

Урок № 15. Коньяк і вино : виробництво і асортимент. Підготовка до використання.

Ароматизаторами називаються речовини, які мають сильний запах, зумовлений вмістом в них ефірних олій. У кондитерському виробництві як ароматизатори використовують прянощі, есенції, виноградні вина, лікери, коньяки тощо. Ароматизатори поділяють на натуральні й синтетичні. До *натуральних* відносять ароматизатори, одержані з продуктів переробки бобів какао, кави, фруктово-ягідні сиропи, вина та інше.

Виноградні вина і коньяк використовуються для ароматизації кремів, желе і сиропів. Для цього беруть вина столові, ароматизовані, міцні. Вина повинні мати властиві їм аромат, смак і колір, не допускається наявність осаду і каламутність, сторонні присмаки і запахи. При дозуванні необхідно враховувати міцність вина. На виробництва харчової промисловості вина завозять переважно у пляшках і зберігають при температурі 10—15°C протягом 1 місяця.

Кава, какао-порошок, шоколад

Кава — це оброблене насіння плодів вічнозеленого тропічного кавового дерева.

Натуральну смажену каву випускають у зернах, мелену, мелену з цикорієм, розчинну. Каву поділяють на гатунки: вищий (Ара- біка, Індійська, Колумбійська та ін.) і 1-й (Бразильська, Сантос, Ефіопська, Джима).

У кондитерському виробництві каву використовують у вигляді водної витяжки, яка надає напівфабрикатам (крем) і виробам (торти, тістечка) приємного кавового смаку і аромату. Вироби, до яких додається розчинна кава, зафарбовуються у м'які коричневі відтінки. Зберігають каву в сухих складських приміщеннях при температурі 17°C і відносній вологості повітря 70 % протягом 1 місяця.

Какао-порошок, шоколад і шоколадну глазур одержують з какао-бобів. Какао-боби — насіння плодів дерева какао, яке росте в тропічних країнах.

Какао—порошок одержують шляхом подрібнення і часткового знежирення какао—бобів. Какао-порошок вміщує: жиру — до

17,5 %, цукру — 3,5 %, крохмалю — 25,4 %, клітковини — 5,5 %, органічних кислот — 4 %, мінеральних речовин — 3 %, теоброміну і кофеїну — 2,5 %.

За органолептичними показниками — це порошок світло- або темно-коричневого кольору, який має м'яку, однорідну, сипучу без грудочок консистенцію. Смак гіркуватий, запах приємний, без сторонніх присмаків і запахів. Масова частка вологи у какао-порошку не повинна перебільшувати 6 %.

Зберігають какао-порошок у сухих складських приміщеннях при температурі 17°C, відносній вологості повітря 70 % до 10 днів. У кондитерському виробництві какао-порошок широко використовують для приготування шоколадних кремів і помад, для бісквітних, пісочних тістечок і тортів.

Шоколад — продукт переробки какао-бобів з цукром з додаванням (або без додавання) різноманітних ароматичних і смакових речовин безпосередньо до шоколадної маси або у вигляді начинки.

Залежно від рецептури і способу обробки шоколад поділяють на десертний, звичайний, пористий, з начинкою, ваговий звичайний. Смак і аромат шоколаду — яскраво виражені й властиві відповідному виду й назві шоколаду. Колір від світло- до темно-коричневого. Форма — у вигляді плиток, батонів, медалей, фігурок, правильна, без деформацій. Лицьова поверхня блискуча, без сіруватого нальоту. Для вагового шоколаду допускається нерівна нижня поверхня, а лицьова поверхня злегка тьмяна і пошкоджена. Структура шоколаду однорідна. Консистенція тверда, крихка. Вологість шоколаду не повинна перевищувати 1,2 %.

У кондитерському виробництві використовують шоколад ваговий звичайний для глазурування поверхні тортів («Пташине молоко»), для виготовлення різних шоколадних фігурок, якими оздоблюють торти на замовлення.

Зберігають шоколад при температурі 18°C, відносній вологості повітря 70 % протягом 1 місяця.

Шоколадна глазур — подрібнена терта какао-маса з цукром і какао-маслом з додаванням (або без додавання) різних смакових і ароматичних речовин. У глазури вміщується близько 35 % жиру,

47.5 % цукру. Масова частка води не повинна перебільшувати

0, 9 %. Смак і аромат — характерні для шоколадної глазури. Колір — від світло- до темно-коричневого. Консистенція при 18°C тверда, при 40°C — тягуча.

Використовується шоколадна глазур для глазурування поверхні тортів («Празький» та ін.). Зберігають шоколадну глазур, як шоколад.

1. Домашнє завдання : опрацювати тему ,відповісти на запитання (письмово):
Де використовують у кондитерському виробництві коньяк, десертні вина, лікери?

2. Які вимоги висуваються до якості кави натуральної?

3. Для чого використовують каву в кондитерському виробництві?

4. Які відмінні особливості складу какао -порошку, шоколаду і шоколадної глазури?

5. Які види шоколаду надходять до кондитерських цехів і як його використовують ?

6. Які вимоги висуваються до якості шоколаду і шоколадної глазури?

7. <https://learningapps.org/2709245> Виконати завдання онлайн гра Сировина

8. <https://learningapps.org/2775366> Виконай завдання онлайн гра

9. <https://learningapps.org/9282344> Кросворд онлайн Кулінарний калейдоскоп

10. <https://learningapps.org/2964975> Пряничне місто

11. Оздоблення <https://learningapps.org/2374035>

12. Снеції <https://learningapps.org/2375647>