

Урок № 12. Продукти переробки плодів і ягід, підготовка їх до використання.

§ 27. Продукти переробки свіжих плодів і ягід

Плодово-ягідні консерви

У кондитерському виробництві використовуються такі плодово-ягідні консерви: соки, сиропи, компоти, пюре, підварки тощо. Виробництво консервів — це герметичне укупорювання продукції в тарі й її теплова обробка (пастеризація чи стерилізація).

Соки плодово-ягідні поділяють на соки з м'якоттю і без м'якоти, натуральні та з цукром (до 10 %).

Соки без м'якоти виробляють освітлені (прозорі) й неосвітлені (непрозорі, рівномірно і дрібно протерті); соки з м'якоттю — однорідні, в'язкі; вони корисніші за освітлені. Соки повинні мати смак і запах, властиві певному виду плодів і ягід.

У кондитерському виробництві використовують тільки натуральні соки для просочування бісквітних напівфабрикатів деяких тортів (наприклад, «Бісквітний торт з сирним кремом»).

Сиропи плодово-ягідні — це згущені з цукром натуральні плодово-ягідні соки. Їх пастеризують в герметично закритій скляній або металевій тарі. Використовують плодово-ягідні сиропи для просочування напівфабрикатів бісквітних тортів (торт «Молодіжний»).

Компоти плодово-ягідні виготовляють з цілих або нарізаних плодів чи цілих ягід, залитих сиропом і пастеризованих або стерилізованих. Компоти виготовляють з одного або кількох видів (асорті) плодів та ягід. Плоди і ягоди повинні мати однакові розміри, однорідне забарвлення, смак і аромат свіжих плодів і ягід. Сироп прозорий з частинками плодової м'якоти. Використовують плоди і ягоди з компотів для оформлення тортів і тістечок, просочування бісквітних напівфабрикатів для тортів, їх додають у протертому вигляді до кремів.

Плодово-ягідне пюре — це протерта м'якоть плодів, яку консервують. Готують пюре переважно з яблук зимових сортів з гарним смаком і ароматом, зі значним вмістом пектину і органічних кислот. Пюре готують також з айви, абрикосів, чорної смородини, агрусу. За зовнішнім виглядом пюре — рівномірно протерта маса, в якій допускається наявність насіння (в пюре з чорної смородини, малини, журавлини). Колір, смак, запах повинні бути властивими для плодів і ягід, з яких воно виготовлено.

У кондитерському виробництві плодово-ягідне пюре використовують для приготування фруктових начинок для тістечок.

Підварка плодово-ягідна — це протерта м'якоть плодів і ягід, яку уварюють з сиропом. Для приготування підварки плодово-ягідне пюре перемішують з цукром, уварюють у вакуум-апаратах, охолоджують, розфасовують. Як консервант у підварці використовують цукор. За органолептичними показниками якості плодово-ягідна підварка повинна мати густу однорідну консистенцію, характерний для плодів або ягід колір, смак кисло-солодкий, запах властивий плодам і ягодам.

У кондитерському виробництві підварку використовують для прошаровування бісквітних напівфабрикатів бісквітно-кремових тортів, для приготування масляно-фруктового крему.

Плодово-ягідні вироби

До них належать повидло, джем, варення, конфітур, цукати, мармелад. Основною сировиною для їхнього приготування є плоди і цукор, а

ДОПОМІЖНОЮ — патока, ароматичні есенції, харчові кислоти, желюючі речовини (пектин, агар). Енергетична цінність 100 г плодово-ягідних виробів — 250—300 кКал, або 1047—1257 кДж.

Варення — це уварені в цукровому або цукрово-паточному сиропі ягоди, плоди, які зберегли свою форму і рівномірно розподілені в сиропі.

Сировиною для варення можуть бути зерняткові, кісточкові, цитрусові плоди, недостиглі волоські горіхи, пелюстки троянд тощо.

Дрібні кісточкові плоди і ягоди варять цілими, а великі (абрикоси) ділять на половинки, видаляючи кісточку. Зерняткові й цитрусові плоди ріжуть на часточки або кружальця, видаляючи серцевину з насінням. Виготовляють варення стерилізоване і нестерилізоване. За якістю варення ділять на три гатунки: екстра, вищий, 1-й.

Варення екстра і вищого гатунку повинні містити плоди, однорідні за розмірами, що зберігають форму, рівномірно розподілені в цукровому сиропі. Сироп прозорий, однорідного кольору, який відповідає плодам і ягодам. Смак солодкий або кисло-солодкий.

Запах повинен відповідати плодам і ягодам варення. Допускаються розварені плоди (20—25 %).

Для варення 1-го гатунку допускаються плоди нерівномірні за розмірами, з тріснутою шкіркою (не більше 25 %), зморщені (не більше 15 %), недостатньо проварені (не більше 15 %), розварені (до 35 %). Смак і запах виявлені слабкіше.

Недопустимими недоліками варення є пліснявіння, бродіння, зацукровування.

У кондитерському виробництві варення використовують як начинки для бісквітно-кремових тортів, тістечок, булочок.

Джем — це плоди і ягоди, розварені з цукром до желеподібної консистенції.

Сировиною для приготування джему є плоди і ягоди, які містять пектин (не менше 1 %) і органічні кислоти (не менше 1 %): яблука, чорна смородина, слива, агрус, журавлина. При приготуванні джему з плодів і ягід, які містять недостатню кількість пектинових речовин (вишня, малина, абрикоси, суниця) додають желюючу речовину (пектин). Виготовляють джем стерилізованим і нестерилізованим.

За якістю джеми поділяють на вищий і 1-й гатунки. Джем вищого гатунку повинен мати смак, колір, запах, властиві плодам і ягодам з яких він виготовлений. Консистенція незацукрована, желе- і пастоподібна, не розтікається на горизонтальній поверхні.

Джем 1-го гатунку має слабкіший аромат і присмак карамелізованого цукру, більш темний колір, консистенцію, яка повільно розтікається на поверхні.

Недопустимими недоліками джему вважаються зацукровування, бродіння, пліснявіння.

Використовують джем в кондитерському виробництві для тих самих виробів, що і варення.

Конфітюр — желеподібна маса, в якій рівномірно розподілені шматочки нерозварених плодів і ягід. Готують конфітюр з тих же самих плодів і ягід, що і джем, але з додаванням пектину. За своїми органолептичними показниками він подібний до джему. Використовують конфітюр для прошаровування напівфабрикатів тортів («Торт шаровий з конфітюром») та ін.

Повидло виготовляють з протертого плодово-ягідного пюре, найчастіше з яблучного і сливового, увареного з цукром. За способом приготування повидло може бути стерилізованим і нестерилізованим.

За зовнішнім виглядом повидло — однорідна маса, в грушовому, айвовому допускається наявність твердих частинок м'якоті плодів. Консистенція повидла густа, пастоподібна або щільна. Фасують повидло в скляну, металеву тару, бочки або ящики. Колір повидла з плодів зі світлою м'якоттю — світло-коричневий з різними відтінками, а з плодів з темною м'якоттю — темніший. Смак кислувато-солодкий, характерний для

плодів, з яких воно виготовлене. За якістю повидло на гатунки не поділяють. Недопустимі недоліки повидла — бродіння, пліснявіння, зацукровування, пригорілий смак і запах.

У кондитерському виробництві повидло використовують для тортів («Прага»), для приготування фруктових начинок, якими прошаровують напівфабрикати тортів і тістечок, рулети і піріжки.

Цукати — цілі або нарізані плоди або ягоди, проварені в цукровому сиропі, підсушені й обсипані цукром або глазуровані.

Сировиною для приготування цукатів є лимони, мандарини, апельсини і їхня цедра, сливи, дині, білий прошарок кавунів тощо. Готують цукати шляхом багаторазового варіння плодів і ягід у цукровому сиропі, чергуючи його з підсушуванням на повітрі.

Залежно від виробництва розрізняють два види цукатів: глазуровані фрукти і сухе київське варення, плоди якого після варіння у сиропі обкачують у цукрі-піску.

За якістю цукати поділяють на вищий і 1-й гатунки. Цукати повинні бути однаковими за розмірами, натурального кольору, ніжної консистенції, приємного смаку і запаху.

Цукати використовують у кондитерському виробництві для оздоблення тортів, тістечок, їх додають у тісто для кексів, до кремів.

Мармелад одержують шляхом уварування фруктово-ягідного торе або водного розчину агару з цукром з наступним формуванням маси.

Залежно від сировини мармелад поділяють на два види: фруктово-ягідний і желейний. Фруктово-ягідний мармелад готують з сировини, багатой на пектин: яблук, слив, абрикосів, вишень. Залежно від способу формування фруктово-ягідний мармелад буває формовий, нарізний, пластовий, пат.

Желейний мармелад виготовляють уваруванням суміші агару (агароїду, пектину) з цукром, патокою, харчовими кислотами, харчовими барвниками, ароматичними есенціями. Іноді додають натуральне плодово-ягідне пюре.

За якістю мармелад на гатунки не поділяють. Зовнішній вигляд і форма мармеладу повинні бути правильними, без деформації. Зовнішня поверхня еластична, дрібнокристалічна. Смак і запах яскраво виявлені, характерні для даного мармеладу. Колір на зламі чистий, однорідний, у желейного мармеладу прозорий, скловидний. Консистенція драглеподібна, піддається нарізуванню ножом.

Використовують мармелад для оздоблення різноманітних готових тістечок і тортів.

На підприємствах громадського харчування всі плодово-ягідні вироби зберігають при температурі 17°C і відносній вологості повітря 75 % протягом 1 місяця.

Домашнє завдання : опрацювати тему § 27 стор. 66-70, відповісти на запитання (письмово): Яка харчова цінність свіжих насіннячкових плодів?

1. Які вимоги висуваються до якості свіжих цитрусових плодів?
2. Назвіть овочі, що використовують в кондитерському виробництві?
3. Які гриби застосовують у кондитерському виробництві та як їх готують до використання?
4. Які умови зберігання овочів, фруктів і грибів?
5. Назвіть відмінні особливості варення, джему, конфітюру, повидла.
6. Які вимоги висуваються до якості цукатів і фруктово-ягідного мармеладу?
7. Яке використання цукатів і плодово-ягідних виробів у кондитерському виробництві?