

## Тема 2.2 Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.

### *Сиро́пы*

Сахарный сироп — это концентрированный сахарный раствор при содержании сахара в нем не менее 50%.

Приготовление сахарных сиропов заключается в растворении сахара-песка в воде с последующим увариванием сахарного раствора до определенной плотности или содержания сухих веществ.

Уваривание сиропов производится в открытых варочных котлах, в вакуум-аппаратах, а также кастрюлях небольшими порциями. Кастрюлю ставят на небольшой огонь на плиту так, чтобы она нагревалась только с одной стороны.

Образовавшаяся на противоположной стороне пена удаляется периодически шумовкой или ложкой.

С увеличением продолжительности уваривания сахарного сиропа повышаются температура кипения и плотность сиропа.

Сахарный сироп имеет несколько стадий крепости, которые определяются органолептическими пробами: тонкая и толстая нити, слабый (мягкий), средний, твердый шарик, карамель, жженка.

Для определения концентрации сахарного сиропа наливают чайной ложкой немного сиропа на холодную тарелку, потом доньшком ложки слегка нажимают на поверхность сиропа и поднимают ложку кверху. При этом за ней потянется тонкая, средняя или толстая нить сиропа.

*Слабый шарик* — проба сахарного сиропа, уваренного более длительное время. Пробу берут ложечкой или пальцами, смоченными в холодной воде. Небольшую порцию сиропа захватывают быстрым движением и опускают в холодную воду. Сахарный сироп должен свернуться в сгусток, как хорошая сметана (содержание сахара в сиропе 85%).

*Средний шарик* — проба сиропа, образующего в холодной воде мягкий шарик (содержание сахара в сиропе 90%).

*Твердый шарик* — проба, при которой шарик сахарного сиропа становится твердым (содержание сахара в сиропе 95%).

*Карамель* — проба сахарного сиропа, который в холодной воде превращается в ломку сахарную массу; если взять ее на зуб, то она хрустит и не прилипает к зубам (содержание сахара в сиропе 98%).

Для улучшения вкуса и аромата бисквитные полуфабрикаты тортов и пирожных, ромовых баб пропитываются ароматизированным сахарным сиропом. Для ароматизации сиропов используются коньяки, десертные вина, ликеры, фруктовые соки, эссенции и другие ароматизаторы. Из эссенций применяются ромовая, крем-брюле, ванильная, лимонная, а также винно-спиртовая композиция «Кондитерская». Добавляют эти ингредиенты только после охлаждения сиропа.

Бисквитные изделия с кремом ароматизируют сиропом с ванилином, коньяком, белым десертным вином, кофе. Из эссенций используются

следующие виды: ромовая, ванильная, лимонная, апельсиновая, клубничная, земляничная. Не рекомендуется употреблять для тортов мятную или медовую эссенции, которые придают неприятный вкус кремовым изделиям.

Для бисквитных изделий с фруктовыми начинками используют сахарный сироп с фруктовыми ароматическими веществами.

Для пропитывания бисквита готовят сироп двух видов: обычный с добавлением коньяка или десертного вина и кофейный с добавлением кофейного настоя.

Сироп для пропитывания готовят только для работы одной смены. Продолжительность хранения охлажденных сиропов для пропитки при температуре 20—26 °С должна быть не более пяти часов, при температуре 6 °С — не более 12 часов.

Сироп для пропитывания полуфабрикатов, в г: *сахар — 513, коньяк или вино десертное — 48, эссенция ромовая — 2, вода — 500. Выход: 1000.*

Сахар соединяют с водой, доводят до кипения, снимают пену, кипятят 1—2 мин. и охлаждают до 20 °С. Затем добавляют коньяк или вино, ромовую эссенцию. Использовать сироп необходимо при температуре не выше 20 °С, так как при более высокой температуре изделия могут потерять форму. Перед промочкой их следует обязательно выдержать шесть — восемь часов для укрепления структуры теста.

*Требования к качеству.* Сироп должен быть вязким, прозрачным, с запахом эссенции и вина. Влажность — 50%.

Кофейный сироп, в г: *сахар-песок — 500, кофе натуральный, жареный, молотый — 13, коньяк — 28,5, эссенция ромовая — 1, вода — 500. Выход: 1000.*

Кофейным сиропом пропитывают бисквит, который используют для тортов и пирожных с кофейными кремами. Вначале готовят вытяжку из кофе. Для этого часть воды по рецептуре доводят до кипения и делят на три части. В первую добавляют натуральный молотый кофе, воду кипятят несколько минут, процеживают. В гущу наливают вторую часть воды, кипятят несколько минут и еще раз повторяют эту операцию с третьей частью воды. Затем гущу выбрасывают, а вытяжки соединяют. Оставшуюся воду и сахар-песок доводят до кипения, снимают пену, кипятят 1—2 мин, охлаждают до 20 °С.

Добавляют охлажденную вытяжку из кофе, коньяк, ромовую эссенцию.

При приготовлении всех сиропов для пропитывания ромовую эссенцию можно заменить только коньячной.

*Требования к качеству.* Сироп вязкий, кофейного цвета, с ярко выраженным запахом кофе. Влажность — 50%.

### ***Жженка***

*Жженка, в г: сахар — 868, вода — 312. Выход: 1000.*

Жженка представляет собой сахар, подверженный глубокому распаду путем нагревания и растворенный в кипятке. Применяется жженка в кондитерском производстве для окрашивания в темно-коричневый цвет

поверхности и мякиша изделий, кремов, сиропов, помады и других полуфабрикатов.

Сахар нагревают с добавлением 1/5 части кипятка. При нагреве сахар плавится. Постепенно добавляют остальной кипяток и все нагревают до темно-коричневого цвета. Во избежание разбрызгивания и вспенивания можно добавить к сахару 1% жира.

*Сироп для глазирования (тираж), в г: сахар-песок — 800, эссенция — 1, вода — 300. Выход: 1000.*

Сахарный сироп «тираж» применяется для глазирования (тиражирования) изделий из пряничного теста и фруктов, используемых для украшения тортов и пирожных. Тиражирование — это обливание изделий, фруктов горячим сахарным сиропом, имеющим температуру 80 °С, и перемешивание их в нем.

Для изготовления сиропа для глазирования сахар-песок соединяют с водой, доводят до кипения, снимают пену и уваривают до 100 °С. Охлаждают до 80 °С, добавляют эссенцию и используют в горячем виде.

*Требования к качеству.* Сироп густой, прозрачный. Влажность — 25%.

### **Карамель**

Карамель — продукт, получаемый в результате нагревания сахара или уваривания сахарного раствора с крахмальной патокой или инвертным сиропом.

В зависимости от способа обработки карамельной массы различают карамель ливную, атласную и пластичную.

Карамельная масса дает возможность изготавливать из нее, при охлаждении до 70 °С, разнообразные по форме и цвету украшения для тортов:

Помаду применяют для глазирования пирожных, тортов, кексов и ромовых баб. Ее наносят на поверхность изделия. Мелкие изделия, такие как пряники, можно погружать в помаду.

*Помада основная, в г: сахар-песок — 800, патока — 120, вода — 265, эссенция — 2,8, кислота лимонная — 0,8. Выход: 1000.*

Помада имеет белый цвет. Технологический процесс изготовления помады состоит из следующих этапов: растворения сахара и варки помадного сиропа с добавлением кислоты; охлаждения помадного сиропа; взбивания сиропа в помаду; выстаивания помады; ароматизации и подкрашивания помады.

*Растворение сахара и варка помадного сиропа.* При изготовлении помады в открытую емкость засыпают сахар, заливают его горячей водой и, помешивая, растворяют сахара

*Охлаждение помадного сиропа.* Приготовленный помадный сироп быстро охлаждают, поскольку при медленном охлаждении образуются кристаллы, и помада выходит более грубой. Помадный сироп охлаждают до 35—40 °С.

*Взбивание помадного сиропа.* Небольшое количество помадного сиропа взбивают вручную с помощью металлической лопатки в бачке или

непосредственно на охлаждающем столе, перелопачивая сироп на протяжении 10—20 мин, а большое количество — в помадовзбивателях. Если помада долго не образуется, то можно добавить немного готовой помады или просеянной сахарной пудры, или подогреть.

*Выстаивание помады.* После этого готовую помаду перекладывают в металлические бачки или лотки, накрывают для предотвращения образования корки влажным пергаментом или тканью (можно просто сбрызнуть водой) и выстаивают 12—24.

*Использование, ароматизация и подкрашивание помады.* Перед употреблением порцию помады после выстаивания разогревают при интенсивном помешивании лопаткой до 45—55 °С. сироп до 40 °С.

Для усиления блеска помады в нее можно добавить яичный белок (0,2% массы сахара) или перед глазированием смазать изделие фруктовой начинкой.

*Требования к качеству.* Помада должна быть белой, однородной, пластичной, глянцевой; глазированная поверхность изделий должна быть гладкой, сухой, нелипкой.

Помада сахарная, в г: *сахар-песок* — 824, *патока* — 82, *вода* — 274, *кислота* — лимонная 0,8. *Выход:* 1000.

Сахарную помаду готовят по технологии так же, как и основную, только эссенцию не добавляют.

*Требования к качеству.* Помада должна быть глянцевой, однородной, плотной, пластичной, белого цвета. Влажность — 12%.

Помада шоколадная, в г: *сахар-песок* — 800, *вода* — 266, *патока* — 115, *какао-порошок* — 50, *ванильная пудра* — 2, *эссенция* — 2,7. *Выход:* 1000.

Шоколадную помаду готовят так же, как и сахарную, но во время разогревания до 50—55 °С перед обработкой изделий в нее добавляют просеянный какао-порошок, ванильную пудру и эссенцию. Потом все тщательно перемешивают.

*Требования к качеству.* Помада должна получиться шоколадного цвета, однородной, плотной, пластичной, глянцевитой. Влажность — 12%.

Помада молочная, в г: *сахар-песок* — 640, *патока* — 200 г, *молоко цельное* — 790, *ванильная пудра* — 4. *Выход:* 1000.

Технология изготовления молочной помады такая же, как и сахарной основной помады, однако в связи с большим количеством молока процесс уваривания помадного сиропа длится дольше. Ванильную пудру добавляют в охлажденный сироп перед взбиванием помады.

*Требования к качеству.* Готовая помада должна иметь бледно-коричневую окраску, нежный сливочно-молочный вкус, должна быть однородной, плотной, пластичной, глянцевитой. Влажность — 12%.

## *Приготовление желе*

**Желе** представляет собой сахарный сироп с добавлением желирующих веществ: агара или желатина. Агар может быть заменен желатином, дозировка его увеличивается в 3-5 раз. От желатина желе приобретает специфический вкус. Поэтому в приготовлении желе лучше использовать желатин листовой, который имеет высокую степень очистки. Желе используют в застывшем и не застывшем виде. Не застывшее желе представляет собой жидкий сироп, а застывшее – блестящую студнеобразную массу, легко разрезаемую на кусочки и фигурки, хорошо сохраняющие форму. Желе готовят разного вкуса, цвета и аромата. Не застывшее желе используют для глазирования поверхности пирогов, тортов и пирожных. После застывания оно придает изделиям красивый блеск и приятный вкус. Застывшее желе используют для украшения изделий в виде различных фигурок и кусочков. При приготовлении желе для отделки сироп в горячем виде разливают в противни высотой 10-30 мм и охлаждают. Полученное желе нарезают на кусочки определенной формы или при помощи выемок вырезают различные фигурки.

В приготовлении желе сахар частично или полностью можно заменить сиропом из компотов, варенья и т.п., учитывая содержание сахара, воды и кислоты в сиропе. При этом добавлять кислоту, предусмотренную рецептурой, не следует, так как повышенная кислотность желе ослабит желирующие свойства агара и желатина. Если необходимо приготовить желе более кислое по вкусу, то рекомендуется добавлять кислоту после охлаждения желе до 50°С. Желе можно приготовить и без патоки, что не особенно желательно, так как поверхность его будет матовой в связи с кристаллизацией сахара. Патока придает желе большой блеск.

При использовании эссенций необходимо учитывать основной вкус изделия и цвет самого желе. Для подкрашивания желе можно использовать различные красители, в том числе и соки от фруктов.

**Рецептура для приготовления желе:** сахар-песок 414, патока 103, эссенция 3, коньяк или десертное вино 33, кислота лимонная 2, агар 10 (желатин 40-50), краситель 1, вода 496. Выход 1000 г.

**Желе на агаре.** Замоченный агар нагревают в воде, помешивая до растворения агара, добавляют сахар-песок, патоку и кипятят до полного растворения сахара. Сироп процеживают, охлаждают до температуры 40-50°С и добавляют эссенцию, кислоту и краситель.

**Желе на желатине.** Сахар, патоку и воду доводят до кипения, снимают пену и слегка охлаждают. Добавляют замоченный набухший желатин и перемешивают до полного растворения желатина. Нужно помнить, что при кипячении желатин теряет свои желирующие свойства. Сироп процеживают, охлаждают до температуры 40-50°C и добавляют эссенцию, кислоту и краситель.

Ниже в таблице приведены дефекты желе.

Таблица

Дефекты	Их причины
Желе не застывает	Излишнее количество кислоты, патоки; недостаточное количество или плохое качество желирующих веществ.
Желе матовое, без глянца	Недостаточное количество патоки