МАОУ «Технический лицей»
Сыктывкар 2018г.
МПО Кобелева Г. М.

Виды отделочных материалов для кондитерских изделий

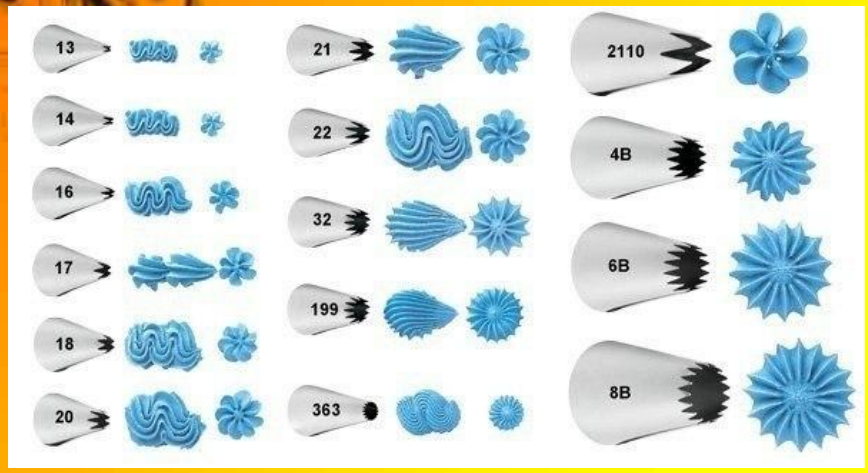
Способы отделки кондитерских изделий

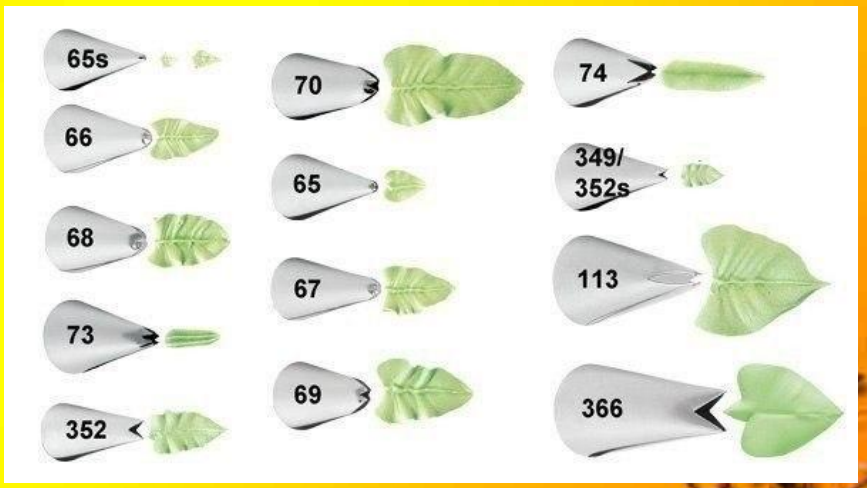
- Внешний вид кондитерских изделий – это их реклама. На поверхности тортов и пирожных делают самые различные украшения: геометрические орнаменты, рисунки из цветов и листьев, различные рисунки тематического содержания. Запрещается использовать красители, кроме разрешенных к применению министерством здравоохранения. При украшении изделий пользуются специальными приемами и различными приспособлениями.

Украшения из крема и глазури.

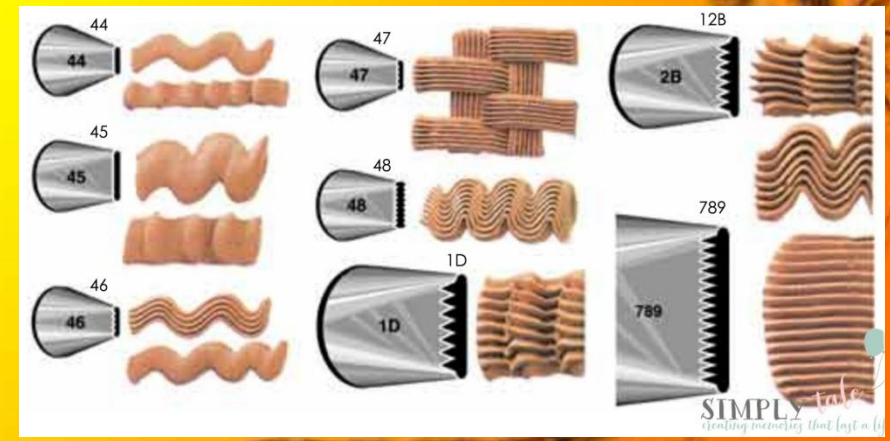
- Для украшения изделий кремом и глазурью применяют кондитерские гребенки, корнетики (бумажные конусные трубочки) и отсадочные мешки с набором металлических или пластмассовых трубочек. При отделке изделий кремом нужно помнить, что более рельефные и красивые украшения получаются из кремов сливочных «Шарлотт», «Гляссе». Хорошо сохраняют форму кремы из сливок, белковый, заварной, «Зефир». Но их не рекомендуется использовать для склеивания пластов, так как они очень нежные. Изделия, отделанные белковым (сырцовым) кремом, подвергают тепловой обработке при температуре 220 °С в течение 1–3 мин, чтобы сохранить рисунок. Заварной крем используется только для склеивания пластов и наполнения пустотелых выпеченных полуфабрикатов.

59/59s
59
61
62
97
101 s
101
102
103
104
150
123
124
125
126
127
127D


13
14
16
17
18
20
21
22
32
199
363
2110
4B
6B
8B


65s
66
68
73
352
70
65
67
69
74
349/
352s
113
366

24
27
30
31
35
133
54


44
44
45
45
46
46
47
47
48
48
1D
1D
12B
2B
789
789

Использование пищевых красителей

Желирующие вещества, пищевые красители

Желатин

Агар

Агар – растительный клей, вырабатываемый из некоторых видов морских водорослей.

Пищевые красители

Ассортимент отделочных полуфабрикатов

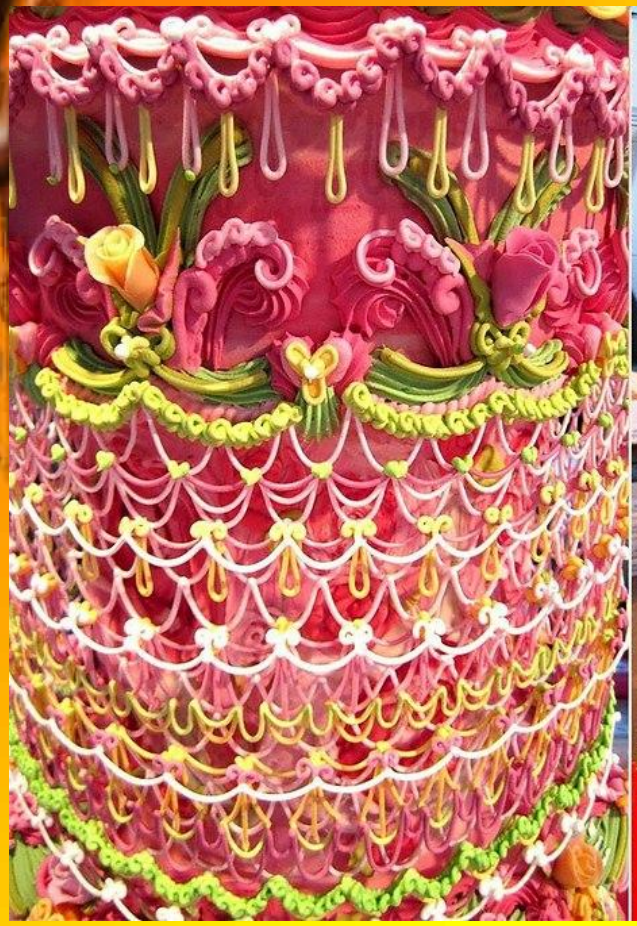
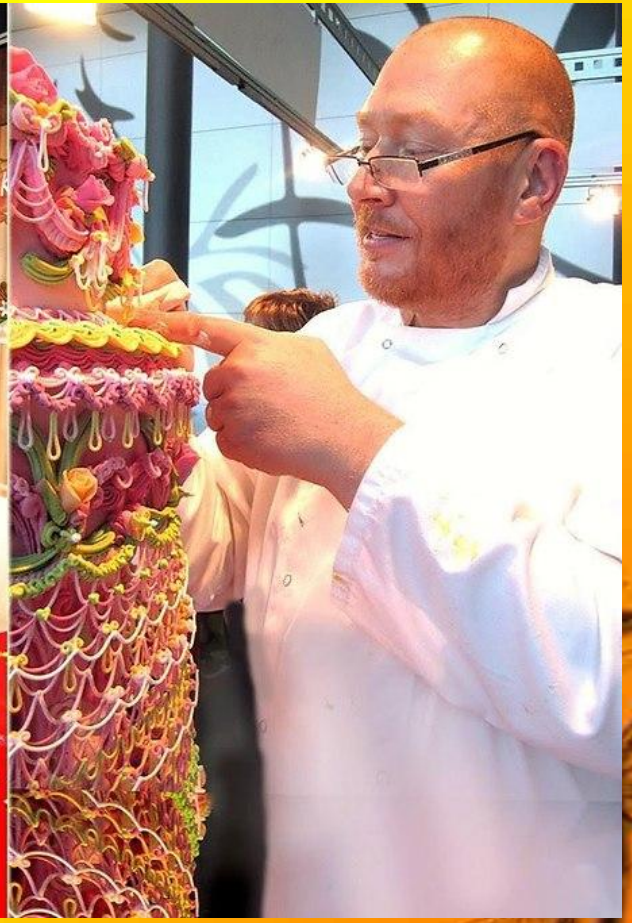
Крем
Помада
Орехи
Суфле
Желе
Крошка
Мастика
Ягоды

PPt4WEB.ru

www.opt-union.ru

www.opt-union.ru

TUBE NO. 225
TUBE NO. 224
TUBE NO. 106
TUBE NO. 107
TUBE NO. 129
TUBE NO. 177
TUBE NO. 140
TUBE NO. 135
TUBE NO. 131
TUBE NO. 220
TUBE NO. 217
TUBE NO. 108
TUBE NO. 136
TUBE NO. 191
TUBE NO. 109
TUBE NO. 190
TUBE NO. 2-C
TUBE NO. 193
TUBE NO. 2-F
TUBE NO. 2-D
TUBE NO. 1-C
TUBE NO. 194
TUBE NO. 1-B
TUBE NO. 1-G
TUBE NO. 1-E
JUSTINSPACE.COM

patee.
рецепты

单个装奶油裱花嘴