

## Урок учебной практики №29

Дата проведения урока: 23.04.2020 г.

Группа № 33ПК

**Тема программы:** Приготовление и оформление простых и основных отделочных полуфабрикатов.

**Тема урока:** Приготовление помады основной, шоколадной, молочной.  
Оценка качества готовых отделочных полуфабрикатов.

**Учебно-производственные работы:** помада основная, шоколадная, молочная.

### Порядок работы:

1. Изучить технологический процесс приготовления помады.
2. Составить инструкционно-технологическую карту приготовления помады "основная".

### Теоретическая часть

**Характеристика и рецептура помады.** Помада служит для украшения верхней поверхности пирожных и тортов, в результате чего изделия приобретают нарядный внешний вид.

Для получения помады используют сахар и антикристаллизатор (патока или инвертный сироп), последний препятствует росту кристаллов и способствует образованию мелкокристаллической помады. Нехватка антикристаллизатора ведет к засахариванию, а избыток – к текучести помады.

Наименование сырья	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на 1 т полуфабриката, кг			
		помада		помада шоколадная	
		В натуре	В сухих веществах	В натуре	В сухих веществах
Сахар-песок	99,85	795,20	794,01	754,50	753,37
Патока крахмальная	78,00	119,30	93,05	113,20	88,30
Какао-порошок	95,00	—	—	47,20	44,84
Пудра ванильная	99,85	—	—	2,36	2,36
Эссенция	0,00	2,76	0,0	2,62	0,0
Итого	—	917,26	887,06	919,88	888,87
Выход	88,00	1000,00	880,00	1000,00	880,00
Влажность, %		12,50 ± 1,0		12,50 ± 1,0	

**Процесс изготовления помады состоит из следующих операций:** приготовления сиропа, его охлаждение, взбивание сиропа, созревание помады.



Сахар - песок растворяют в воде, доводят до кипения и тщательно снимают образовавшуюся пену, т к посторонние примеси, находящиеся в ней ухудшают качество помады. После прекращения пенообразования, емкость закрывают крышкой и продолжают варить на сильном огне при закрытой крышке. Парообразование под крышкой предотвращает образование кристаллов на стенках котла, смывая их конденсатом воды.

Сироп уваривают при температуре 108°C, затем добавляют патоку подогретую до 45..50°C, которая предохраняет сироп от засахаривания и способствует образованию более мелких кристаллов при взбивании, в результате помада получается высокого качества. Патоку можно заменить инвертным сиропом (1.1кг сиропа вместо 1кг патоки) или пищевыми кислотами (0,1% лимонной кислоты к массе сахара). Пищевые кислоты добавляют в конце варки. После добавления патоки или кислоты или инвертного сиропа помаду уваривают при температуре 115..117 °С (проба на слабый шарик).

Приготовленный помадный сироп быстро охлаждают до температуры 35..40°C. При этой температуре образуются наиболее мелкие кристаллы и сохраняется такая вязкость, которая не затрудняет взбивания помады

небольшое количество помадного сиропа взбивают вручную при помощи лопатки, а большое количество - помадосбивателях. В процессе сбивания помадный сироп мутнеет, затем по мере кристаллизации сахара-песка и насыщения его воздухом, превращается в твердый комок помады.

Готовую помаду переключают в котел, сбрызгивают водой, чтобы не образовалась корка и оставляют для созревания на 12..24 ч. За этот период она получается более нежной, тягучей, пластичной.

Для отделки изделий помаду разогревают небольшими порциями при перемешивании до 50..55°C на водяной бане. В результате нагрева она становится тягучей, удобной для глазирования. В это время в нее добавляют эссенцию, или ликер, вино. Для усиления блеска помады в нее можно добавить яичный белок. По окончании глазирования стенки посуды зачищают, а помаду сбрызгивают, чтобы она не засахарилась.

**Требования к качеству:** Приготовленная помада должна быть белой, однородной, плотной, пластичной, глянцевой, влажностью 12%.

### **Помада шоколадная**

Приготовленную основную помаду можно ароматизировать различными эссенциями, наливками, виноградными винами, фруктовыми соками и сиропами, естественными и синтетическими пищевыми красителями. Это создает различные вкусовые и цветовые оттенки, улучшающие качество помады. Ароматизацию и окраску производят непосредственно при разогревании перед глазировкой.

Для получения шоколадной помады в основную помаду при разогревании добавляют какао-порошок, эссенцию, ванильную пудру и перемешивают до образования однородной массы шоколадного цвета.

### **Помада молочная**

*Состав: сахар – 636 г, патока – 199, молоко цельное – 795, ванильная пудра – 4 г. Выход – 1000 г.*

Технология приготовления молочной помады такая же, как и основной, но варится она дольше, так как молока берется больше, чем воды в основной помаде. Уваривают помадный сироп до 118 °С. Ванильную пудру добавляют после охлаждения помадного сиропа.

**Требования к качеству:** помада должна быть темно-кремового цвета, однородная, плотная, пластичная, глянцевитая; влажность – 12 %

## **ВИДЫ И ПРИЧИНЫ БРАКА**

*Помада с выступавшими белыми пятнами выкристаллизовавшегося сахара или засахаренная* – плохое удаление кристаллов сахара со стенок котла при уваривании; недостаточное количество антикристаллизатора в помаде; толстый слой помадного сиропа на охлаждающем столе, плохое перемешивание помады при разогревании перед глазированием и значительный ее перегрев (свыше 60 °С).

*Помада грубая, неглянцевая* – недостаточное количество патоки или инвертного сиропа при варке; взбивание горячего сиропа; небольшой подогрев помады перед глазировкой.

*Помада быстроотмокающая* – излишнее количество патоки или инвертного сиропа при варке; добавление патоки в сироп в начале варки; недостаточное уваривание помадного сиропа.

Выполненное задание высылайте на электронную почту мастера п/о Мочаловой О.Л. [olya.mochalova.63@mail.ru](mailto:olya.mochalova.63@mail.ru)