шоколадно-масляный крем для тортов - один из тех кремов, которые можно использовать и для начинки тортов, и для их украшения. Я, к примеру, добавляла этот крем в бисквитные торты - всегда получалось очень вкусно. Также его можно добавлять в кексы, пирожные и многие другие десерты - насколько фантазия позволяет.

Рецепт шоколадно-масляного крема для тортов:

1. Сливочное масло взбиваем до воздушности.
2. Добавляем туда яйца и взбиваем еще раз. Вмешиваем в образовавшуюся массу сахарную пудру. Перемешиваем.
3. Смешиваем какао-порошок, воду и экстракт. Хорошенько перемешиваем и добавляем в масляную смесь. Перемешиваем. Шоколадно-масляный крем для тортов готов!

4. Інгредиенты:

Сливочное масло — 120 Грамм

Яйцо — 1 Штука

Сахарная пудра — 150 Грамм

Какао-порошок — 15 Грамм

Ледяная вода — 15 Миллилитров

Ванильный экстракт — 5 Грамм

Количество порций: 3-4



Крем вершковий «Новий» *

Інгредиенты:

Цукор пісок 287,

вершкове масло 466,

молоко згущене з цукром 110,

ванільна пудра 5,

коньяк або вино десертне 1,6,

вода 150.

Вихід 1000.

Для цього крему готують сироп. Цукор з водою з'єднують, доводячи до кипіння, знімають піну, уварюють до товстої нитки 110°C і охолоджують до температури 20 * C. Отриманий сироп з'єднують зі згущеним молоком.

Масло вершкове зачищають, розрізають на шматки, збивають 5-7 хв і, збільшуючи темп збивання, поступово вливають масу з сиропу і згущеного молока, додають ванільну пудру, коньяк або вино і збивають ще 10-15 мін. Цей крем можна приготувати з додаванням джему або какао порошку.

Крем вершковий фруктовий

Крем вершковий «Новий» 502, джем 501. Вихід 1000.

Крем вершковий «Новий» 201, джем 803. Вихід 1000.

У готовий крем вершковий «Новий» додають в кінці збивання джем.

Крем вершковий шоколадний

Інгредиенты:

Вершкове масло 489,

цукор пісок 227,

молоко згущене з цукром 103,

какао-порошок 62,

коньяк або вино десертне 1,5,

ванільна пудра 2,3,

вода 120,
Вихід 1000.

Крем готують так само, як і вершковий «Новий», в кінці збивання додають просіяний какао-порошок.

Крем "Шарлот" (основний)

Ингредиенты:

Вершкове масло 422,
цукор пісок 375,
молоко незбиране 250,
яйця 75,
ванільна пудра 4,
коньяк або вино десертне 1,6.
Вихід 1000.

Для цього крему готують яєчно-молочний сироп. Його можна приготувати двома способами.

Перший спосіб. Цукор, яйця і молоко ретельно перемішують, доводять до кипіння при постійному помішуванні. Сироп кип'ятять до температури 104-105[°]С (до тонкої нитки), проціджують і охолоджують до 20-22 ° С.

Другий спосіб. Спочатку готують молочно-цукровий сироп. Цукор з молоком з'єднують і уварюють до тонкої нитки. Яйця збивають до однорідної маси протягом 5-7 хв і поступово тонким струменем вливають стільки ж по масі гарячого молочно-сахарного сиропу, потім з'єднують з іншими сиропом і витримують на водяній бані 5 хв при температурі 95[°]С. Готовий сироп проціджує і охолоджують до 2 (ГС).

Вершкове масло зачищають, розрізають на шматки і збивають 7-10 хв, поступово додають яєчно-молочний сироп, коньяк або вино десертне, ванільну пудру і збивають ще 10-15 мін.

Крем "Шарлот" можна приготувати з какао-порошком, кава, горіхами, джемом.

Крем "Шарлот" шоколадний

Ингредиенты:

Вершкове масло 382,
цукор пісок 371,
молоко незбиране 247,
яйця 74,
какао-порошок 48,
ванільна пудра 1,4,
коньяк 1,5.
Вихід 1000.

Крем готують так само, як крем "Шарлот", тільки після додавання яєчно-молочного сиропу поступово всипають просіяний какао-порошок.

Дефекти кремів, причини їх виникнення

Види браку	Причини виникнення	Способи їх усунення
Під час збивання масла виділилася волога	<ul style="list-style-type: none"> ● використовували замерзле масло ; ● використовували масло з підвищеною вологістю (Селянське) 	<ul style="list-style-type: none"> ● рідину зціджують, масло збивають 5-7 хв., а потім вливають зціджену рідину
Крем масляний «Новий» «відсікається»	<ul style="list-style-type: none"> ● швидко влили молочно – цукровий сироп або вливали великими порціями 	<ul style="list-style-type: none"> ● крем злегка підігріти при інтенсивному перемішуванні до утворення однорідної консистенції, а потім охолодити

Вершкові й сметанні креми

Вершки і сметану використовують для приготування різних кремів, що мають пишну, ніжну і легку консистенцію, високу поживність і гарний смак. Однак ці креми нестійкі при зберіганні, швидко розпливаються, втрачають форму і скисають. Тому їх потрібно використовувати одразу після приготування.

Для приготування кремів використовують вершки 35 %, а сметану — 30 % жирності, попередньо охолоджені до 2°C. Готують креми в охолодженому посуді. Креми також можна готувати з додаванням желатину. Креми з желатином краще зберігають надану форму, але мають драглисту консистенцію і незначний присмак желатину.

Вершково-сметанні креми використовують для оздоблення поверхні тістечок і тортів, а також для заповнення порожнин випечених напівфабрикатів. Креми на желатиновій основі використовують переважно для склеювання випечених пластів.

КРЕМ ВЕРШКОВИЙ

Інгредієнти:

Цукор-пудра 97 г,
 вершки 35 % жирності 963 г,
 ванільна пудра 10 г.
 Вихід 1000 г. Вологість 50 %.

Підготовлені вершки збивають, поступово збільшуючи темп збивання, до утворення пишної маси. Не припиняючи збивання, у вершки поступово всипають цукрову і ванільну пудру. Загальна тривалість збивання — 20 хв.

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

Покроково вершковий

Охолоджені вершки і сметану перемішують, а далі готують за технологією крему «Вершкового». Загальна тривалість збивання — 20—25 хв.



1 Для того щоб приготувати домашній вершковий крем для торта, нам із вами знадобляться такі продукти: вершки з жирністю від 30 %, цукрова пудра і трохи ваніліну. Крему, приготованого з вказаної кількості продуктів, вистачає на один маленький тортик. Якщо ви готуєте великий торт, тоді збільште кількість продуктів у півтори, а ще краще у два рази.



2 Змішуємо цукрову пудру з невеликою кількістю ваніліну. Замість ваніліну можна покласти половинку пакетика ванільного цукру.



3 Вершки переливаємо в охолоджену миску відповідного розміру і збиваємо їх міксером на маленькій швидкості. Збивати необхідно доти, поки вершки не загустіють. Жирненькі вершки збиваються неймовірно швидко, тому багато часу на це не буде потрібно.



4 Всыпаємо цукрову пудру змішану з ваніліном.



5 Тепер збиваємо вершки разом із цукровою пудрою, але вже на великій швидкості міксера. Довго збивати не потрібно, буквально 1, максимум 2 хвилини і все. Вершковий крем для торта готовий!

КРЕМ СМЕТАННИЙ

Інгредієнти:

Цукор-пудра 322 г,

ванільна пудра 11 г,

сметана 30 % жирності 737 г.

Вихід 1000 г. Вологість 41,5 %.

Крем сметанний готують за технологією вершкового основного крему.

Для приготування сметанного крему використовують охолоджену сметану вищого сорту, що містить 30% жиру. Крем нестійкий при зберіганні — швидко втрачає надану йому форму.

Під час приготування сметану вміщують до охолодженого казанка і збивають холодним вінчиком.

Спочатку протягом 2-3 хв. збивання проводять при малій частоті обертання вінчика (140 - 170 об/хв), потім поступово збільшують її до 300 об/хв. Коли

утворюється густа пишна піна, до неї при зменшеному числі обертів додають помалу цукрову і ванільну пудру. Добре збитий крем повинен утримуватися на підведеному вінчику (лопатці).

Вимоги до якості: такі самі, як і до крему «Вершковий»; смак солодкий, ледь кислуватий.

КРЕМ ВЕРШКОВО-СМЕТАННИЙ

Інгредієнти:

Цукрова пудра 177 г,
сметана 30 % жирності 296 г,
вершки 35 % жирності 590 г,
ванільна пудра 7 г.
Вихід 1000 г. Вологість 47,5 %.

Цей крем може бути приготований за двома варіантами рецептури. Перший варіант передбачає використання вершків, сметани і пудри, другий, з додаванням до вказаної сировини як загусника молочного желе, що складається з молока і кукурудзяного крохмалю.

За першим варіантом крем готують таким чином.

Охолоджені вершки і сметану збивають разом холодним вінчиком спочатку при малій частоті обертання (140-170 об/хв), а потім при збільшеній (до 300 об/хв). В кінці збивання додають при зменшеній частоті обертання цукрову і ванільну пудру. Загальна тривалість збивання близько 20-25хв.

За другим варіантом: При використанні як загусник молочного желе крем готують таким чином. У відкритий варильний казан з паровою сорочкою наливають половину кількості молока, передбаченого рецептурою, доводять його до кипіння. У решті молока (ненагрітому) розводять крохмаль, цівкою при помішуванні вводять його в кипляче молоко і протягом 2-3 хв. проводять уварювання до консистенції молочного киселю (желе). Молочне желе виливають в алюмінієву чашку і ставлять в холодильник.

Перед вживанням холодне молочне желе протирають лопаткою через часте сито і поступово додають в збиванні сливки зі сметаною. Після збивання додають цукрову і ванільну пудру, суміш обережно перемішують.

Для приготування крему за першим варіантом рецептури можуть бути використані вершки 20%-ної жирності. Вологість крему в цьому випадку підвищиться до 58%.



Вершково-сирний крем



Ніжний екзотичний смак крему на основі вершків та сиру «Маскарпоне» дуже делікатний і незвичайний. Такою начинкою можна оформити еклери, змастити коржі для торта або поверхню і боки всього виробу в якості прикраси. Додатком до такого крему може служити кокосова стружка, свіжі фрукти або горішки. Але і власний смак крему незабутній і легкий.

Інгредієнти:

- 🎬 Склянку з верхом вершкового сиру «Маскарпоне».
- 🎬 Цукрова пудра – не менше 100 грамів або навіть трохи більше.
- 🎬 Самі жирні вершки (мінімум 30%) – півлітра.

Процес приготування:

- 🎬 Протягом 12 хвилин збиваємо дуже холодні вершки на граничній швидкості міксера/блендера.
- 🎬 За час збивання вони повинні стати пишною масою, не осідаючого і стійкою.
- 🎬 Можна скористатися загусником в порошок, якщо вершки не тримають форму.
- 🎬 Потроху додаємо в піну, не припиняючи рухів віночком, вершковий сир.
- 🎬 Пудру і за бажанням ваніль перемішуємо і додаємо до вершкової маси, збиваємо ще хвилин 5-6.
- 🎬 Можна приступати до оформлення торта цим чудовим насиченим кремом.

Вершково-шоколадний крем



Поєднання жирних вершків і шоколаду використовується в багатьох рецептах солодкої випічки. Яскравий з гірчинкою смак шоколаду відмінно відтіняє ніжністю і молочної солодкістю вершків. Саме тому крем на основі цих компонентів (ганаш) може застосовуватися для виготовлення практично будь-якого кулінарного шедевра.

Інгредієнти:

- 🎬 Плитка гіркого шоколаду без цукру.
- 🎬 Вершки 35-процентні – 120 мілілітрів.
- 🎬 Масло вершкове м'яке – 35 грамів.
- 🎬 Пудра цукрова – 60 грамів.

Процес приготування:

- 🎬 Шоколад поломайте на квадратики, складіть у посуд з товстим дном.
- 🎬 Окремо змішайте вершки з цукровою пудрою. Нагрійте, помішуючи, але не доводите до кипіння. Відразу ж зніміть з вогню.
- 🎬 Влийте масу в шоколад, залиште на кілька хвилин.
- 🎬 Перемішайте віночком, поки весь шоколад не розтопиться.
- 🎬 Додайте шматочок вершкового масла і ще раз збийте.
- 🎬 Все готово, можна змащувати їм коржі.

Вершковий крем для бісквітного торта



Бісквітна випічка універсальна – практично будь-який крем, начинка або глазур підійде для створення смачного кулінарного шедевра на основі бісквіта. Однак крем бажано вибирати легкий, насичений повітрям, як тісто. Зі вершковим кремом торт виходить особливо легким і смачним. Дуже простий і практично миттєвий в приготуванні, їм можна не тільки вкривати основу, але і прикрашати торт.

Інгредієнти:

- 🎬 Вершки дуже холодні – 1 стакан.
- 🎬 Яйця – 4 штуки.
- 🎬 Цукор – 120 грамів.
- 🎬 Ванільний екстракт – 0,5 ч. л.

Процес приготування:

- 🎬 Жовтки відділяємо і розтираємо в окремій мисці з цукром.
- 🎬 Вливаємо отриману масу в вершки, перемішуємо, доводимо до кипіння на маленькому вогні.
- 🎬 Окремо збиваємо наші білки, які перед цим провели мінімум 12 годин у холоді і встигли охолонути.
- 🎬 Зняту з вогню суміш трохи охолоджуємо, швидко перекладаємо в неї білкову піну і збиваємо на максимальній швидкості протягом 5 хвилин.
- 🎬 В кінці вливаємо ванільний екстракт.
- 🎬 Оптимально використовувати масу ще теплою, а охолоджувати — разом з готовим тортом в холодильнику.



Види браку

Види браку	Причини виникнення браку	Шляхи попередження
Вершки чи сметана не збиваються до потрібного об'єму	- молочні продукти не мають відповідної жирності й недостатньо охолоджені	- для приготування кремів використовувати попередньо охолоджені вершки 35%, а сметани 30%
Вершковий (сметанний) крем слабкої консистенції, не зберігає наданої форми	- погана якість вершків чи сметани; - надто довго збивали вершки(сметану)	- використовувати якісні вершки(сметану); - загальна тривалість збивання – 20 хв.