

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение Иркутской области
«УСОЛЬСКИЙ ТЕХНИКУМ СФЕРЫ БСЛУЖИВАНИЯ»**

Реферат

**на тему: Ассортимент кремов при изготовлении и украшении мучных
кондитерских изделий**

Выполнила:

Обучающаяся группы Т-19з

Заочной формы обучения

Ермак Наталья Сергеевна

По специальности 19.02.10

Технология продукции общественного питания

Полный почтовый адрес с индексом:

665466 Иркутская область,

г. Усолье-Сибирское, пр-кт Космонавтов, д.13, ком.87.

Электронный адрес:

natalyaermak71@gmail.com

Контактный телефон: +79027646049

Дата поступления ДКР в учебную часть: ____ . ____ . 2023 г.

Дата проверки: ____ . ____ . 2023 г.

Отметка о зачете\незачете: _____

Проверил преподаватель: _____ / _____ /

Оглавление

Введение.....	3
1. Масляные кремы.....	4
2. Белковые кремы.....	6
3. Сливочные и сливочно-сметанные кремы.....	8
Список использованной литературы.....	9

Введение

Из отделочных полуфабрикатов наиболее часто применяются кремы. Кремы - это пластичная пенообразная масса. Сырьем для приготовления кремов служат меланж или яичные белки, сливочное масло, сливки с добавлением сахара-песка, молока, вкусовых и ароматических веществ. При сбивании вышеназванных видов сырья масса становится пышной за счет насыщения воздухом.

Способность продукта насыщаться воздухом при сбивании называется его кремообразующей способностью.

Белки обладают кремообразующей способностью. Их объем при сбивании увеличивается в 7 раз. Сливочное масло также обладает этим свойством. Его объем при сбивании увеличивается в 2 и более раз. Хорошей кремообразующей способностью обладают также сливки 36% жирности и сметана 30% жирности.

Высокая пластичность крема, способность создавать из него всевозможные украшения, воспринимать любые цветовые гаммы позволяет широко применять его при отделке тортов, поэтому крем является важнейшим отделочным полуфабрикатом.

Несмотря на достоинства, кремы имеют существенный недостаток. Кремы- это скоропортящиеся продукты и очень чувствительны ко всякого рода бактериальным загрязнениям.

В производстве мучных кондитерских изделий применяются следующие виды кремов: сливочные, масляные, белковые, заварные.

Кремы представляют собой пышную взбитую массу, приготовленную из смеси сливочного масла, сахара и яиц. Для кремов используют масло сливочное несоленое. Готовят кремы перед употреблением.

Основные группы кремов: масляные, белковые, заварные, сливочные и сливочно-сметанные.

1. Масляные кремы

Масляные кремы - наиболее распространенная группа кремов. Их называют основными и готовят на сгущенном молоке - масляный, или сливочный; на молоке и яйцах - масляный «Шарлотт»; на яйцах - масляный глясе. Производные от этих кремов готовят с добавлением порошка какао или ароматических веществ (фруктовых сиропов, соков, ликеров).

Крем масляный основной.

Масло сливочное 524, сахарная пудра 278, молоко сгущенное 204, сахар ванильный 5,3, коньяк или вино десертное 1,7. Выход 1000 г.

Сливочное масло зачищают, нарезают на куски и взбивают 7-8 мин, включив взбивальную машину на малую скорость, до получения однородной массы. Затем машину переключают на большую скорость и постепенно вводят предварительно соединенную со сгущенным молоком сахарную пудру, ванильный сахар, коньяк или вино. Смесь взбивают 10 минут.

Требования к качеству: пышная однородная масса кремового цвета, хорошо сохраняет форму; влажность $14,2\% \pm 2$.

Крем масляный «Шарлотт».

Масло сливочное 422, сироп «Шарлотт» 584, сахар ванильный 4,1, коньяк или вино десертное 1,6. Для сиропа «Шарлотт»: сахар 681, яйца 112, молоко цельное кипяченое 421. Выход 1000 г.

В зачищенное и размягченное сливочное масло добавляют сироп «Шарлотт» и взбивают так же, как и крем масляный основной. Для приготовления сиропа «Шарлотт» в варочный котел засыпают сахар, добавляют яйца и вымешивают 2-3 мин. Затем при непрерывном помешивании вливают тонкой струей горячее молоко и постепенно нагревают смесь до 103-104 °С. Процеживают через сито с размером ячеек 0,6-0,8 мм и охлаждают до 20-22 °С.

Требования к качеству: пышная однородная масса светло-желтого цвета; влажность $25,0\% \pm 2$.

Крем масляный глясе.

Масло сливочное 442, сахар 385, яйца 237, сахар ванильный 3,8, коньяк или вино десертное 1,9. Выход 1000 г.

Готовят так же, как и крем масляный «Шарлотт», вместо сиропа добавляют яично-сахарную смесь.

Для приготовления яично-сахарной смеси яйца взбивают во взбивальной машине 20-25 мин., затем, не прекращая взбивания, тонкой струей вливают горячий сироп, который приготавливают из сахара и воды (4:1), уваривая до температуры 118-120 °С, и продолжают взбивать, одновременно охлаждая смесь до температуры 20-22 °С.

Требования к качеству: очень пышная однородная масса кремового цвета; влажность 22,0% ± 2.

2. Белковые кремы

Основой белковых кремов является взбитый с сахарной пудрой яичный белок. Различают крем белковый сырцовый, приготавливаемый взбиванием яичных белков с постепенным добавлением сахарной пудры, и заварной (безе) - с добавлением горячего сахарного сиропа. В состав белковых кремов могут входить фруктовые пюре, джемы, повидла.

Используют эти кремы для украшения тортов и пирожных, заполнения вафельных трубочек.

Крем белковый сырцовый.

Сахарная пудра 699, белки яичные 349, сахар ванильный 26, кислота лимонная 0,7. Выход 1000 г.

Белки охлаждают до 1-2°C, взбивают, включив взбивальную машину на малую скорость, затем на большую до увеличения их объема в 5-6 раз. Не прекращая взбивания постепенно добавляют сахарную пудру, смешанную с лимонной кислотой, и ванильный сахар, после чего взбивание продолжают не более 2 мин.

Крем необходимо сразу же использовать, так как он неустойчив при хранении.

Для улучшения вида, вкуса и стойкости украшений из этого крема отделанные изделия колеруют в жарочном шкафу при температуре 220-240 °C в течение 1-3 мин.

Требования к качеству: воздушная белая масса; влажность 27% ± 2.

Крем белковый заварной.

Сахар 650, белки яичные 325, сахар ванильный 25. Выход 1000 г.

Белки охлаждают, взбивают во взбивальной машине на малой скорости 7-10 мин., а затем на большой. Не прекращая взбивания, тонкой струей вливают горячий сахарный сироп, взбивают еще 1-3 мин и добавляют ванильный сахар.

Сахарный сироп готовят так же, как и для крема масляного глясе. Изделия, отделанные заварным белковым кремом, колеруют при температуре 80-100 °С, сырцовым - от 220 до 240 °С.

Требования к качеству: устойчивая, пышная белая масса, слегка тягучая; влажность 30% ±2.

Крем «Зефир».

Сахар 257, белки яичные 257, повидло 515, агар 3,9, вода 100. Выход 1000 г.

Повидло и сахар уваривают до температуры 120-125°С, соединяют с предварительно растворенным агаром. Перед окончанием взбивания яичных белков вливают тонкой струей уваренную массу и продолжают взбивание 1-3 мин.

Этот крем быстро используют, так как при охлаждении он превращается в студнеобразную массу.

Требования к качеству: пышная устойчивая масса бледно-коричневого цвета; влажность 36% ± 2.

Крем заварной.

Мука пшеничная высшего сорта 91, сахар 364, яйца 146, молоко цельное 729, крем «Шарлотт» - 50. Выход 1000 г.

Муку слегка пассеруют, охлаждают, добавляют яйца и тщательно растирают. Молоко соединяют с сахаром и кипятят, немного охлаждают и постепенно вводят в подготовленную муку, быстро перемешивая, чтобы не образовались комки. Массу нагревают до загустения (95 °С) на водяной бане, охлаждают и смешивают с кремом «Шарлотт».

Требования к качеству: вязкая консистенция.

Используется для прослойки выпеченных полуфабрикатов и как наполнитель, так как из него нельзя получить устойчивых рисунков.

3. Сливочные и сливочно-сметанные кремы

Сливочные и сливочно-сметанные кремы готовят из 30-35%-ных сливок или сметаны такой же жирности, или смеси сметаны и сливок в соотношении 1:2,5. Чтобы сливочные кремы лучше сохраняли форму, к ним добавляют желатин. Изделия с этими кремами хранят при температуре не выше 4 °С в течение 3 ч.

Крем сливочный.

Сливки (35%-ные) 963, сахарная пудра 97, сахар ванильный 10. Выход 1000 г.

Сливки охлаждают до 2°С и взбивают во взбивальной машине на малой скорости, а затем на большой. После образования густой пышной пены, не прекращая взбивания, постепенно добавляют сахарную пудру и ванильный сахар.

Для придания крему устойчивости в него можно добавить желатин (20 г на 1000 г крема). Желатин промывают кипяченой водой, заливают сливками в соотношении 1:10 и оставляют для набухания на 1-2 ч.

Набухший желатин растворяют при нагревании на водяной бане и охлаждают до 40 °С. Теплый процеженный раствор вводят в конце взбивания сливок. Используется крем сразу же после приготовления.

Сливочный крем с желатином можно подкрашивать, добавлять различные вкусовые и ароматические вещества, без желатина - только ванильную пудру и не подкрашивают.

Требования к качеству: белая, пышная воздушная масса; влажность 50%.

Список использованной литературы

1. Бутейкис Н.Г. «Технология приготовления мучных кондитерских изделий», - М.: издательский центр «Академия», 2010. -297 с
2. Кузнецова Л. С. «Технология приготовления мучных кондитерских изделий», - М.: Мастерство, 2001. - 317 с
3. www.foodmarket.spb.ru.