

Очная форма обучения
ПМ.01 Управление ассортиментом товаров
МДК 01.01 Основы управления ассортиментом товаров
21.03.2023г Группа ТЭК 2/2 Горденко И.А.

ТЕМА: КАРАМЕЛЬ

Учебные цели:

- ознакомление студентов с понятием, классификацией и характеристикой карамели;
- развивать умение применять знания теории на практике, делать выводы, развивать самостоятельность, наблюдательность;
- прививать чувства личной ответственности и сознательного отношения к изученному материалу, как прямой связи с выбранной профессией, прививать интерес к выбранной специальности

Формируемые компетенции: К 1.1-ПК 1.4

уметь:

- распознавать товары по ассортиментной принадлежности;
- формировать торговый ассортимент по результатам анализа потребности в товарах;

знать:

- ассортимент карамели, ее потребительские свойства;
- товароведные характеристики реализуемой карамели, ее свойства и показатели.

Лекция
(2 часа)

План

1. Пищевая ценность, классификация, характеристика ассортимента: Карамели.

Вопросы самостоятельной работы обучающихся

1. Изучить лекцию и составить конспект
2. Ответить на вопросы

Выполненную работу переслать на электронный адрес:
irina_gordenko@mail.ru

Карамель – кондитерское изделие хрупкой консистенции, изготовленное из карамельной массы с начинкой или без нее. Она содержит много сахара (от 70 до 95%), а некоторые виды карамели с начинкой – жир и белки.

Карамель классифицируют по различным признакам. По рецептуре и способу приготовления ее подразделяют на леденцовую, с начинкой, мягкую, витаминизированную, лечебную; по способу защиты поверхности – на завернутую и открытую. Открытая карамель в зависимости от способа защитной обработки бывает глянцевая, дражированная, кондированная, обсыпанная, глазированная.

Схема производства карамели включает формование готовых изделий из полуфабрикатов, их охлаждение, заворачивку или защитную обработку поверхности открытой карамели. Режимы и способы выполнения этих операций существенно влияют на качество готовых изделий.

Леденцовую карамель получают в основном из прозрачной нетянутой карамельной массы. Разновидности этой карамели в зависимости от способа формования: монпансье, таблеточная, фигурная, в виде пучка тонких полых трубок и др.

Леденцовую карамель формуют из карамельного жгута или пласта. Для получения жгута карамельной массе вначале придают форму усеченного конуса, а затем из его вершины вытягивают жгут и калибруют его по размеру. Из жгута получают карамель в виде таблеток, овальной, цилиндрической и прямоугольной формы. На линиях КФЗ (карамельных формующих заверточных) жгуту придают прямоугольное сечение и разрезают его на отдельные изделия, которые сразу заворачивают, а затем охлаждают. При таком изготовлении часть карамели имеет небольшие деформации и неровный срез.

Из пласта карамельной массы формуют монпансье, фигурную карамель. Пласт прокатывают между двумя вращающимися валками с ячейками. Карамельная масса заполняет ячейки и приобретает их форму и рисунок. Между отформованными изделиями остаются тонкие переминышки из карамельной массы, которые после охлаждения легко разрушаются.

Карамель с начинкой состоит из оболочки - тянутой или нетянутой карамельной массы - и начинки. На качество формируемых изделий влияет их температура. Температура начинки должна быть примерно на 10 °С ниже, чем карамельной массы. При несоответствии их температур возможны дефекты формы, трещины готовых изделий. Жидкие начинки нагнетают внутрь батона из карамельной массы конусообразной формы через трубку начинконаполнителя. Густые начинки вручную выкладывают на пласт карамельной массы, края пласта соединяют, обминая шов. Полученный пирог помещают в обкаточную машину. Используют также начинконаполнители, что позволяет механизировать этот процесс.

Внутри вытягиваемого из конуса жгута имеется начинка. После калибровки жгут поступает на формующие машины, где разделяется на отдельные изделия, связанные между собой тонкой переминышкой из карамельной массы. В зависимости от применяемых машин (режущих, штампующих)

изделия имеют разную форму с рисунком или без него. На режущих машинах карамель с начинками формуют в виде «подушечек», длина которых равна диаметру жгута или приплюснутой формы со швом на узкой части. На штампующих машинах получают карамель разной формы - круглой, овальной, удлиненно-овальной, с оттиском рисунка. Швы карамели с жидкой начинкой должны быть плотными, хорошо закрытыми, что достигается пластическими деформациями карамельной массы без скалывания. Разрез при таком воздействии получается смятым или в виде сжатого шва на торце. Карамель с ореховыми или орехово-шоколадными начинками может формироваться подобно леденцовой на КФЗ-машинах с открытым швом.

На поверхность открытой карамели, преимущественно мелкой и круглой формы, наносят защитный слой - глянец (смесь жира, воска и парафина). Иногда после смачивания сиропом ее обсыпают сахаром-песком, какао-порошком и другими обсыпками, менее гигроскопичными, чем карамельная масса.

Ассортимент карамели. Карамель леденцовая в завертке: Дюшес - нетяннутая, зеленого цвета, с эссенциями грушевой или дюшес и ванильной; Мятная - неокрашенная, без добавления кислоты, с мятной эссенцией; Грильяжная - с добавлением мелкодробленого жареного арахиса; Молочно-грильяжная - из молочно-карамельной массы с добавлением дробленого ядра миндаля и кешью, с миндальной эссенцией и др.

Карамель леденцовая в форме таблеток в тубиках: Спорт - различных цветов, ароматизированная эссенциями; Подсолнечная - с жареным ядром подсолнечника, с ванильной эссенцией и др.

Карамель леденцовая фигурная, завернутая на палочке: Фигурная - в форме листочка, рыбки, окрашенная в различные цвета;

Петушки - нетяннутая (не менее 60 шт. в 1 кг), завернутая в целлофан

Монпансье леденцовое открытое: в сахаре - Театральный горошек (не менее 1100 шт. в 1 кг), Барбарис; глянцованное - Мятный горошек, Цитрусовые палочки; в воздухонепроницаемой таре - Малинка, Кристалл, Солод молочный и др.

Карамель соломка - в виде пучка тонких полых параллельных трубок, скрепленных друг с другом.

Карамель с начинками подразделяют по виду начинок.

Карамель с фруктово-ягодными начинками: Черная смородина - завернутая, тянутая или нетяннутая оболочка, начинка из яблочного и черносмородинового пюре; Пуншевая - завернутая, начинка яблочная; Праздничная - оболочка мягкая, начинка из сливового и вишневого пюре, глазированная шоколадом; Десертная подушечка - глянцованная; Атласная подушечка - в воздухонепроницаемой таре; Сюрприз - открытая, глазированная шоколадом и др.

Карамель с желевыми начинками: Белка - завернутая, оболочка с добавлением сливочного масла, начинка желевно-малиновая; Москва - открытая, начинка желевно-мармеладная и др.

Карамель с медовыми начинками: Золотой улей - завернутая; Ракушки - открытая, в воздухонепроницаемой таре и др.

Карамель с ликерными начинками: Бенедиктин- завернутая; Сливянка - гляncованная; Ликерная - в сахаре и др.

Карамель с молочными начинками: Ше-шупе - завернутая, начинка молочно-шоколадная с добавлением ореха; Выставочная - завернутая, оболочка с добавлением молока и сливочного масла, начинка молочно-ягодная, Му-му - завернутая, с молочно-помадной начинкой; Клубника с молоком- гляncованная; Рион - в какао-порошке, начинка молочно-ореховая; Молочная капля - в воздухонепроницаемой таре и др.

Карамель с помадными начинками: Мечта- завернутая, плоско-округлая; Фруктовые трубочки - завернутая, в форме батончиков; Привет - гляncованная; Помадная - в сахаре и др.

Карамель с масляно-сахарными начинками: Снежок - завернутая; Свежесть - завернутая или в воздухонепроницаемой таре, начинка прохладительная, переслоенная карамельной массой, и др.

Карамель со сбивными начинками: Красный мак -завернутая, Янтарь - гляncованная и др.

Карамель с марципановыми начинкам и: Золотая рыбка - завернутая, начинка с ядром миндального ореха и др.

Карамель с ореховыми начинками: Крабы - завернутая, начинка с ядром лещинного ореха, переслоенная карамельной массой; Чайка - завернутая, оболочка с добавлением молока и сливочного масла, начинка ореховая; Орешек - в какао-порошке и др.

Карамель с шоколадно-ореховыми начинками: Раковая шейка - оболочка тянутая с красными нетяннутыми жилками, начинка шоколадно-ореховая, переслоенная карамельной массой; Бон-бон - начинка с ядром лещинного ореха; Маяк - начинка с ядром кешью; Край родной - глазированной шоколадом, начинка из ядра подсолнечника, переслоенная карамельной массой, и др.

Карамель с двойными начинками: Куколка- шоколадно-ореховая начинка, переслоенная карамельной массой, расположена вокруг яблочной начинки; Птичье молоко - шоколадно-ореховая начинка, переслоенная карамельной массой, расположена вокруг кремovo-сбивной начинки и др.

Карамель мягкая имеет оболочку помадообразной консистенции, покрытую иногда шоколадной глазурью.

Карамель витаминизированную вырабатывают леденцовую и с начинками с добавлением витаминов.

Карамель лечебная – леденцовая и с начинками с добавлением сорбита, порошка морской капусты, декамина, анисового масла и др.

Вопросы для самоконтроля

1. Перечислите потребительские свойства карамели.
2. Назовите сырье для производства карамели.
3. Охарактеризуйте способ изготовления карамели.
4. Как классифицируют карамель?

Список рекомендованных источников

1. Елисеева Л.Г. Товароведение однородных групп продовольственных товаров: Учебник для бакалавров / Л. Г. Елисеева, Т. Г. Родина, А. В. Рыжакова и др.; под ред. докт. техн. наук, проф. Л. Г. Елисеевой. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. — 948 с.
2. Блинникова О.М. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: Учебное пособие. - Мичуринск: Изд. МичГАУ, 2007.-234с.
3. Шепелев А.Ф. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: учебное пособие. – Ростов – на - Дону: Издательский центр» МарТ», 2001.-680с.