

10.02.2025 р

Урок № 27

Тема уроку : Поняття про інші види сировини для змащування хлібобулочних виробів

Мета уроку: Ознайомитися з різними видами сировини для змащування виробів.

Для оздоблення поверхні здобних виробів готують посипку, заварний крем, помадку, чи інші напівфабрикати.

Приготування посипок: **крихтові** (бісквітні смажені крихти, бісквітні фісташкові крихти, пісочні крихти, крихти повітряного напівфабрикату, крихти з шарового напівфабрикату);

- **цукристі** (нонпарель, цукор-пісок, цукрова пудра);
- **шоколадні** (шоколадна посипка, трюфельна крупка, порошок какао);
- **горіхові** (грецький горіх, фісташкова крупка, арахісова посипка).

Борошняна посипка: Змішують 1 кг цукру з 0,5 кг топленого масла і добавляють 1 кг борошна, все ретельно перемішують і протирають крізь сито. Цією посипкою посипають вироби перед посадкою у піч. Також приміняються посипки з маку, з кунжуту - їх посипають на вироби після змащування виробів водою; посипають цукром після змащування виробів яєчною сумішшю а потім випікають.



Приготування заварного крему. Для приготування крему змішують 0,4 кг цукру, 1 л води, 0,2 кг борошна, 5 яєць. Отриману масу доводять до кипіння, після чого

охладжують. У холодний крем додають 0,1 г ваніліну. Кремом наповнюють

вироби.



Приготування помадки. Цукор заливають гарячою водою у співвідношенні 3:1. Суміш нагрівають у Варочному котлі до кипіння й уварюють 30-40 хв. Температура сиропу за цей час досягає 110-115 °С. При цій температурі вносять патоку або інвертний сироп, щоб запобігти кристалізації, й продовжують уварювання ще 10-15 хв, поки крапля цукрового сиропу (1 -2 г), опущена в холодну воду, не утворить твердої кульки. Уварений сироп виливають на промитий водою і змащений маслом мармуровий або металевий стіл (бажано з охолодженням) і охолоджують до 35-40 °С. Після цього сироп збивають спеціальними лопатками до одержання густої помади білого кольору. Охолоджений сироп можна збивати в збивальній машині протягом 15-20 хв.

Після збивання помадку витримують 12-24 год. Зберігають помадку в ємності, накритій вологим полотном. Перед використанням її підігрівають до 50-60 °С.



Рецепт шоколадної глазурі з какао

Інгредієнти для шоколадної глазурі:

- цукор — ½ склянки
- какао — 3 ст. л.
- молоко — 3 ст. л.

- вершкове масло – 30 г

Спочатку треба вибрати місткість, у якій готуватимеш глазур: маленька каструля або сотейник.

Змішати в місткості цукор, какао та молоко і варити, поки не з'являться перші бульбашки. Вимкнути плиту. Щойно суміш трохи охолоне, потрібно додати



вершкове масло. Щоб глазур вийшла ніжною, можна збити її міксером.

https://www.google.com/search?q=%D0%BF%D1%80%D0%B8%D0%B3%D0%BE%D1%82%D1%83%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%BD%D1%8F+%D1%88%D0%BE%D0%BA%D0%BE%D0%BB%D0%B0%D0%B4%D0%BD%D0%BE%D1%97+%D0%B3%D0%BB%D0%B0%D0%B7%D1%83%D1%80%D1%96&sca_esv=e1084cba4f9543fe&sxsrf=ACQVn08wUTASnfCRt5EYJacfL9g9wlWXhO%3A17096

Домашнє завдання :

Ознайомитись з матеріалом і законспектувати його.

Відповісти на питанні : 1.Чим змащують вироби перед засипанням маком , крихтами, кунжутом?

2.Які вироби покривають помадкою?

Відповіді надсилати на пошту ludasmirenko@ukr.net