

Урок №6. Підготовка яєчних продуктів до використання в кондитерському виробництві.

З яєць у переробленому вигляді одержують морожені яєчні продукти і яєчні порошки.

Морожені яєчні продукти виробляють у вигляді яєчного меланжу (суміш яєчного білка і жовтка в природній пропорції), яєчного білка і яєчного жовтка. За хімічним складом і харчовою цінністю морожені яєчні продукти не поступаються свіжим яйцям.

Для виробництва морожених яєчних продуктів використовують якісні свіжі яйця. Їх миють, дезинфікують, відокремлюють від шкаралупи, фільтрують, пастеризують (при температурі 62—65°C), охолоджують, розфасовують у банки, герметично закривають і заморожують при температурі — 18°C до температури в середині банки — 5°C.

Морожені яєчні продукти повинні відповідати таким вимогам: колір мороженого меланжу темно-оранжевий (після розморожування світло-оранжевий), мороженого білка — білясто-палевий (після розморожування — палевий), мороженого жовтка — палево-жовтий (після розморожування — жовтий); смак і запах властиві для даного продукту, без сторонніх присмаків і запахів; на поверхні свіжого мороженого яєчного продукту повинен бути бугорок.

У кондитерському виробництві з усіх морожених яєчних продуктів найчастіше використовують яєчний меланж, попередньо розморожений і проціджений. Використовують меланж тільки при приготуванні різних видів тіста, його додають замість яєць у співвідношенні 1:1. Суворо забороняється використовувати меланж при приготуванні кремів, оскільки останні не підлягають тепловій обробці. Крім того, 1 кг яєць можна замінити на 390 г морожених жовтків і 610 г морожених білків. Перед використанням банки із замороженим меланжем промивають, витримують у теплій воді (1 = 45—50°C) протягом 2—3 год. для розмерзання. Коли меланж повністю розмерзнеться, банки протирають насухо і відкривають, меланж проціджують через сито і використовують за призначенням.

В кондитерські цехи морожені яєчні продукти надходять у герметично закритих жерстяних банках масою по 5, 8 і 10 кг. Зберігають їх у холодильних камерах при температурі — 10°C і відносній вологості повітря 85 % протягом 8 місяців. При температурі 2—6°C морожені яєчні продукти зберігають не більше 3 діб. Забороняється вдруге заморожувати розморожений меланж, тому його розморожують у міру необхідності.

Висушені яєчні продукти

Висушені яєчні продукти харчова промисловість виробляє у вигляді яєчного порошку (суміш білка і жовтка), сухого білка і сухого жовтка. Хімічний склад яєчного порошку відрізняється від хімічного складу натурального яйця тільки співвідношенням харчових речовин. У яєчному порошку містяться: вода — 7,3 %, сухі речовини — 92,7 %, зокрема білки — 46 %, жир — 37,3 %, вуглеводи — 4,5 %, мінеральні речовини — 4,9 %. Енергетична цінність 100 г яєчного порошку становить 542 кКал або 2268 кДж.

Отримують яєчний порошок шляхом висушування розпилювальним або плівковим способами. Яєчний порошок повинен мати порошкоподібну, без грудочок, консистенцію; світло-жовтий колір (сухий білок — жовтувато-білий), однорідний по всій масі; смак і запах властиві даному продукту, без сторонніх присмаків і запахів; вологість не повинна перевищувати 8,5 %.

У кондитерському виробництві яєчні порошки використовують тільки для приготування тіста. Забороняється використовувати їх для приготування кремів, оскільки під час набрякання яєчні порошки повністю не розчиняються. Перед використанням яєчний порошок просівають, розчиняють у теплій воді (на 100 г порошку — 0,35 л води) і залишають для набрякання протягом 30—40 хв. Коли порошок повністю набрякне, його проціджують і використовують. Середній масі одного яйця відповідає відновлений яєчний

порошок, приготовлений з 10 г яєчного порошку і 30 г води.

На підприємства громадського харчування яєчний порошок надходить упакований у фанерні ящики масою 25 кг, у паперових багатошарових мішках масою 20 кг, прокладених з середини поліетиленою плівкою. Зберігають їх при температурі не вище ніж 12°C і відносній вологості повітря 65—70 % протягом 6 місяців.

1. Домашнє завдання : опрацювати тему § 23 стор. 49-53, відповісти на запитання (письмово): Які поживні речовини містяться у білку і жовтку яйця?

2. Як класифікують яйця залежно від способу і терміну зберігання?

3. Які властивості білка і жовтка яйця використовують при виробництві кондитерських виробів?

4. Поясніть, чому для приготування кремів використовують дістичні яйця, а для тіста — столові?

5. Яких санітарних вимог необхідно дотримуватися під час первинної обробки яєць?

6. Які Ви знаєте види яєчних продуктів?

7. Що таке меланж, особливості його підготовки і використання в кондитерському виробництві.

8. Як підготувати яєчний порошок до використання?

9. Для приготування яких виробів використовують яєчний порошок у кондитерському виробництві?

10. Розв'яжіть задачу: якою кількістю меланжу і яєчного порошку можна замінити 100 шт. яєць, якщо маса одного яйця становить 40 г?