

Урок учебной практики №34

Дата проведения урока: 29.04.2020 г.

Группа № 33ПК

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

Тема урока: Приготовление кремов. Оценка качества готовых отделочных полуфабрикатов.

Учебно-производственные работы: крем из сливок, крем с наполнителями, крем из сухих смесей промышленного производства.

Порядок работы:

1. Изучить технологический процесс приготовления кремов.
2. Составить конспект по данной теме.

Теоретическая часть

1. Кремы из молочных продуктов

Для приготовления кремов используют сливки 35% жирности, сметану 30%, творог 18% и различные сыры. Кремы отличаются пышностью, нежностью и легкостью, высокой питательностью и отличным вкусом. Эти кремы можно приготовить с желатином и без него. Кремы с желатином лучше сохраняют форму, но зато имеют не воздушную, а студенистую структуру и привкус желатина.

Подготовка сырья. Перед взбиванием сливки, сметану охлаждают до температуры 0-2°С. Сахарную пудру измельчают и просеивают. Сахар-песок просеивают. Желатин замачивают и растворяют. Масло сливочное зачищают и нарезают. Сыр плавленый измельчают. Молоко процеживают.

Крем из сливок

Охлажденные до 2°С сливки взбивают в прохладном помещении охлажденным инвентарем до пышной устойчивой массы. Сначала взбивают медленно, чтобы сливки не разбрызгивались, одновременно постепенно добавляют сахарную и ванильную пудру, а затем темп взбивания увеличивают.

Крем из сливок с желатином
Желатин придает крему большую устойчивость. В приготовлении крема лучше использовать желатин листовой. Желатин замачивают в холодной

воде в течение нескольких минут, отжимают и растворяют при нагревании, не доводя до кипения (или можно растворить в микроволновой печи). В растворенный желатин добавляют часть (до $\frac{1}{3}$) готового крема из сливок, перемешивают и соединяют со всей массой, а затем немного взбивают. Если растворенный желатин сразу вводить в крем, то он застывает, образуя в креме «нити». Крем будет иметь неоднородную консистенцию.

Крем сметанный

Для приготовления сметанного крема используют охлажденную сметану высшего сорта 30% жирности. Сметану взбивают сначала на медленном ходу, одновременно постепенно добавляют сахарную и ванильную пудру, а затем темп взбивания увеличивают. Готовый крем должен удерживаться на приподнятом венчике или лопатке. Крем нестойк при хранении, т.к. быстро теряет форму.

Крем из сыра

Плавленый сыр измельчают и взбивают сначала на медленном ходу до однородной консистенции. Затем постепенно добавляют молоко, сливочное масло и все взбивают на быстром ходу до пышной однородной консистенции.

Крем «Тирамису» или «Маскарпоне»

Этот крем готовят из молодого мягкого сыра «Маскарпоне» для знаменитого итальянского десерта «Тирамису». Крем «Тирамису» можно приготовить несколькими способами:

1-способ. Желтки отделяют от белков, соединяют с сахаром и взбивают до увеличения в объеме и образования устойчивого рисунка. Добавляют сыр «Маскарпоне» и перемешивают. В последнюю очередь аккуратно вводят яичные белки, взбитые до белой плотной устойчивой пены.

2-способ. Желтки, соединяют с сахаром и подогревают на водяной бане до растворения кристаллов сахара. Затем взбивают до увеличения в объеме и образования устойчивого рисунка. Добавляют сыр «Маскарпоне» и перемешивают. В последнюю очередь аккуратно вводят яичные белки, взбитые до белой плотной устойчивой пены.

3-способ. Сахар соединяют с водой в соотношении 3:1 и уваривают до пробы на средний шарик ($t\ 121^{\circ}\text{C}$), а затем тонкой струйкой вливают во взбитые желтки и взбивают до увеличения в объеме и образования устойчивого

рисунка. Добавляют сыр «Маскарпоне» и перемешивают. В последнюю очередь аккуратно вводят яичные белки, взбитые до белой плотной устойчивой пены.

Требования к качеству. Кремы должны иметь воздушную однородную консистенцию, хорошо сохраняющую форму, цвет белый, запах и вкус, соответствующие основному продукту

| Дефекты | Причины возникновения |
|---|---|
| <p>Неоднородная, «рябоватая» консистенция крема.</p> <p>Крем слабый, не пышный.</p> | <p>Слишком долго взбивали крем, пошел процесс образования сливочного масла.</p> <p>Плохое качество сливок или сметаны; отсутствие холода при взбивании.</p> |

2. Кремы из сухих смесей промышленного производства

Для интенсификации производства мучных кондитерских изделий применяют промышленные порошкообразные полуфабрикаты, значительно упрощающие технологию производства многих видов изделий, позволяющие путем смешивания получать кондитерские массы с заданными физико-химическими и реологическими свойствами.

Порошкообразные или сухие смеси обладают рядом преимуществ по сравнению с другими видами сырья — это минимальное содержание влаги и соответственно небольшие объем и масса, а также высокая концентрация питательных веществ. Низкая влажность и отсутствие активных ферментных систем сырья благоприятствуют долгому хранению без потерь качества. Частицы сухих смесей имеют чешуйчатую или шарообразную форму в зависимости от состава и способа получения.

Сухие смеси для приготовления сливочных и белковых кремов.

При приготовлении кремов из таких смесей требуется только добавить к смеси воду комнатной температуры и взбить (соотношение, скорость взбивания — по рекомендации изготовителя). Вкус, аромат, цвет крема зависят от состава вводимых ароматизаторов, красителей, вкусовых добавок. В готовые кремы можно добавлять взбитые растительные сливки, свежие

фрукты или ягоды, готовые фруктовые начинки, позволяющие расширить ассортимент готовых кремов.

В состав сливочных кремов входят сахарная пудра или сахар-песок, модифицированный крахмал, сухое обезжиренное молоко, растительное масло, стабилизатор (альгинат натрия), природный краситель бета-каротин, сорбат калия, ванилин, ароматизаторы и красители.

Для приготовления крема сухая смесь смешивается с водой или молоком и интенсивно взбивается до получения стойкой пенообразной массы в течение 5—6 мин.

«Диана Лайт» — смесь для приготовления белоснежного крема с ванильным вкусом и ароматом. Используют для наполнения кондитерских изделий. В состав смеси входит сахарная пудра, глюкозный сироп, гидрогенизированное пальмовое масло, цельное сухое молоко, эмульгаторы, казеинат натрия, стабилизатор. Для приготовления крема берут смесь «Диана Лайт» — 1000 г, вода (18—20 °С) — 1300—2000 мл, размешивают и взбивают миксером 1 мин на скорости до получения нежного однородного крема. Готовый крем обладает нежным ванильным вкусом, идеален для наполнения любых кондитерских изделий, низкокалорийный.

Белковые кремы содержат сахарную пудру, масло растительное, молочный протеин, крахмал картофельный модифицированный, эмульгатор, стабилизатор. Содержание белка в кремах различное. Получают белковый крем при смешивании с водой при температуре +5 °С.

Введение ароматизаторов и красителей способствует получению различных видов белковых кремов (крем «Дрим», LEGY и др.).

Применение порошкообразных белковых кремов значительно уменьшает опасность микробиологического инфицирования. В связи с этим срок хранения приготовленных из него продуктов увеличивается до пяти суток.

Одним из инстант-продуктов (продуктов мгновенного производства), получивших широкое распространение в кондитерских цехах, являются заменители молочных сливок — **сливки на растительной основе**, так называемые растительные сливки. На отечественном рынке известны растительные сливки Decor Up, UnigraSpa — Италия, Caselle, Pritchitt Foods — Великобритания, «Сластена» и др. Состав их аналогичен. Растительные сливки — продукт, получаемый из пальмового и кокосового масел. Также в их состав входят стабилизаторы, регуляторы кислотности, красители,

ароматизаторы и эмульгаторы. Вкусовые и ароматические свойства растительных сливок обеспечивают молочные белки. По вкусу растительные сливки ни чем не отличаются от аналогичных, сделанных на основе молока.

Перед взбиванием сливки охлаждают в течение 12 часов, оптимальная температура 6—8 °С. Перед взбиванием сливки кладут на несколько (5—7) минут в морозильную камеру. Чем лучше будут охлаждены сливки, тем больше они увеличатся в объеме. Ни в коем случае сливки нельзя замораживать или превышать температуру 20 °С. Посуда для взбивания должна быть сухой и холодной.

Наливают сливки в чашу взбивальной машины таким образом, чтобы сливки покрывали до половины длины венчика машины, не больше. Сначала сливки взбивают 2 мин на средней скорости, далее 4 мин на большой (самой высокой) скорости до получения пышной, устойчивой массы. Время взбивания можно регулировать в зависимости от необходимой консистенции крема. Полученный крем обладает приятным вкусом, высокой стабильностью, не растекается и не впитывает влагу из выпеченного полуфабриката. Срок хранения крема до двух трех суток.

Использование сливок с наполнителями. Для сливок используют фруктовые, шоколадные, ореховые наполнители. Во взбитые сливки добавляют наполнитель от 30 до 150 г на 1 л сливок и быстро перемешивают до однородной массы.

Взбитые растительные сливки можно смешивать с белковыми кремами, заварными, с масляными кремами, приготовленными на маргарине, с животными сливками, творожными массами, йогуртами и т.д.

Требования к качеству. Однородная эмульсия, в меру вязкая, без сбившихся комочков жира, цвет белый, равномерный по всей массе, вкус и запах нежные, сладкие.

Крем «Лимонный», в г: растительные сливки — 560, молоко сгущенное — 140, мякоть лимона — 128, цедра лимона — 55, сахар-песок — 200. Выход: 1000.

Готовят лимонную начинку: соединяют мякоть и цедру лимона, сахар-песок. Уваривают на водяной бане до загустения при температуре 90—95 °С в течение 35—40 мин, охлаждают до 14 °С. Охлажденные растительные сливки загружают в котел и взбивают на средней скорости до консистенции сметаны, добавляют сгущенное молоко и на высокой скорости крем

взбивают до полуготовности. Затем вводят лимонную начинку и доводят крем до готовности.

Требования к качеству. Однородная стойкая структура белого цвета с желтоватым оттенком, с ярко выраженным вкусом и запахом лимона.

Выполненное задание высылайте на электронную почту мастера п/о Мочаловой О.Л. olya.mochalova.63@mail.ru

