



Информационные ресурсы
научной библиотеки для
поваров-кондитеров

Тамбовская областная универсальная научная библиотека им. А. С. Пушкина







Учебные пособия

36.86

Ш 51
С 277826

ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ

Т. И. Шестакова

КОНДИТЕР- ПРОФЕССИОНАЛ

Учебное пособие



УДК 658
ББК 36.99
Ш51

Шестакова Т. И.
Ш51 Кондитер-профессионал: Учебное пособие / Т. И. Шестакова. — 4-е изд. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2009. — 400 с.

ISBN 978-5-394-00123-9

Учебное пособие подготовлено в соответствии с Государственным образовательным стандартом по профессии «кондитер», утвержденным Министерством образования РФ и предназначено для тех, кто обучается по профессиям «повар, кондитер» и «изготовитель хлебобулочных изделий».

В пособии полно освещены вопросы подготовки сырья к производству, дана характеристика всех видов теста, отделочных полуфабрикатов, технология их приготовления, требования к качеству. В книгу включено описание новых видов полуфабрикатов, сырья, производства изделий из нового сырья. Даются рецепты профессионального приготовления тортов, пирожных, пирогов, печенья, пиццы, кексов.

Книга адресована учащимся профессиональных училищ и студентам колледжей, а также будет полезна тем, кто хочет самостоятельно научиться кондитерскому искусству.

Таловская
библиотека
имени
А. С. Пушкина

ISBN 978-5-394-00123-9

© Т. И. Шестакова, 2003

36.86
К 89
С 295090

СРЕДНЕЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ

Л. С. Кузнецова
М. Ю. Сиданова

ТЕХНОЛОГИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

3-е издание

ТЕХНОЛОГИЯ
ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ



УЧЕБНИК

СООТВЕТСТВУЕТ
ФГОС

УДК 664.143/.149(075.32)
ББК 36.86я723
К891

Рецензенты:

доктор технических наук, профессор, заведующий кафедрой технологии общественного питания Московского государственного университета пищевых производств *Г. Г. Дубцов*;
преподаватель Московского пищевого колледжа *Т. А. Новожилова*

Кузнецова Л. С.

К891 Технология и организация производства кондитерских изделий : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Л.С.Кузнецова, М.Ю.Сиданова. — 3-е изд., испр. и доп. — М. : Издательский центр «Академия», 2011. — 480 с. ISBN 978-5-7695-8203-5

Рассмотрена технология переработки пищевого сырья в сахарные и мучные кондитерские изделия. Приведены требования к качеству сырья при его закупке, хранении и подготовке к первичной переработке, химический состав и свойства сырья и сведения о его подверженности изменениям под влиянием теплового, механического и других видов воздействия. Изложены методика составления рецептур кондитерских изделий и требования к качеству готовой продукции и ее хранению.

В 3-е издание внесены исправления и дополнения, касающиеся современной классификации конфет, состава шоколада и характеристик сахарозы.

Учебник может быть использован при освоении профессионального модуля ПМ.03 «Производство кондитерских изделий (МДК.03.01)» по специальности 260103 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий».

Для студентов учреждений среднего профессионального образования. Может быть полезен студентам вузов и специалистам кондитерского производства.

УДК 664.143/.149(075.32)
ББК 36.86я723

Оригинал-макет данного издания является собственностью Издательского центра «Академия», и его воспроизведение любым способом без согласия правообладателя запрещается

ISBN 978-5-7695-8203-5

© Кузнецова Л. С., Сиданова М. Ю., 2006
© Кузнецова Л. С., Сиданова М. Ю., 2011, с изменениями
© Образовательно-издательский центр «Академия», 2011
© Оформление. Издательский центр «Академия», 2011

Издательство
имени
А. С. Пушкина

36.86
Ш 96
М147644

Шумилкина М.Н.
Дроздова Н.В.

Кондитер

Практические работы

Соответствует Федеральному государственному
образовательному стандарту
(третьего поколения)



УДК 664.6/.7(075.32)
ББК 36.86я722
КТК 253
Ш96

Рецензенты: кандидат биологических наук, доцент, зав. Кафедрой «Технологии и товароведение» филиала МГУТУ им. К.Г. Разумовского в г. Ростове-на-Дону *Л.А. Гулякова*; начальник производства ИП Абачараев А.С. *Сороколетова Т.Н.*

Шумилкина М.Н.
Ш96 Кондитер : практические работы / М. Н. Шумилкина, Н. В. Дроздова. — Ростов н/Д : Феникс, 2012. — 190 с. — (Начальное профессиональное образование).

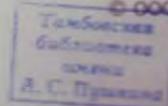
ISBN 978-5-222-20082-7

Учебно-методическое пособие «Кондитер» предназначено для использования в учреждениях, ведущих обучение по специальности 260807.01 «Повар, кондитер». В настоящем методическом пособии представлены подробные рекомендации по выполнению практических работ по ПМ.08 «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий». Пособие предназначено как для работников образовательных учреждений, осуществляющих подготовку по направлению 260807.01 «Повар, кондитер», так и для самих обучающихся.

ISBN 978-5-222-20082-7

УДК 664.6/.7(075.32)
ББК 36.86я722

© Шумилкина М.Н., Дроздова Н.В., 2012
© ООО «Феникс»: оформление, 2012



36.86
И20
с 295068

кондитер



Начальное профессиональное образование

И. Н. Иванова

РИСОВАНИЕ И ЛЕПКА



соответствует
ФГОС

Учебник

УДК 664.143/.149

ББК 36.86я722

И20

Рецензенты:

преподаватель высшей категории специальных дисциплин
Колледжа сферы услуг № 3 г. Москвы *Т. А. Качурина*; преподаватель специальных
дисциплин Технологического колледжа № 28 г. Москвы *Н. Ю. Курбатова*;
заместитель директора по управлению производством
Технологического колледжа № 28 г. Москвы *Н. В. Никонова*

Иванова И.Н.

И20 Рисование и лепка : учебник для нач. проф. образования /
И. Н. Иванова. — М. : Издательский центр «Академия», 2011. —
160 с., [16] с. цв. ил.

ISBN 978-5-7695-6923-4

Рассмотрены теоретические основы рисунка и лепки, геометрической
композиции в рисунке. Приведены сведения об орнаментах и цветовой
гармонии. Освещены методики рисования с натуры геометрических фигур
и предметов быта, овощей, фруктов и растений, животных и птиц, пирож-
ных и тортов, композиции тортов, а также изготовления макетов тортов.

Учебник может быть использован при освоении профессионального
модуля ПМ.08 «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских из-
делий (МДК.08.01) по профессии 260807.02 «Повар, кондитер».

Для учащихся образовательных учреждений начального профессио-
нального образования.

УДК 664.143/.149

Учебное издание

ББК 36.86я722

Иванова Ирина Николаевна
Рисование и лепка

Учебник

Редактор *Н. В. Менщикова*. Технический редактор *О. Н. Крайнова*
Компьютерная верстка: *С. Ф. Федорова*

Корректоры *А. Б. Глазкова, Т. Н. Чеснокова, Н. В. Савельева*

Изд. № 101114074. Подписано в печать 03.05.2011. Формат 60 × 90/16. Гарнитура «Таймс».
Печать офсетная. Бумага офс. № 1. Усл. печ. л. 11,0 (в т.ч. 1,0 цв. вкл).

Тираж 2000 экз. Заказ № 1917.

Издательский центр «Академия». www.academia-moscow.ru

125252, Москва, ул. Зорге, д. 15, корп. 1, пом. 26б.

Адрес для корреспонденции: 129085, Москва, пр-т Мира, 101В, стр. 1, а/я 48.

Тел./факс: (495) 648-0507, 616-0029.

Санитарно-эпидемиологическое заключение № РОСС RU. АЕ51. Н 14963 от 21.12.2010.

Отпечатано в полном соответствии с качеством предоставленных
издательством материалов в ОАО «Тверской ордена Трудового Красного
Знамени полиграфкомбинат детской литературы им. 50-летия СССР».
170040, г. Тверь, проспект 50 лет Октября, 46.

Оригинал-макет данного издания является собственностью
Издательского центра «Академия», и его воспроизведение любым способом
без согласия правообладателя запрещается

© Иванова И.Н., 2011

© Образовательно-издательский центр «Академия», 2011

© Оформление. Издательский центр «Академия», 2011

ISBN 978-5-7695-6923-4

библиотека
имени
А. С. Пушкина



Рис. XXXIII. Работы учащихся.
Цветочные композиции из пластилина



Рис. XXXI. Работы учащихся. Лепка животных и птиц



Рис. XXXII. Лепные изделия из теста

36.86
К 89
с 287748



СРЕДНЕЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАНИЕ

УЧЕБНОЕ
ПОСОБИЕ

С.Н. Кузнецова

ИЗДЕЛИЯ И УКРАШЕНИЯ ИЗ ШОКОЛАДА

КНОРУС

УДК 664.1/.2(075.32)
ББК 36.86я723
К89

Рецензенты:

Е.М. Сучкова, заместитель генерального директора «Школы шоколада Центра кулинарного искусства А. Коркунова»,
Е.В. Николаева, преподаватель ГОУ СПО «Колледж сферы услуг № 44»

Кузнецова С.Н.

К89 Изделия и украшения из шоколада : учебное пособие / С.Н. Кузнецова. — М. : КНОРУС, 2010. — 224 с. — (Среднее профессиональное образование.)

ISBN 978-5-406-00279-7

Даны строение и состав, характеристика, первичная обработка какао-бобов, описаны продукты переработки какао-бобов, альтернатива какао-масла, эмульгаторы, фосфатидные концентраты. Изложен материал по классификации, производству шоколада, приведены требования к качеству, условиям хранения, рассмотрены полезные свойства шоколада и шоколадной глазури. Показаны оборудование и приспособления для работы с шоколадом. Описаны приемы изготовления украшений из него, технология приготовления шоколадных масс для моделирования и украшений из них. Приведена технология приготовления кондитерских изделий с шоколадом. В целях закрепления материала даны контрольные вопросы.

Для студентов средних специальных учебных заведений, может использоваться при изучении дисциплин «Технология приготовления мучных кондитерских изделий», «Эстетика и дизайн в оформлении кондитерской продукции», «Товароведение продовольственных товаров», «Экспертиза пищевых продуктов». Может быть полезно учащимся учреждений начального профессионального образования при подготовке по профессии «Повар-кондитер» и специалистам кондитерского производства.

УДК 664.1/.2(075.32)
ББК 36.86я723

Кузнецова Светлана Николаевна

ИЗДЕЛИЯ И УКРАШЕНИЯ ИЗ ШОКОЛАДА

Санитарно-эпидемиологическое заключение
№ 77.99.60.953.Д.003365.04.09 от 01.04.2009 г.

Изд. № 1386. Подписано в печать 25.12.2009.

Формат 60×90/16. Гарнитура «PetersburgС». Печать офсетная.
Усл. печ. л. 14,0. Уч.-изд. л. 7,0. Тираж 2000 экз. Заказ № 59/10.

ООО «Издательство КноРус».

129110, Москва, ул. Большая Переяславская, 46, стр. 7
Тел.: (495) 680-7254, 680-0671, 680-1278.

E-mail: office@knorus.ru http://www.knorus.ru

Отпечатано в ОАО «Московская типография № 2».
129085, Москва, пр. Мира, 105.

ISBN 978-5-406-00279-7



© Кузнецова С.Н., 2010
© ООО «Издательство КноРус», 2010

36.86
С23
С291530

СБОРНИК РЕЦЕПТУР МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ И БУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Составитель
доктор экономических наук *А.В. Павлов*

Сборник рецептур мучных, кондитерских и булочных изделий. — СПб.: Профи, 2009. — 296 с.

Сборник **содержит 477 рецептур** на торты, полуфабрикаты, пирожные, кексы, рулеты, сдобы, печенье, пряники, диетические изделия.

Сборник относится к технологическим нормативным документам наряду с ГОСТами и другой технологической документацией. Содержит **единые требования** к технологическим процессам, готовым изделиям, а также **нормы расхода сырья** на производство продукции.

Сборник является **обязательным для предприятий всех форм собственности, систем и ведомств.**

СБОРНИК РЕЦЕПТУР МУЧНЫХ, КОНДИТЕРСКИХ И БУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Подписано к печати 16.11.2009. Формат 60×90 1/16. Печать офсетная. Бумага газетная.
Усл. печ. л. 18,5. Доп. тираж 999 экз. Заказ 4042

ООО «Профи». 194354, Санкт-Петербург, пр. Энгельса, д. 111, кор. 1, кв. 530

Отпечатано с готовых диапозитивов в ГУП «Типография «Наука»
199034, Санкт-Петербург, 9-я линия, 12

библиотека
имени
А. С. Пушкина

ISBN 978-5-904283-03-2

© Издательство «Профи», 2009



Профессиональные
научно-
практические
журналы

ISSN 2073-3577

Кондитерское ПРОИЗВОДСТВО

CONFECTIONARY MANUFACTURE 1.2016



на правах рекламы
ПРОИЗВОДСТВО И ПОСТАВКА
СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫХ ЖИРОВ
ДЛЯ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

Официальный дистрибьютор - ООО «КРЦ «ЭФКО-Каскад»,
тел./факс: +7 47234 44959
www.efko.ru



ISSN 2686-9306

Кондитерское и Хлебопекарное производство

www.breadbranch.com

№ 3-4, март - апрель 2020



КОРПОРАЦИЯ СОЮЗ

ИННОВАЦИОННЫЙ АССОРТИМЕНТ
КОРПОРАЦИИ «СОЮЗ»
без транс-изомеров
без глицидиловых эфиров



soyuzcorp.com

ISSN 0235-2508

хлебопродукты

2 / 2014

ФЕВРАЛЬ

khleboproducty



журнал

Я-КОНДИТЕР

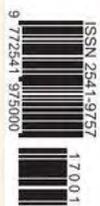
Академия шоколада:
 как сделать
 самые вкусные
 конфеты

10 шагов
 к идеальному
 муссовому торту

Рождественские хиты
 панеттоне,
 штollen,
 кранц

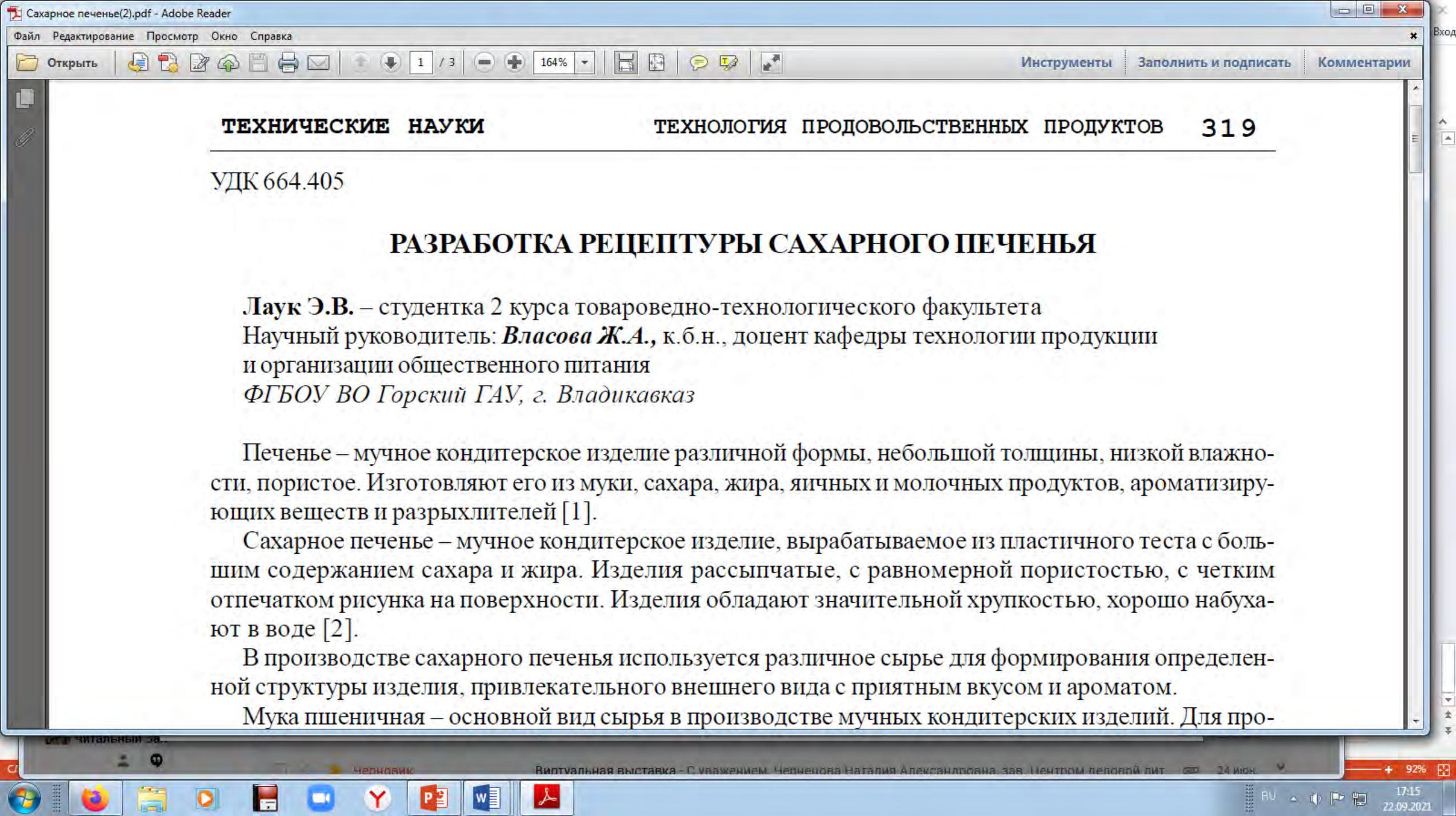
Необычные тарты
 Нины
 Тарасовой

16+



Тирамису XXII века
 тирамису в бокале
 разобранный тирамису
 тирамису-мороженое





УДК 664.405

РАЗРАБОТКА РЕЦЕПТУРЫ САХАРНОГО ПЕЧЕНЬЯ

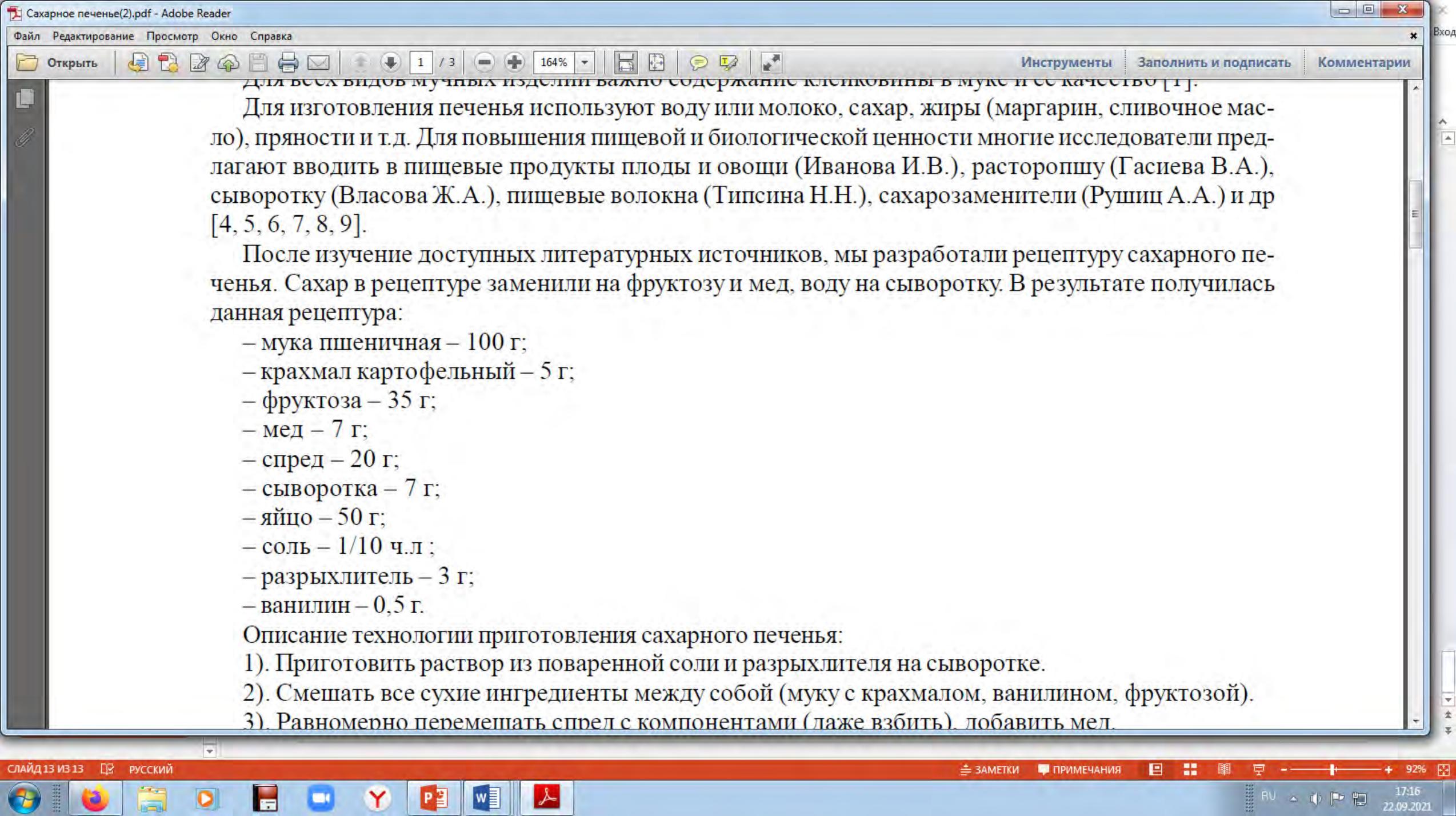
Лаук Э.В. – студентка 2 курса товароведно-технологического факультета
Научный руководитель: **Власова Ж.А.**, к.б.н., доцент кафедры технологии продукции
и организации общественного питания
ФГБОУ ВО Горский ГАУ, г. Владикавказ

Печенье – мучное кондитерское изделие различной формы, небольшой толщины, низкой влажностью, пористое. Изготавливают его из муки, сахара, жира, яичных и молочных продуктов, ароматизирующих веществ и разрыхлителей [1].

Сахарное печенье – мучное кондитерское изделие, вырабатываемое из пластичного теста с большим содержанием сахара и жира. Изделия рассыпчатые, с равномерной пористостью, с четким отпечатком рисунка на поверхности. Изделия обладают значительной хрупкостью, хорошо набухают в воде [2].

В производстве сахарного печенья используется различное сырье для формирования определенной структуры изделия, привлекательного внешнего вида с приятным вкусом и ароматом.

Мука пшеничная – основной вид сырья в производстве мучных кондитерских изделий. Для про-



Для всех видов мучных изделий важно содержание клейковины в муке и ее качество [1].

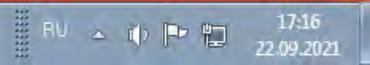
Для изготовления печенья используют воду или молоко, сахар, жиры (маргарин, сливочное масло), пряности и т.д. Для повышения пищевой и биологической ценности многие исследователи предлагают вводить в пищевые продукты плоды и овощи (Иванова И.В.), расторопшу (Гасиева В.А.), сыворотку (Власова Ж.А.), пищевые волокна (Типсина Н.Н.), сахарозаменители (Рушиц А.А.) и др [4, 5, 6, 7, 8, 9].

После изучения доступных литературных источников, мы разработали рецептуру сахарного печенья. Сахар в рецептуре заменили на фруктозу и мед, воду на сыворотку. В результате получилась данная рецептура:

- мука пшеничная – 100 г;
- крахмал картофельный – 5 г;
- фруктоза – 35 г;
- мед – 7 г;
- спред – 20 г;
- сыворотка – 7 г;
- яйцо – 50 г;
- соль – 1/10 ч.л ;
- разрыхлитель – 3 г;
- ванилин – 0,5 г.

Описание технологии приготовления сахарного печенья:

- 1). Приготовить раствор из поваренной соли и разрыхлителя на сыворотке.
- 2). Смешать все сухие ингредиенты между собой (муку с крахмалом, ванилином, фруктозой).
- 3). Равномерно перемешать спред с компонентами (даже взбить), добавить мед.



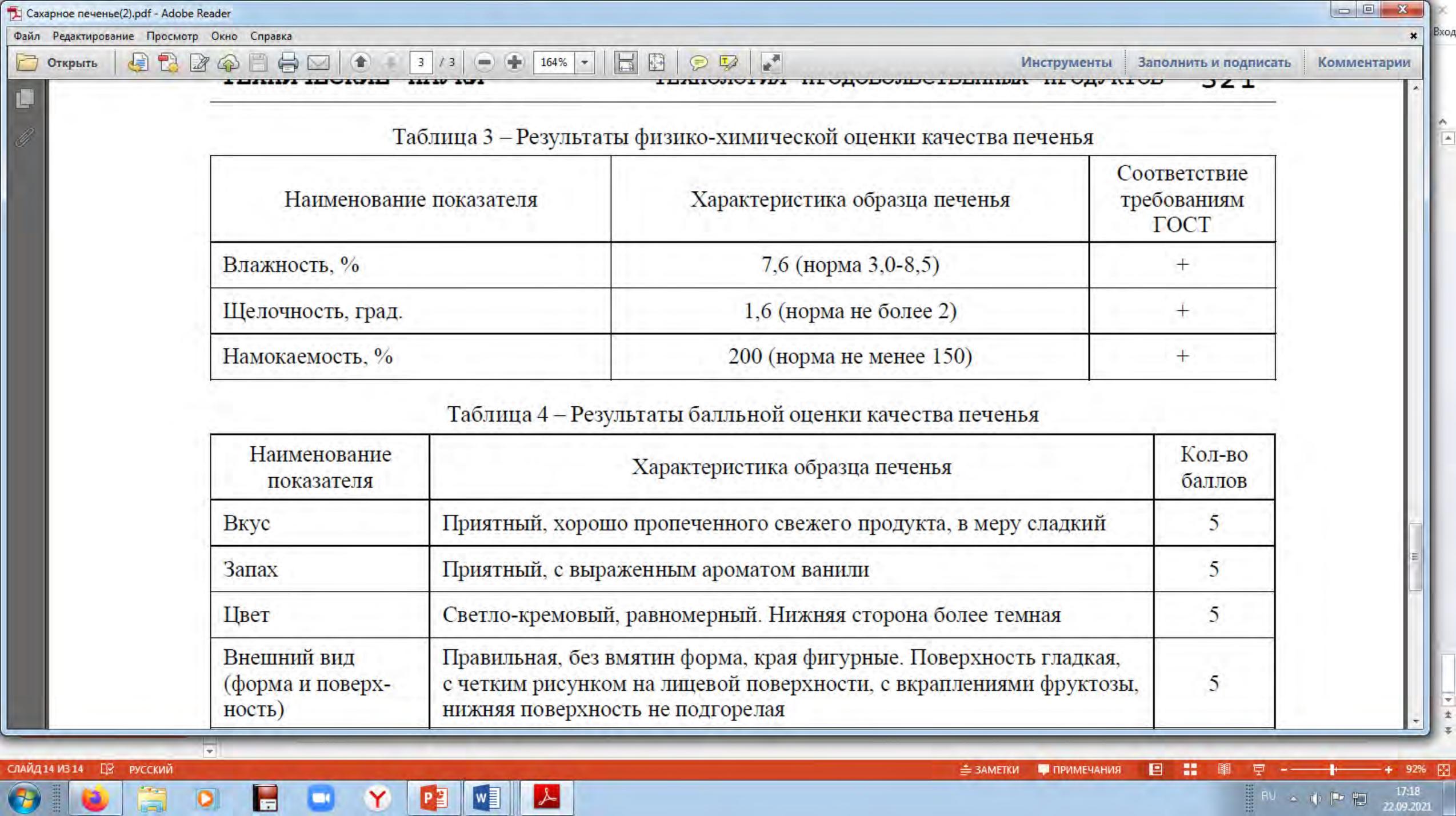
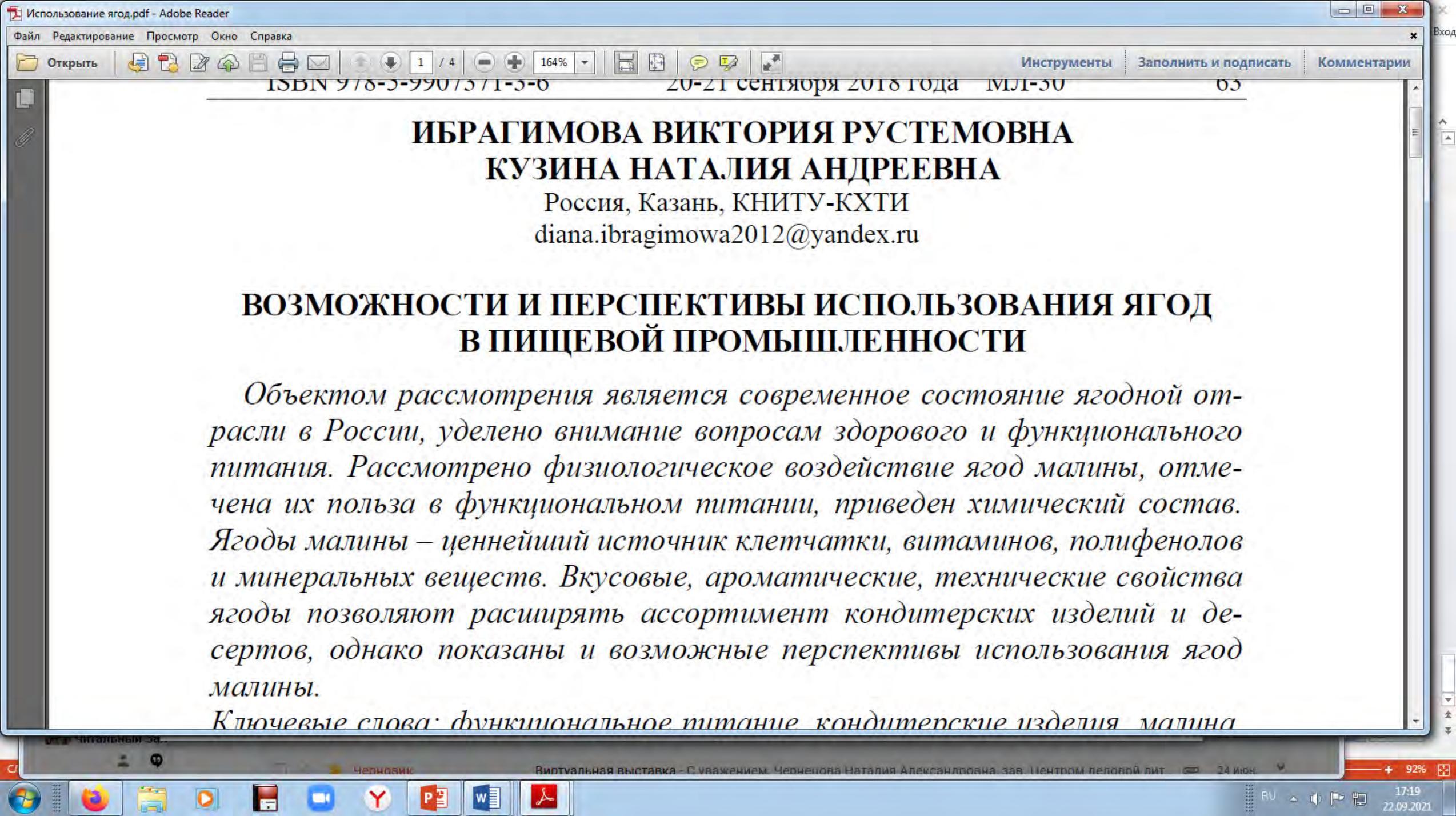


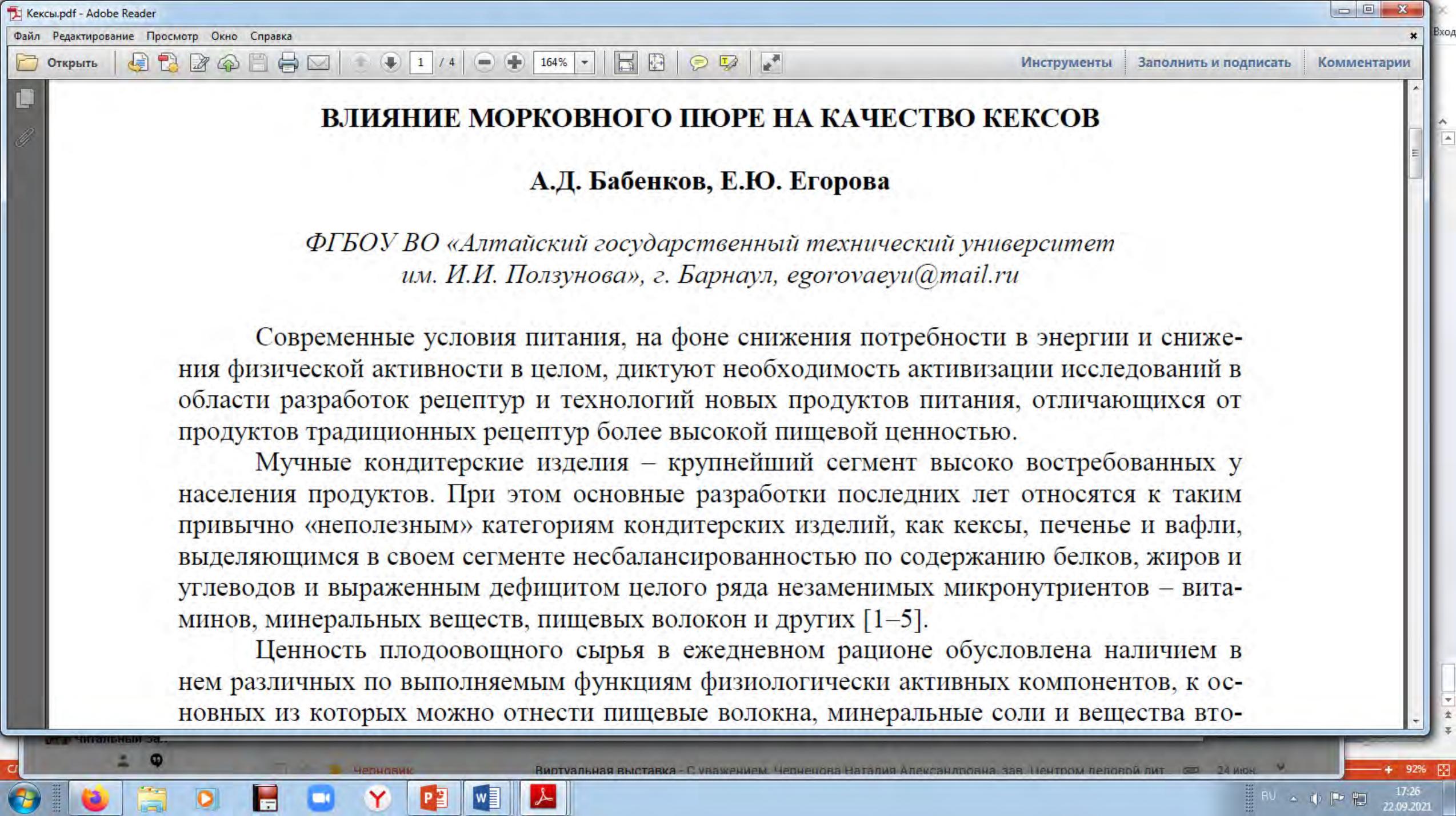
Таблица 3 – Результаты физико-химической оценки качества печенья

Наименование показателя	Характеристика образца печенья	Соответствие требованиям ГОСТ
Влажность, %	7,6 (норма 3,0-8,5)	+
Щелочность, град.	1,6 (норма не более 2)	+
Намокаемость, %	200 (норма не менее 150)	+

Таблица 4 – Результаты балльной оценки качества печенья

Наименование показателя	Характеристика образца печенья	Кол-во баллов
Вкус	Приятный, хорошо пропеченного свежего продукта, в меру сладкий	5
Запах	Приятный, с выраженным ароматом ванили	5
Цвет	Светло-кремовый, равномерный. Нижняя сторона более темная	5
Внешний вид (форма и поверхность)	Правильная, без вмятин форма, края фигурные. Поверхность гладкая, с четким рисунком на лицевой поверхности, с вкраплениями фруктозы, нижняя поверхность не подгорелая	5





ВЛИЯНИЕ МОРКОВНОГО ШОРЕ НА КАЧЕСТВО КЕКСОВ

А.Д. Бабенков, Е.Ю. Егорова

*ФГБОУ ВО «Алтайский государственный технический университет
им. И.И. Ползунова», г. Барнаул, egorovaeyu@mail.ru*

Современные условия питания, на фоне снижения потребности в энергии и снижения физической активности в целом, диктуют необходимость активизации исследований в области разработок рецептов и технологий новых продуктов питания, отличающихся от продуктов традиционных рецептов более высокой пищевой ценностью.

Мучные кондитерские изделия – крупнейший сегмент высоко востребованных у населения продуктов. При этом основные разработки последних лет относятся к таким привычно «неполезным» категориям кондитерских изделий, как кексы, печенье и вафли, выделяющимся в своем сегменте несбалансированностью по содержанию белков, жиров и углеводов и выраженным дефицитом целого ряда незаменимых микронутриентов – витаминов, минеральных веществ, пищевых волокон и других [1–5].

Ценность плодоовощного сырья в ежедневном рационе обусловлена наличием в нем различных по выполняемым функциям физиологически активных компонентов, к основным из которых можно отнести пищевые волокна, минеральные соли и вещества вто-

лее высоким содержанием в моркови по сравнению с яблоками пектинов [6], обладающих высокой водоудерживающей способностью и имеющих кислую реакцию. При этом ни один из вариантов дозировки морковного пюре не вызвал несоответствия влажности и кислотности кексов регламентированным значениям.

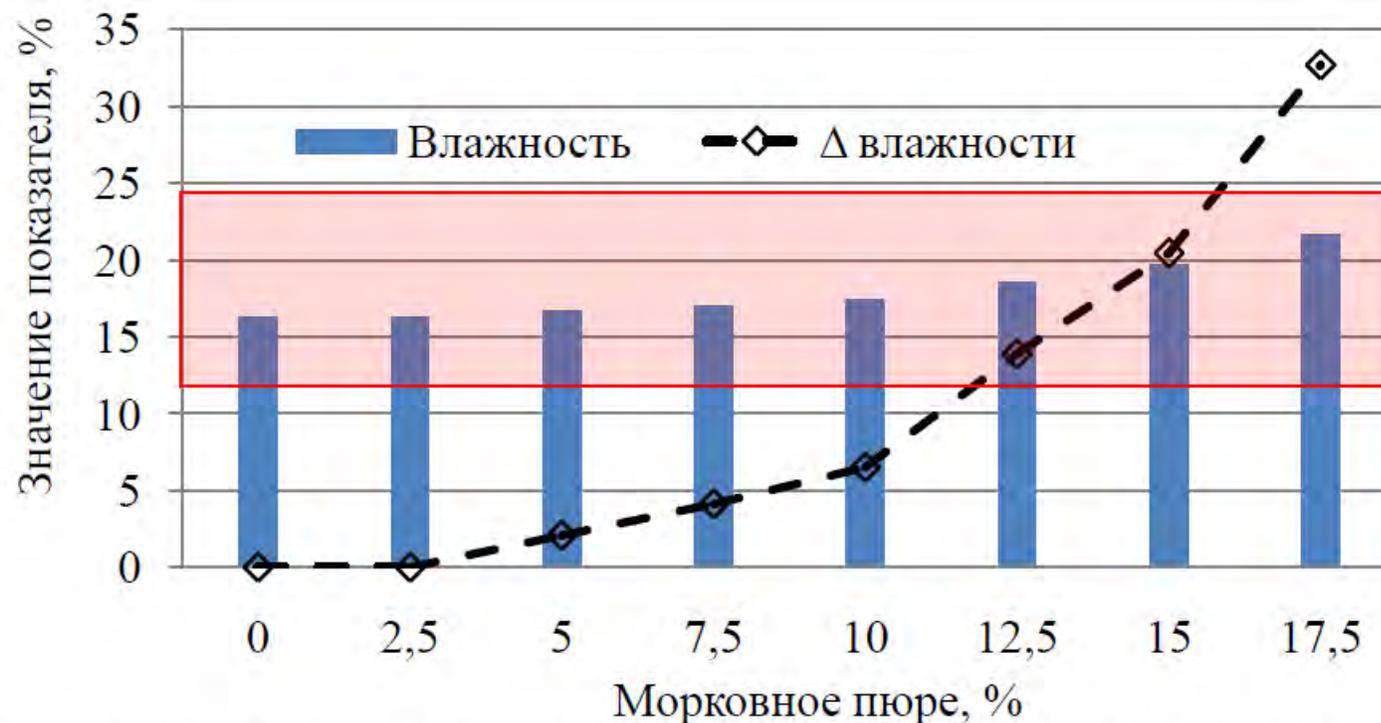
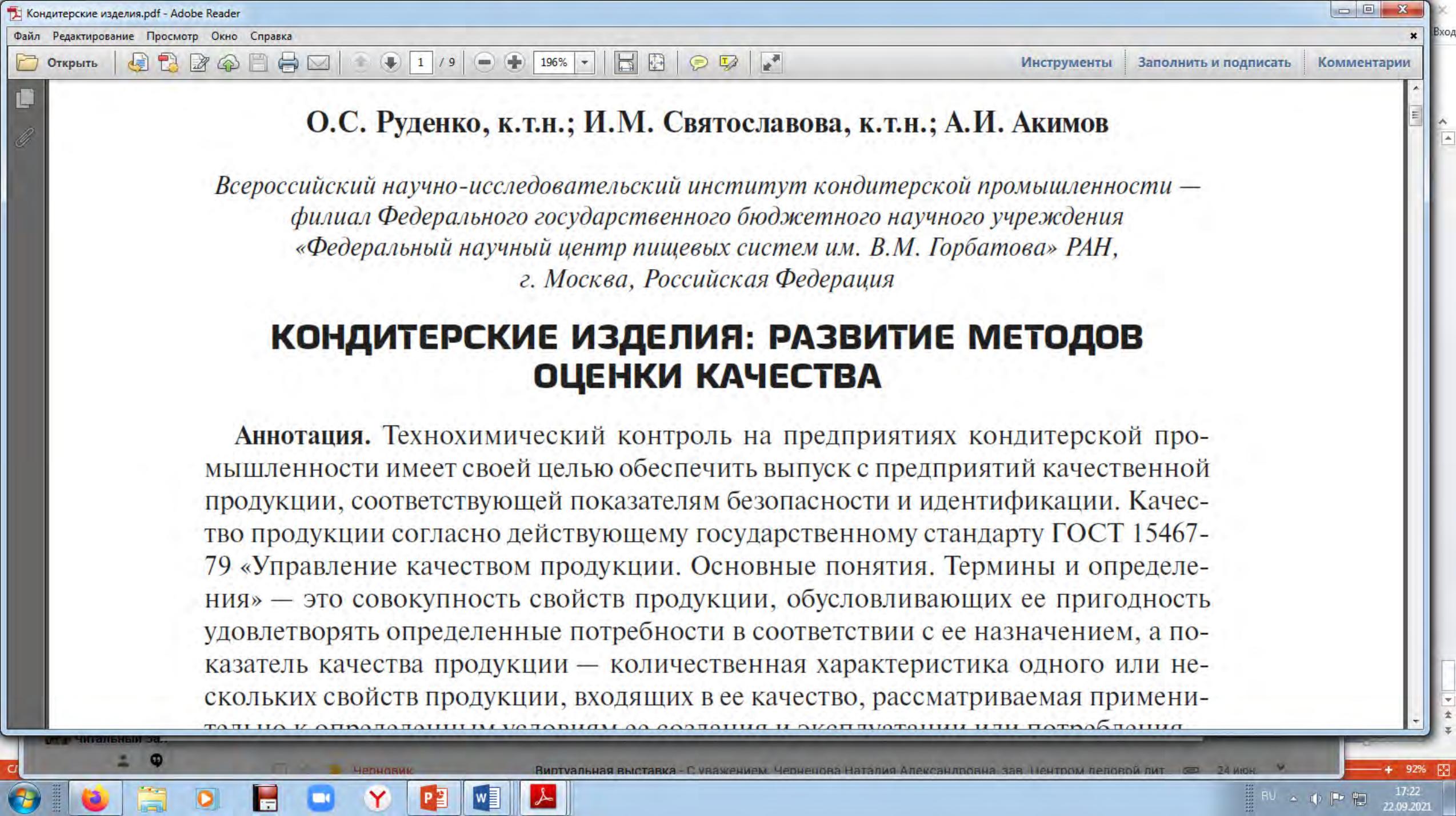


Рисунок 1 – Влияние дозировки морковного пюре на влажность кексов

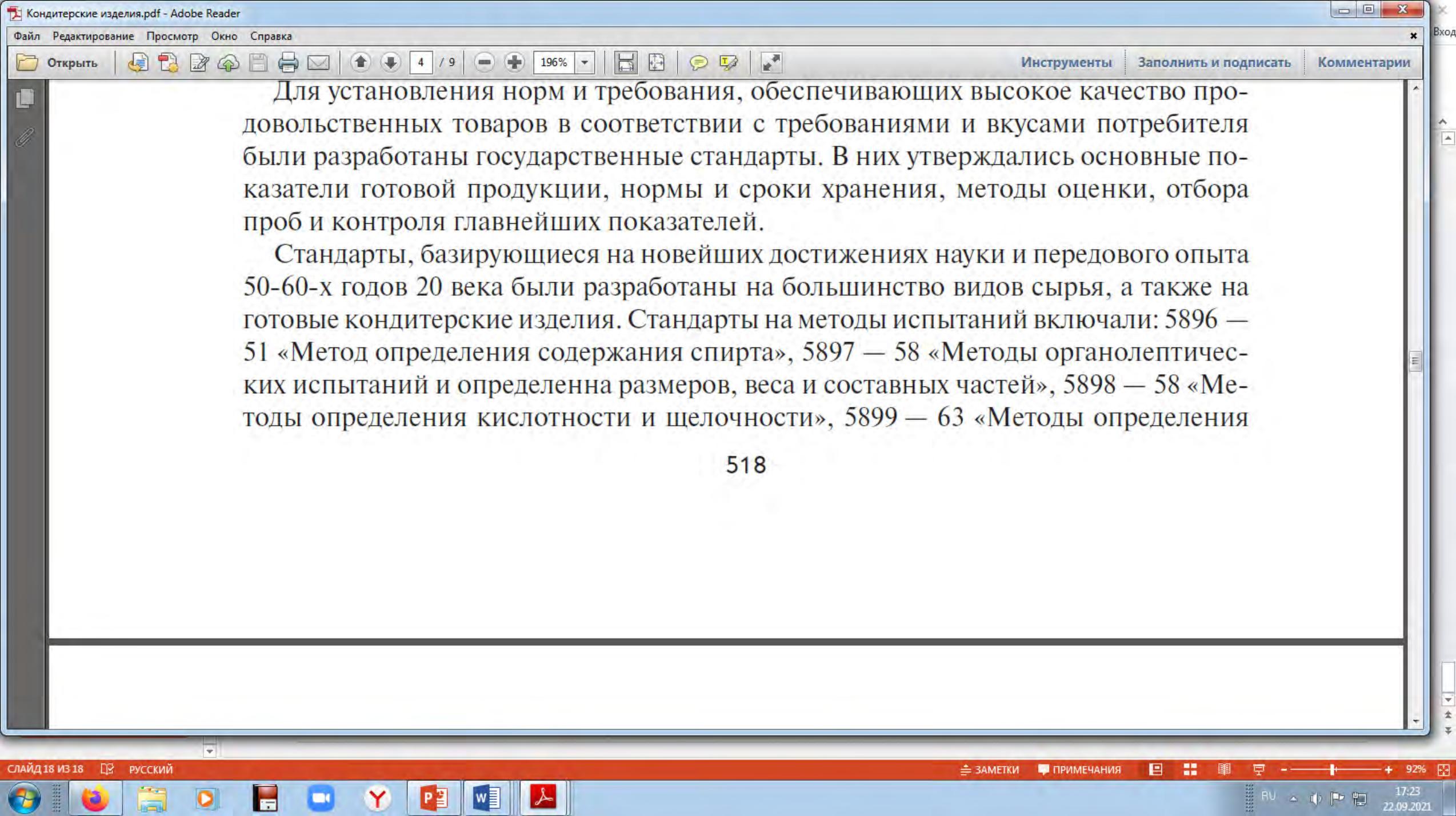


О.С. Руденко, к.т.н.; И.М. Святославова, к.т.н.; А.И. Акимов

Всероссийский научно-исследовательский институт кондитерской промышленности — филиал Федерального государственного бюджетного научного учреждения «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, г. Москва, Российская Федерация

КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ: РАЗВИТИЕ МЕТОДОВ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА

Аннотация. Технохимический контроль на предприятиях кондитерской промышленности имеет своей целью обеспечить выпуск с предприятий качественной продукции, соответствующей показателям безопасности и идентификации. Качество продукции согласно действующему государственному стандарту ГОСТ 15467-79 «Управление качеством продукции. Основные понятия. Термины и определения» — это совокупность свойств продукции, обуславливающих ее пригодность удовлетворять определенные потребности в соответствии с ее назначением, а показатель качества продукции — количественная характеристика одного или нескольких свойств продукции, входящих в ее качество, рассматриваемая применительно к определенным условиям ее создания и эксплуатации или потребления.



Для установления норм и требования, обеспечивающих высокое качество продовольственных товаров в соответствии с требованиями и вкусами потребителя были разработаны государственные стандарты. В них утверждались основные показатели готовой продукции, нормы и сроки хранения, методы оценки, отбора проб и контроля главнейших показателей.

Стандарты, базирующиеся на новейших достижениях науки и передового опыта 50-60-х годов 20 века были разработаны на большинство видов сырья, а также на готовые кондитерские изделия. Стандарты на методы испытаний включали: 5896 — 51 «Метод определения содержания спирта», 5897 — 58 «Методы органолептических испытаний и определена размеров, веса и составных частей», 5898 — 58 «Методы определения кислотности и щелочности», 5899 — 63 «Методы определения



Описания изобретений

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ

(19) RU
(11) 2 717 715
(13) C2

(51) МПК: A23G 9/48 (2006.01)

(52) СПК: A23G 9/48 (2020.01)

(12) ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ К ПАТЕНТУ

действует (последнее изменение статуса: 02.07.2021)

Статус: учтена за 6 год с 15.12.2020 по 14.12.2021. Установленный срок для уплаты
Пошлина пошлины за 7 год: с 15.12.2020 по 14.12.2021. При уплате пошлины за 7 год в
дополнительный 6-месячный срок с 15.12.2021 по 14.06.2022 размер пошлины
увеличивается на 50%.

(21)(22) Заявка: 2017124867, 14.12.2015

(24) Дата начала отсчета срока действия патента: 14.12.2015

Дата регистрации: 25.03.2020

Приоритет(ы):

(30) Конвенционный приоритет: 19.12.2014 EP 14199132.3

(43) Дата публикации заявки: 21.01.2019 Бюл. № 3

(43) Опубликовано: 25.03.2020 Бюл. № 9

(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: WO/2011086058 A1, 21.07.2011, BE 694208 A, 25.01.1983, JP 2011182765 A, 22.09.2011, EP 1808080 A1, 18.07.2007, SU 1450509 A1, 15.01.1989.

(85) Дата начала рассмотрения заявки РСТ на национальной фазе: 19.07.2017

(72) Автор(ы): ЛЕБЛЕ Анн-Сесиль, Анье (FR), КОРСАРО Пьетро, Гофредо (FR), ПРЕВО Ловик (FR), РИККО Массимилиано (IT)

(73) Патентообладатель(и): СОСЬЕТЕ ДЕ ПРОДОН-НЕСТЛЕ С.А. (CH)

109012, Москва, ул. Ильинка, 5/2, ООО "Сондэнт"

(54) ДВУХСЛОЙНОЕ ЗАМОРОЖЕННОЕ КОНДИТЕРСКОЕ ИЗДЕЛИЕ

(57) Реферат:

Изобретение относится к пищевой промышленности. Многослойное замороженное кондитерское изделие содержит по меньшей мере один слой замороженного кондитерского продукта, по меньшей мере один слой шоколада и по меньшей мере один слой соуса. По меньшей мере один слой соуса выбирают из фруктового соуса, мягкого геля, апельсинового состава и карамельного соуса. Толщина слоя соуса в замороженном кондитерском изделии составляет от 0,5 до 3,0 мм. По меньшей мере один слой шоколада присутствует в замороженном кондитерском изделии при толщине от 0,5 до 3,0 мм. По меньшей мере один слой замороженного кондитерского продукта имеет толщину от 3,0 до 7,0 мм и высоту от 80 до 200 и расположен между слоем шоколада и слоем соуса. При этом слои замороженного кондитерского продукта, соуса и шоколада образуют кольцевые параллельные слои или спиралевидные слои. Причём по меньшей мере один слой соуса наносит на замороженный кондитерский продукт при температуре ниже +47°C при вязкости соуса при температуре нанесения ниже +47°C в диапазоне от 1,5 до 1,7 Па·с. По меньшей мере один слой шоколада наносит на замороженный кондитерский продукт при температуре +45°C при вязкости шоколада при температуре нанесения +45°C в диапазоне от 1,0 до 1,4 Па·с. Также предложен способ изготовления многослойного замороженного кондитерского изделия. Изобретение позволяет получить изделие с приемлемым оформлением, предотвратить перегрев мороженого и тем самым снизить количество брака при производстве. 2 н. и 9 з.д. ф-лы, 4 ил., 3 пр. Разрыв раздела (на текущей странице)

Область применения изобретения

Настоящее изобретение относится к замороженному кондитерскому изделию с многослойной структурой и к способу его изготовления.

Предпосылки создания изобретения

Существуют разнообразные замороженные кондитерские изделия, содержащие включения или слои глазури и соуса на жировой основе.

Тем не менее, изготовление изделий с множеством слоев соуса, шоколада и замороженного кондитерского продукта является затруднительным, если нужно получить требуемую геометрическую форму и эстетичный внешний вид изделия или оформления изделия. Проблема наиболее очевидна для премиальных изделий, в которых могут быть желательными большие количества шоколада и соусов, при том что слои должны быть четко выражены, а внешний вид должен быть привлекательным. Для такого изделия простое уменьшение количества шоколада и соуса не является вариантом.

В Европейской заявке на патент EP 2523565 A1 раскрыто замороженное кондитерское изделие, содержащее контейнер и азириванный замороженный кондитерский продукт, азириванный в контейнер. Изделие имеет множество по существу тонких шоколадных узоров в азириванном замороженном кондитерском продукте. Шоколадные узоры имеют геометрическую форму одного или более спиралевидных слоев шоколада, проходящих через

(..PN..)·RU-02694970·C1-20190718¶

(..ND..)·MIMOSA·XRBI-2019/20·MIMOSA·XRFD-2019/03¶

(..AN..)·2018134687·20181001¶

(..D24..)·20181001¶

(..ICAI..)·A23L·21/10·(2016.01)·A23G·3/38·(2006.01)¶

(..ADDR..)·650000, г. Кемерово, ул. Красная, 6, КемГУ, Центр сопровождения НИ¶

(..INV..)·Фролова·Нина·Анатольевна·(RU)·Резниченко·Ирина·Юрьевна·(RU)¶

(..PE..)·Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Кемеровский государственный университет"·(КемГУ)·(RU)¶

(..TI..)·**СПОСОБ ПОЛУЧЕНИЯ ЖЕЛЕЙНОГО МАРМЕЛАДА ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ**¶

(..ABR..)·Изобретение относится к технологии кондитерского производства для функционального питания. Предложен способ получения желейного мармелада функционального назначения, включающий приготовление желирующего вещества, приготовление сиропа на основе сладкого агента и патоки, уваривание сиропа, внесение в него желирующего вещества, перемешивание, охлаждение, внесение функциональных компонентов, перемешивание мармеладной массы, ее разливку, формовку готовых изделий и подсушку, причем в качестве сладкого агента в сиропе используют стевиозид, в качестве желирующего вещества используют пектин из ягод калины и лимонника, а в качестве функциональных компонентов -- жом из ягод калины и лимонника, премикс «Лавитол-В» при следующем соотношении исходных компонентов, мас. %: патока 45,58-50,4, пектин 22,2-25,1, стевиозид 10,2-13,5, премикс «Лавитол-В» 3,6-5,2, жом из ягод калины 4,82-5,94, жом из ягод лимонника 3,43-4,68. При этом пектин из ягод калины и лимонника получают