

Учебная практика

Тема 5.17: Приготовление сахарной мастики и марципана

Цели занятия:

- **дидактическая:** закрепить теоретические знания студентов, углубить и расширить знания, сформировать умения и навыки студентов по теме
- **развивающая:** развитие творческого подхода к решению самых разнообразных задач; формировать и развивать умение анализировать, выделять главное
- **воспитательная:** формирование интереса к профессии у студентов, формирование определенных черт гармонически развитой личности.

Формируемые компетенции: осознание социальной значимости будущей профессии; стремление к саморазвитию, повышению своей квалификации и профессионального уровня.

Самостоятельная работа:

1. Законспектировать, выучить инструктаж и ответить на контрольные вопросы.

2. Выполнить задание в рабочей тетради с. 48 №27, 28, 29, 30, 31.

Выполненную самостоятельную работу прислать:

на адрес электронной почты: jiji.juli.2000@mail.ru или личное сообщение в контакте <https://vk.com/id553531927>

План

1. Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления кондитерских изделий.
2. Приготовление сахарной и молочной мастики и украшений из нее.

Инвентарь и приспособления для работы с мастикой и марципаном

К инвентарю и приспособлениям для работы с мастикой и марципаном относят инструменты для лепки. Эта группа включает в себя удобные для использования инструменты, которые не только облегчают задачи кондитера, но и делают ее приятной и аккуратной. Соединяя разные инструменты для работы с мастикой, можно получить бесконечное разнообразие форм и узоров от классики до модерна.

Акриловая доска, к которой не липнет мастика, используется для раскатывания мастики, а также для моделирования и лепки фигурок из мастики и марципана.

Скалка акриловая используется для раскатывания мастики при изготовлении цветов, имеет съемные ограничители длиной около 20—30 см. Скалка для мастики позволяет удобно и быстро разворачивать мастику к нужной толщине. Скалка имеет гладкую, неприлипающую поверхность. Ограничители позволяют раскатывать мастику нужной толщины. Акриловая скалка длиной 50—70 см используется для раскатывания пласта мастики большого размера для переноса ее на поверхность торта (при покрытии торта мастикой или марципаном).

Скалка рельефная для мастики используется для создания текстурной поверхности. Позволяет ровно разворачивать мастику (марципан), предоставляя при этом поверхности необыкновенный узор.

Триммер (дисковый нож) для мастики круглый используется для разрезания мастики и марципана. Эргономичная ручка инструмента, удобная в использовании, обеспечивает максимальную эффективность инструмента. Нейлоновый режущий диск режет мастику четко и не оставляет следов на рабочей поверхности.

Экструдер разработан для работы с мастикой и марципаном. При помощи экструдера выдавливают сахарную мастику или марципан через насадки, благодаря чему выходят или равные полоски, или волнистые линии, или другие фигуры, которыми украшаются торты. Уникальный рычаг дает механическую помощь при работе.

Вайнеры — это силиконовые молды, которые придают цветочному листу или лепестку текстуру с двух сторон, тем самым давая возможность создавать цветы абсолютно идентичные настоящим. Заготовку из мастики помещают между половинками штампа, прижимают их один к другому, чтобы получить оттиск прожилок на обеих сторонах листа.

Вырубки (каттеры) — это разнообразные формы для высечения фигурок из мастики и марципана. Вырубки для цветов и листьев бывают разных форм и размеров, из металла или пластика. Вырубка удобная тем, что ею можно высекал сразу большое количество деталей цветов.

Молды для мастики — специальные фигурные формы для создания объемных украшения для тортов и кондитерских изделий. При нанесении сахарной мастики в молдах можно объединять пасту разных цветов. Перед закладкой мастики форма по всем стенкам обрабатывается крахмалом. Особой популярностью пользуются силиконовые молды в формате 3D, с помощью которых создаются объемные скульптуры, украшающие праздничные торты.

Щипцы для мастики предназначены для моделирования и нанесения рельефного рисунка при работе с мастикой, марципаном. Щипцы используются для обработки краев, стыков, создание тематических узоров.

Плунжер (вырубка с выталкивателем) для работы с мастикой — это кондитерский инструмент, при помощи которого получают разные формы, высекая их из сахарной пасты. Прижимая плунжер рукой, мастер высекает форму из раскатанной мастики, а нажимая специальный рычажок на обратной стороне кондитерского плунжера, выталкивает вырезанную фигурку и получает готовый декор. Наборы кондитерских плунжеров позволяют получать один и тот же вид декора разного размера.

Флористическая лента — это эластичная бумажная лента, применяется для обертывания стеблей растений. Лента очень хорошо растягивается, благодаря чему очень плотно обтягивает стебель и легко обклеивается сверху проволоки. Флористическая лента присоединяет тычинки к проволоке и соединяет цветы в букеты и композиции.

Флористическая проволока — это покрытая бумагой проволока, толщина которой определяется ее калибром. Калибр 18 — самая толстая проволока, а калибр 33 — самая тонкая. Подбирать проволоку следует по толщине и весу изготавливаемого цветка.

Мат для формирования цветов с отверстиями (мягкий). Укладывая высеченную заготовку на мат, заготовкам придают более тонкие края и волнистую форму.

Текстурные коврики для мастики используются для изготовления рельефных рисунков на поверхности рулетов или тортов.

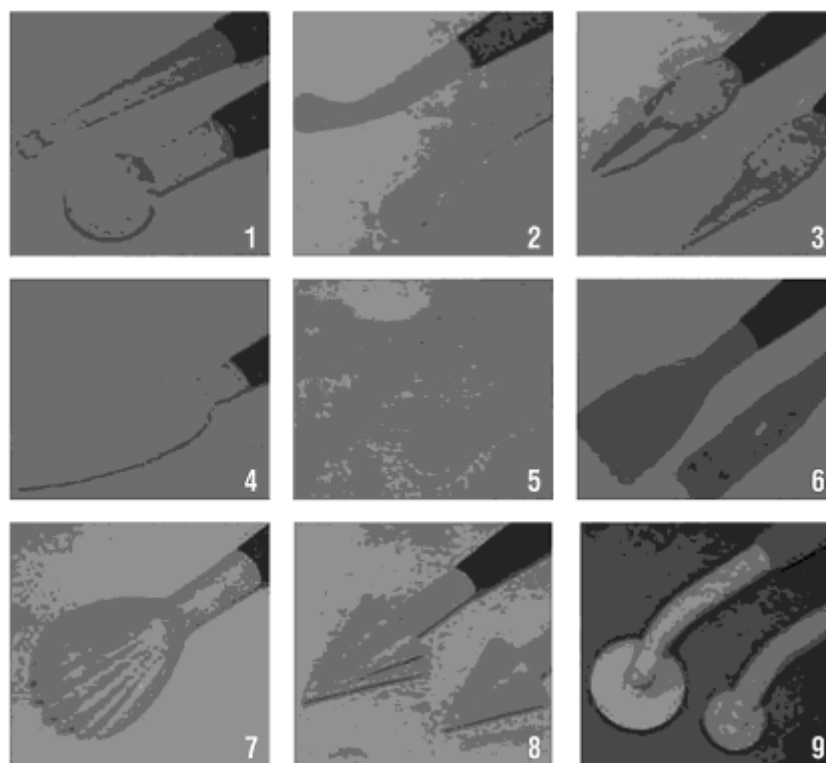


Рис. 1.14. Моделирующие стеки:

1 — стек «шарик»; 2 — стек «косточка»; 3 — стек «звездочка»; 4 — стек «конус»; 5 — инструмент «Дрезден»; 6 — стек «желобок»; 7 — стек «ракушка»; 8 — стек «конус с гранями»; 9 — дисковый стек — резак

Доска (мат) для формирования листочков, со специальным прожилками и дырочками для цветов.

Моделирующие стеки (рис. 1.14) выполняют функцию не только простого резания, при лепке разных фигур они также позволяют делать срезы разных форм, снимая лишний материал:

- 1) стек «шарик» используется при лепке цветов. Шариком утончают края лепестков и листочков, формируют чашевидную вогнутую форму лепестков. Маленькие стеки-шарики используются при лепке фигурок, формировании глазниц и других круглых отверстий;

- 2) стек «косточка» используется для утончения края листочков, лепестков и оборок, для формирования волнистого края. Оба конца стека имеют единообразную форму, но разный размер. Этот инструмент часто называют «собачьей косточкой»;

- 3) стек «звездочка» — идеальный инструмент для создания центра пяти-, шестилепестковых мелких цветов. Можно использовать и как инструмент для нанесения узора из звездочек;

4) стек «конус» служит для создания глубоких узких конусообразных несквозных отверстий, формирования сердцевины больших и средних цветов. Боковой стороной выпуклого конуса можно разглаживать края лепестков и листву;

5) инструмент «Дрезден» служит для формирования листвы и лепестков. Острый конец используется для создания прожилок и называется прожилочником, ложкообразный конец используется как утюжок для разглаживания;

6) стек «желобок» используется для формирования фестончатого (волнистого) края, а также для создания улыбок на лицах фигурок. Зазубренная лопаточка на другом конце стека служит для имитации швейной строки, создания зубчатого края или нанесения параллельных линий;

7) стек «ракушка» подходит для изготовления маленьких ракушек;

8) стек «конус с гранями» формирует конусообразные углубления, например, в сердцевинах цветов. Расположенная на другом конце восьмилучевая звездочка служит для формирования сердцевины многолепестковых цветов или для сжимания звездочек на декоративных деталях торта;

9) дисковый стек — резак — роликовый нож, незаменимый при вырезании мелких деталей сложной формы по шаблону или от руки.

Маленькие кусачки и плоскогубцы с длинными рабочими поверхностями для провода. Кусачки нужны для нарезки провода. При помощи плоскогубцев проволоке придают нужную форму.

Форма для сушки используется для придания формы и подсушивания цветов.

Утюжок для мастики и марципана — удобный инструмент для разглаживания мастики при покрытии торта.

Подставка для сушки готовых цветов предназначена для высушивания готовых цветов и других украшений из мастики. Готовые цветы, листочки на проволоке могут высохнуть без опасности их поломки. Подставка имеет три уровня.

Сахарная мастика

Мастика для тортов, или мастика сахарная, или сахарная паста — это готовая к употреблению плотная однородная сладкая сахарная масса белого цвета однородной консистенции. Мастиками можно не только покрывать и декорировать торты, но и делать из них готовые изделия, например, съедобные фигурки, шкатулки, открытки и конфеты и т.д. Мастика отлично окрашивается пищевыми красителями, которые наносят на поверхность или смешивают непосредственно с мастикой сахарной пастой.

Во избежание высыхания мастику помещают в полиэтиленовый пакет. После покрытия мастикой торта ее можно покрыть для блеска раствором водки с

медом (50% на 50%). Водка испаряется, не оставляет вкуса и быстро сохнет. В этом случае краски в мастике становятся ярче и контрастнее.



Мастика бывает двух видов — для обтягивания тортов и для лепки.

Мастика для обтягивания тортов имеет мягкую консистенцию, тянется и идеально принимает форму основы (торта).

Мастика для лепки (обработки) более плотная, ей удобно работать, когда необходимо сделать тонкие лепестки цветов из мастики и фигурки. Возможности лепки из мастики неограниченны, что позволяет делать разнообразные шедевры на тортах.

Для обработки изделий используются два вида сахарной мастики: сырцовая и заварная.

Сахарная сырцовая мастика, в г: сахарная пудра — 945, желатин — 10, патока — 50, вода — 50. Выход: 1000.

Желатин промывают, заливают водой температурой 25 °С и оставляют для набухания на один-два часа, затем подогревают вместе с патокой до 60 °С и перемешивают до полного растворения. Когда желатин с патокой растворится, добавляют сахарную пудру и замешивают так, чтобы не было комков, в течение 20—25 мин. В это же время, если нужно, добавляют краску. Для улучшения вкуса, придания белого цвета, ускорения подсушки можно добавить лимонную кислоту (0,3% массы сахарной пудры).

Сахарная заварная мастика, в г: сахарная пудра — 775, патока — 83, крахмал кукурузный — 101, вода — 202. Выход: 1000.

Часть воды смешивают с крахмалом, другую соединяют с патокой. Доводят до кипения и тонкой струей, помешивая, вливают крахмал с водой. Заваривают, тщательно перемешивают, чтобы не было комков. Затем добавляют сахарную пудру и замешивают до однородной массы, напоминающей пластилин.

Сахарная заварная мастика более пластична, но подсыхает медленнее. Поэтому украшения из нее сначала подсушивают, а затем используют для отделки.

Также мастика для лепки бывает следующих видов: молочная, медовая, мастика из маршмеллоу — мармышковая, эластичная сахарная мастика, сахарная пастилка.

Самым известным видом клеящейся сахарной массы является молочная мастика — мягкий материал, при приготовлении которого используется сгущенное молоко. Изделие подходит для создания тортовой основы, а также для моделирования мелких фигурок и создания небольших цветов.

Рецепт мастики

Самый простой в приготовлении вариант – молочная мастика. Надо взять в равных количествах сахарную пудру, сухое молоко и сладкое гущенное молоко (1:1:1).

1 Смешай сахарную пудру и сухое молоко.

2 Сделай углубление и добавь сладкую гущенку.

3 Замеси массу до консистенции мягкого пластилина и убери в холодильник на 1 час.

Цветная мастика

Для получения цветной мастики подойдут любые пищевые красители.

1 Скатай из сладкой массы валик и нанеси зубочисткой немного красителя.

2 Вымеси до однородного цвета. Если насыщенность тона недостаточная, добавь еще красителя.

шаг 3 Соедини концы спирали – сделай кольцо.

шаг 4 Сделай еще два таких кольца разного диаметра.

Продолжение на стр. 24 >>>>>

23

Молочная мастика, в г: молоко гущенное — 320, молоко сухое — 320, сахарная пудра — 320, сок лимона — 30, коньяк или сладкий ликер — 10 (не обязательно). Выход: 1000.

Смешивают сухое молоко и сахарную пудру, предварительно просеяв полученный сахарно-молочный порошок через сито прямо на стол. Потом в эту горку постепенно добавляют гущенное молоко, сок лимона и, если необходимо, коньяк или ликер. Будущую мастичную массу вымешивают до получения однородной консистенции. После этого ее сразу же можно использовать.



Большой популярностью пользуется медовая мастика, которая создается на медовой основе. Она имеет более мягкую форму, чем сахарная, легко лепится и долго хранится. Ее можно применять для работы с мелкими или, наоборот, крупными деталями декора. Такая масса не крошится и не рассыпается.

Медовая мастика, в г: желатин — 22, маргарин — 70, вода — 130, мед — 90, сахарная пудра — 690. Выход: 1000.

Для того чтобы приготовить медовую мастику, желатин замачивают в воде, нагревают его сразу после набухания, используя водяную баню. Затем отдельно нагревают маргарин (до полного его растворения) и соединяют с желатином и натуральным медом. Все ингредиенты перемешивают с сахарной пудрой и замешивают как обычное тесто.

Мастикку из маршмеллоу изготавливают из небольших сладких конфеток с одноименным названием «маршмеллоу». Данный вид мастики используют для создания различных съедобных фигурок и обтягивания торта.

Мастика из маршмеллоу, в г: маршмеллоу — 240, сахарная пудра — 480, крахмал — 230, масло сливочное — 50. Выход: 1000.

Смешивают просеянные сахарную пудру и крахмал. Подогревают маршмеллоу в микроволновой печи или на водяной бане. Помещают маршмеллоу

в чашу, добавляют размягченное сливочное масло и отправляют в микроволновую печь на 15 секунд. В зависимости от мощности печи процесс может занять больше или меньше времени. Конфеты должны увеличиться в размере и начать плавиться. В подтаявшую массу насыпают половину крахмально-сахарной смеси и хорошо перемешивают ложкой. Должна получиться густая каша. Если необходимо добавить краситель, его вводят на данном этапе. Жидкий краситель добавляется каплями, сухой необходимо предварительно растворить. Подсыпают пудру, смешанную с крахмалом, при этом продолжая вымешивать мастику. Когда масса станет достаточно густой, выкладывают ее из чашки на стол, посыпанный пудрой. Теперь вымешивают мастику руками, предварительно смазав их сливочным маслом. При вымешивании следует быть осторожным с пудрой, масса должна получиться упругой и эластичной.

Гладкая, плотная мастика сразу готова к использованию. Хранить мастику можно в холодильнике. Для этого следует обернуть ее несколькими слоями пищевой пленки или поместить в пакет, плотно завязав его. Мастика быстро сохнет и теряет эластичность, поэтому нельзя допустить продолжительного контакта с воздухом.

Эластичная сахарная мастика, в г: вода — 70, желатин — 7, глюкозный сироп — 50, мягкий маргарин — 25, сахарная пудра — 900. Выход: 1000.

Заливают желатин водой и оставляют на 40 мин для набухания. Нагревают желатин на водяной бане, когда растворится, добавляют к желатину маргарин и глюкозный сироп. Все хорошо перемешивают. Переливают в другую емкость и оставляют для охлаждения. Добавляют немного сахарной пудры в охлажденную массу, перемешивают и продолжают добавлять понемногу сахарную пудру. Когда масса станет достаточно густой, чтобы ее можно было вымешивать, выкладывают на разделочный стол. Предварительно на стол насыпают горку из сахарной пудры, в центре горки делают углубление, в которое и выкладывают мастику.

Вымешивают мастику в сахарной пудре до тех пор, пока она не приобретет эластичную консистенцию.

Подготовить сахарную эластичную мастику можно заранее, она хорошо сохраняется в герметически закрытых полиэтиленовых пакетах.

Мастика для моделирования, или мексиканская паста (modeling paste, sugar dough, mexican paste): твердая снаружи, мягкая внутри. Используется для создания фигур, отлично подходит для молдов. В сравнении с цветочной мастикой засыхает медленнее (меньший процент загустителя), что позволяет уделить больше времени моделированию фигур.

Мексиканская сахарная мастика готовится с добавлением резинового трагаканта, который делает ее плотнее и позволяет раскатывать очень тонким слоем.

Мексиканская мастика, в г: сахарная пудра — 840, резиновый трагакант — 55, вода — ПО. Выход: 1000.

В миску насыпают сахарную пудру, смешивают с резиновым трагакантом, добавляют холодную воду. Размешивают, пока смесь не станет рассыпчатой, но достаточно вязкой, чтобы держаться в комке. Если она суховата, добавляют немного воды, а если, наоборот, слишком влажная, добавляют сахарную пудру. Выкладывают на рабочую поверхность и разминают до получения однородной пластичной массы. Перекладывают мастику в полиэтиленовый пакет и оставляют на 12 часов застывать при комнатной температуре. Затем отламывают небольшой кусочек мастики и разминают его руками. Как только мастика станет мягкой, она готова к использованию.

Оставшиеся неиспользованные небольшие кусочки мексиканской мастики заворачивают каждый в пищевую пленку, помещают в пакет и кладут в морозилку. Размораживают тот кусочек, который необходим по размеру для работы. Мастику, с которой постоянно работают, хранят в герметичном контейнере при комнатной температуре и не кладут в холодильник. Размороженную пасту хранят при комнатной температуре только в пластиковых пакетах. Повторно не замораживают. Никогда не хранят размороженную пасту в холодильнике! Вымешивают пасту каждые три дня, чтобы она оставалась эластичной и не засыхала по краям.

Требования к качеству сахарных мастик. Сахарная масса должна быть пластичной, легко раскатываться, держать заданную форму в изделиях, легко окрашиваться.

Хранение мастики. Мастика очень легко и быстро впитывает влагу и посторонние запахи, поэтому хранят ее в плотно завернутой полиэтиленовой пленке и в контейнере с крышкой. Тщательно упакованная мастика, в которую точно не попадает влага или посторонние запахи, может сохраниться в холодильнике на протяжении года.

Шоколадная мастика на меду, в г: белый / темный шоколад — 300, мед жидкий — 150. Выход: 450г.

Шоколадная мастика на глюкозе, в г: шоколад белый/темный — 300, сироп глюкозы — 100. Выход: 400 г.

Технология приготовления шоколадной мастики на меду и на глюкозе одинаковая.

Растапливают шоколад на водяной бане. Дают остынуть на протяжении нескольких минут. В отдельной посуде слегка нагревают сироп глюкозы;

постоянно помешивая, добавляют растопленный шоколад в глюкозу и продолжают помешивание до тех пор, пока не образуется густая однородная масса, которая отстает от стенок посуды. Важно! Температура шоколада и сиропа глюкозы должна быть одинакова. При перемешивании — главное не переусердствовать, иначе какао-масло начнет отделяться от шоколада и получившуюся массу реанимировать будет практически невозможно. Перекладывают массу на пищевую пленку в пласт, плотно заворачивают и оставляют на столе на сутки для созревания мастики. После 24-часового выстаивания мастика готова к работе. Хранят готовую шоколадную мастику завернутой в пищевую пленку несколько месяцев в холодильной камере. Мастика хорошо окрашивается гелевыми красителями.

Шоколадную мастику используют для изготовления фигурок аналогичных приготовленным из сахарной мастики.

Марципан

Марципан — это эластичная масса молочного (светло-желтого) цвета с ярко выраженным запахом миндаля. Массу готовят из молотого миндаля и сахара. Для приготовления марципановой массы миндаль перемалывают очень мелко, в муку.

Очень редко, для удешевления изделий с марципаном, массу изготавливают из более дешевых орехов, например, арахиса или ореха кешью. Однако качество марципана из арахиса и кешью ниже.

Марципан используется для изготовления разных украшений в виде фигурок, приготовленных путем лепки, с помощью форм или раскатывания в пласт и вырезания. Они могут долго храниться, оставаясь съедобными.

Орехи перед употреблением подсушивают, следя за тем, чтобы их цвет не изменился, иначе марципан не выйдет белого цвета. Готовый марципан имеет вид белой вязкой массы, которая напоминает пластилин. Марципан можно готовить без патоки, но тогда он быстрее теряет пластичность.

Для приготовления марципана применяют два основных способа: заварной и сырцовый.

Марципан, приготовленный заварным способом, применяют для лепки различных фигурок, покрывают большие кондитерские изделия. Сырцовым способом готовят марципан в основном для начинки или для покрытия небольших кондитерских изделий.

Сырцовый марципан, в г: миндаль — 351, сахарная пудра — 586, патока — 23, коньяк или десертное вино — 93, краситель — 4,5. Выход: 1000.

Подсушенный очищенный миндаль пропускают через мясорубку, превращая его в мелкую крупу. Затем добавляют сахарную пудру, патоку и пропускают два-три раза через мясорубку, каждый раз уменьшая размер решетки. Лучше пропускать через вальцовку, тогда качество марципана будет выше. В готовый марципан добавляют коньяк или вино и пищевой краситель. Марципан должен быть вязким и белым. Если он выйдет очень густым, то добавляют патоку или холодную кипяченую воду, а если жидким, то добавляют сахарную пудру и перемешивают.

Заварной марципан, в г: миндаль — 351, сахарный песок — 228, сахарная пудра — 358, патока — 23, коньяк или десертное вино — 93, краситель — 4,5, вода — 57. Выход: 1000.

Подсушенный очищенный миндаль несколько раз пропускают через вальцовку, превращая сначала в крупу, а потом в тонкий порошок. Одновременно готовят сироп. Для этого сахар, воду и патоку доводят до кипения, снимают пену и уваривают при температуре 120 °С (проба на средний шарик). Подготовленный миндаль выкладывают в котел и, помешивая, тонкой струей вливают горячий сахарный сироп, хорошо перемешивают и оставляют для охлаждения на один час. В процессе охлаждения масса кристаллизуется. Добавляют сахарную пудру, коньяк или вино и снова два-три раза пропускают через вальцовую машину.

Хранение марципана. Марципан должен храниться в прохладном месте при температуре не более 18 °С и относительной влажности воздуха не более 70%. Срок годности сырых марципановых масс составляет до шести месяцев, но может быть увеличен до 12 месяцев путем внесения 1 г/кг сорбата калия.

Готовую марципановую массу можно хранить в морозильной камере, завернутой в пищевую пленку или полиэтиленовый пакет. Перед использованием марципановую массу вынимают из морозильника и размораживают при комнатной температуре. Для восстановления пластичности перед применением слегка разминают руками.

Приступая к приготовлению марципана, следует знать, что марципан быстро засыхает, поэтому его обязательно необходимо накрывать кулинарной пленкой или влажной салфеткой.

Пралине

Пралине — это карамельно-ореховая паста, которую часто используют в качестве составляющих различных кондитерских изделий — в начинках конфет, кремах, прослойках.

Требования к качеству. Пралине должно иметь сбалансированный вкус орехов с сахаром с нотками карамели.

Пралине, в г: орехи — 500, сахар — 600. Выход: 1000.

Миндаль или другие орехи после очистки обжаривают при температуре 130—135 °С до золотистого цвета, засыпают в котел, добавляют сахарный песок и, не снимая с огня, интенсивно помешивают лопаткой до тех пор, пока сахар не растворится. Массу выливают на смазанную маслом мраморную крышку стола или противень. После охлаждения и затвердевания массу дробят в ступке или машине, а затем растирают на вальцовке или размолочной машине. Пралине готовят также из других маслосодержащих ядер: абрикосовой косточки, семян подсолнечника, кунжута и др. Иногда в пралине добавляют какао-масло, какао-порошок и ванилин.

РЕЦЕПТ МАСТИКИ

Самый простой в приготовлении вариант – молочная мастика. Надо взять в равных количествах сахарную пудру, сухое молоко и сладкое гущенное молоко (1:1:1).

1 ШАГ Смешай сахарную пудру и сухое молоко.

2 ШАГ Сделай углубление и добавь сладкую гущенку.

3 ШАГ Замеси массу до консистенции мягкого пластилина и убери в холодильник на 1 час.

ЦВЕТНАЯ МАСТИКА

Для получения цветной мастики подойдут любые пищевые красители.

1 ШАГ Скатай из сладкой массы валик и нанеси зубочисткой немного красителя.

2 ШАГ Вымеси до однородного цвета. Если насыщенность тона недостаточная, добавь еще красителя.

1 ШАГ Замеси мастику и окрась в нужные цвета. Скатай три голубых шарика разного размера.

2 ШАГ Аккуратно, сжимая пальцами, вылепи из них кружочки.

