

Пукаты из арбузных корок
Корки арбузные 1000, сахар-песок 1300, вода 1 стакан.

С арбузных корок удаляют верхнюю зеленую часть и нарезают их дольками, пластинками или вырубают фигурки формочками для печеня.

Нарезанные корки кипятят в воде 5—10 мин до мягкости и горячими перекалдывают в кипящий сахарный сироп. Доводят до кипения, через несколько часов проваривают 5—10 мин и снова выдерживают в прохладном месте. И так несколько раз до готовности. В конце варки добавляют лимонную кислоту и ванилин.

Пукаты оставляют в сиропе на сутки, откидывают на дуршлаг, сушат на блюде или пергаменте 1—2 дня и укладывают в коробку.

Пукаты из айвы
Айва 1000, сахар-песок 1300, вода 1 стакан.

Айву очищают от кожи, нарезают на дольки и вырезают сердцевину. Подготовленные дольки варят в воде до мягкости, не перемешивая. В этой же воде варят очистку от айвы, предварительно вынув дольки, и на этом же отваре приготавливают сироп.

Отваренные дольки айвы кладут в кипящий сироп, варят 5 мин и выстаивают 6—8 ч, и так повторяют 4—5 раз до готовности.

В конце варки добавляют 0,5 чайной ложки лимонной кислоты и оставляют пукаты в сиропе на 6—8 ч для настаивания.

Готовые пукаты откидывают на дуршлаг, раскладывают на пергаменте и обсушивают на воздухе и в духовке с открытой дверцей, а затем пересыпают сахарным песком.

Мармелад
*Фрукты 1000, сахар-песок 900, вода 2 стакана
(или ягоды 3 стакана, сахар-песок 2—3 стакана).*

Мармелад используют для украшения кондитерских изделий и как самостоятельное блюдо. Его варят из фруктов и ягод.

Яблоki очищают, запекают и протирают через сито, в пюре добавляют сахар-песок и варят до загустения (без воды).

Из плодов удаляют косточки и варят с водой до полного размягчения, затем протирают через сито, добавляют сахар-песок и проваривают до загустения.

Подготовленные ягоды в сыром виде протирают через сито, добавляя сахар-песок и варят до загустения смеси.

Готовность мармелада определяют вынутой из него лопаточкой, на ней должен остаться слой толщиной около 2 мм.

В конце варки в мармелад добавляют пищевые кислоты, подкрашивают в красный цвет, ароматизируют.

Горячую массу мармелада иногда выкладывают на доску, смоченную водой, раскатывают, нарезают кусочками, обваливают в сахар-песке и дают застыть (мармелад застывает при 60—70°С). Липидуют изделия горячим мармеладом, поверхность разравнивают кисточкой или ложкой. Мелкие изделия можно опускать в горячий мармелад.

Сиропы, жженка, помада, фруктовая начинка, желе

Сироп — это смесь сахара с водой. Для приготовления полуфабрикатов требуется сироп с различным содержанием сахара. Растворимость сахара в воде зависит от температуры. Например, в 1 л кипящей воды можно растворить до 2 кг сахара, а при 100°С — до 1 кг. Но если нужно получить сироп с большим содержанием сахара, то его соединяют с водой и кипятят. В процессе уваривания сахарного сиропа происходит выпаривание воды, поэтому концентрация сахара увеличивается.

Чем больше сахара в сиропе, тем выше температура кипения и его плотность (удельный вес). По этим признакам определяют содержание сахара в сиропе.

Температуру сиропа определяют во время его кипения специальным термометром, градуированным на 200°С. Плотность сиропа можно определить при помощи приборов: ареометра и сахариметра.

Пользуясь ареометром, находят удельный вес, а по таблице — содержание сахара в сиропе. Для этого сахарный сироп охлаждают до 10°С, наливают в стеклянный цилиндр и опускают ареометр.

Сахариметр градуируется по процентному содержанию сахара. Им можно определить плотность сиропа и содержание сахара при любой температуре. При отсутствии измерительных приборов можно определить содержание сахара в сиропе органолептически: по вкусу, вязкости, внешнему виду. Определенные количества сахара в сиропе приведены в таблице 4.

Из таблицы видно, что до 65% содержания сахара в сиропе определяется на вкус. В дальнейшем вкусовые ощущения остаются неопределенными, поэтому используют другие приемы.

Сахарный сироп имеет несколько стадий крепости, определяемых пробой: тонкая и толстая нитки, слабый, средний, твердый шнурок, карамель, жженка.

Тонкая и толстая нитка — проба сахарного сиропа, уваренного в течение 25 мин. Если взять пальцами немного сиропа, то при сжатии и разжимании пальцев между ними протянутся тонкие и толстые нитки (содержание сахара в сиропе соответственно 70% и 80%).

Проба на тонкую и толстую нитку можно взять и по-другому: налить ложкой сироп на холодную тарелку, доншиком ложки слегка нажать на сироп, а затем ложку приподнять. В результате между ложкой и тарелкой образуется тонкая или толстая нить в зависимости от концентрации сахара.

Пукаты из арбузных корок
Корки арбузные 1000, сахар-песок 1300, вода 1 стакан.

С арбузных корок удаляют верхнюю зеленую часть и нарезают их дольками, пластинками или вырубают фигурки формочками для печенья.

Нарезанные корки кипятят в воде 5—10 мин до мягкости и горячими перекалдывают в кипящий сахарный сироп. Доводят до кипения, через несколько часов проваривают 5—10 мин и снова выдерживают в прохладном месте. И так несколько раз до готовности. В конце варки добавляют лимонную кислоту и ванилин.

Пукаты оставляют в сиропе на сутки, откидывают на дуршлаг, сушат на блюде или пергаменте 1—2 дня и укладывают в коробку.

Пукаты из айвы
Айва 1000, сахар-песок 1300, вода 1 стакан.

Айву очищают от кожи, нарезают на дольки и вырезают сердцевину. Подготовленные дольки варят в воде до мягкости, не переваривая. В этой же воде варят очистки от айвы, предварительно вынув дольки, и на этом же отваре приготавливают сироп.

Отваренные дольки айвы кладут в кипящий сироп, варят 5 мин и выстаивают 6—8 ч, и так повторяют 4—5 раз до готовности.

В конце варки добавляют 0,5 чайной ложки лимонной кислоты и оставляют пукаты в сиропе на 6—8 ч для настаивания.

Готовые пукаты откидывают на дуршлаг, раскладывают на пергаменте и обсушивают на воздухе и в духовке с открытой дверцей, а затем пересыпают сахарным песком.

Мармелад
*Флоды 1000, сахар-песок 900, вода 2 стакана
(или ягоды 3 стакана, сахар-песок 2—3 стакана).*

Мармелад используют для украшения кондитерских изделий и как самостоятельное блюдо. Его варят из фруктов и ягод.

Дольки очищают, запекают и протирают через сито, в пюре добавляют сахар-песок и варят до загустения (без воды).

Из плодов удаляют косточки и варят с водой до полного размягчения, затем протирают через сито, добавляют сахар-песок и проваривают до загустения.

Подготовленные ягоды в сыром виде протирают через сито, добавляют сахар-песок и варят до загустения смеси.

Готовность мармелада определяют вынудой из него лопаточкой, на ней должен остаться слой толщиной около 2 мм.

В конце варки в мармелад добавляют пищевые кислоты, подкрашивают в красный цвет, ароматизируют.

Горячую массу мармелада иногда выкладывают на доску, смоченную водой, раскатывают, нарезают кусочками, обваливают в сахар-песке и дают застыть (мармелад застывает при 60—70°С). Глазируют изделия горячим мармеладом, поверхность разравнивают кисточкой или ложкой. Мелкие изделия можно опускать в горячий мармелад.

Сиропы, жженка, помада, фруктовая начинка, желе

Сироп — это смесь сахара с водой. Для приготовления полуфабрикатов требуется сироп с различным содержанием сахара. Растворимость сахара в воде зависит от температуры. Например, в 1 л холодной воды можно растворить до 2 кг сахара, а при 100°С — до 5 кг. Но если нужно получить сироп с большим содержанием сахара, то его соединяют с водой и кипятят. В процессе уваривания сахарного сиропа происходит выпаривание воды, поэтому концентрация сахара увеличивается.

Чем больше сахара в сиропе, тем выше температура кипения и его плотность (удельный вес). По этим признакам определяют содержание сахара в сиропе.

Температуру сиропа определяют во время его кипения специальным термометром, градуированным на 200°С. Плотность сиропа можно определить при помощи приборов: ареометра и сахариметра.

Пользуясь ареометром, находят удельный вес, а по таблице — содержание сахара в сиропе. Для этого сахарный сироп охлаждают до 20°С, наливают в стеклянный цилиндр и опускают ареометр.

Сахариметр градуируется по процентному содержанию сахара. Им можно определить плотность сиропа и содержание сахара при любой температуре. При отсутствии измерительных приборов количество сахара в сиропе определяют органолептически: по вкусу, клейкости, внешнему виду. Определение количества сахара в сиропе приведено в таблице 4.

Из таблицы видно, что до 65% содержания сахара в сиропе определяется на вкус. В дальнейшем вкусовые ощущения остаются постоянными, поэтому используют другие приемы.

Сахарный сироп имеет несколько степеней крепости, определяемых пробам: тонкая и толстая нитки, слабый, средний, твердый шарик, карамель, жженка.

Тонкая и толстая нитка — проба сахарного сиропа, уваренного в течение 25 мин. Если взять пальцами немного сиропа, то при сжатии и разжимании пальцев между ними протянутся тонкие и толстые нитки (содержание сахара в сиропе соответственно 70% и 80%).

Пробу на тонкую и толстую нитку можно взять и по-другому: налить ложкой сироп на холодную тарелку, доньшком ложки слегка нажать на сироп, а затем ложку приподнять. В результате между ложкой и тарелкой образуется тонкая или толстая нить в зависимости от концентрации сахара.

Таблица 4

Содержание сахара, %	Удельный вес при 20°С	Температура кипения в открытой посуде, °С	Органолептическое определение содержания сахара в растворе
10	1,038	100,1	Подслащенная вода
20	1,080	100,3	Подслащенная вода
30	1,126	100,6	Сладкая вода
40	1,176	101,1	Сладкая вода
50	1,229	101,9	Сироп слабый
60	1,236	103,01	Сироп средний
65	1,316	103,9	Сироп крепкий
70	1,348	105,3	Нитка тонкая
75	1,378	107,4	Нитка средняя
80	1,411	110,3	Нитка толстая
85	—	114,5	Шарик слабый
90	—	122,6	Шарик средний
95	—	127,0	Шарик крепкий
98	—	165,0	Карамель

Слабый шарик — проба сахарного сиропа, уваренного более длительное время. Пробу берут ложечкой или пальцами, смоченными холодной водой. Набольшую порцию сиропа захватывают быстрым движением и опускают в холодную воду.

Сахарный сироп должен свернуться в сгусток, как хорошая сметана (содержание сахара в сиропе 85%).

Средний шарик — проба сиропа, образующего в холодной воде мягкий шарик (содержание сахара в сиропе 90%).

Твердый шарик — проба, при которой шарик сахарного сиропа становится твердым (содержание сахара в сиропе 95%).

Карамель — проба сахарного сиропа, который в холодной воде превращается в ломкую сахарную массу; если взять ее на зуб, то она хрустит (содержание сахара в сиропе 98%).

Жженка — концентрированный сахарный сироп, в котором началось горение сахара.

Можно определить плотность сиропа, опустив в него скрученную в кольцо проволоку и продувая сироп: при содержании сахара до 95% образующиеся пузырьки быстро оседают, при содержании сахара свыше 95% форма пузырей долго сохраняется.

Сироп для промочки
Сахар-несок 513, коньяк или вино десертное 48, эссенция ромовая 2, вода 500. Выход 1000.

Сиропом пропитывают изделия для придания им более нежных вкуса и аромата.

Сахар-песок соединяют с водой, доводят до кипения, снимают пену, кипятят 1–2 мин и охлаждают до 20°С. Затем добавляют коньяк или вино, ромовую эссенцию. Использовать сироп нужно при температуре не выше 20°С, так как при более высокой температуре изделия могут потерять форму. Перед промочкой их нужно обязательно выдерживать 6–8 ч для укрепления структуры теста.

Требования к качеству: сироп должен быть вязким, прозрачным, с запахом эссенции и вина, влажность 50%.

Сироп для промочки (крепленный)
Сахар-несок 513, коньяк или вино десертное 48, коньяк 56, вода 450. Выход 1000.

Сироп для промочки (крепленный) готовят так же, но только при охлаждении в него обязательно добавляют еще коньяк.

Кофейный сироп
Сахар-несок 500, кофе натуральный, жареный, молотый 13, коньяк 28,5, эссенция ромовая 1, вода 500. Выход 1000.

Кофейным сиропом промачивают бисквит, используемый для тортов и пирожных с кофейными кремами. Вначале готовят вытяжку из кофе. Для этого часть воды по рецептуре доводят до кипения и дают на три части. В первую добавляют натуральный молотый кофе, воду кипятят несколько минут, процеживают. В туцу наливают вторую часть воды, кипятят несколько минут и еще раз повторяют эту операцию с третьей частью воды. Затем туцу выбрасывают, а вытяжки соединяют. Оставшуюся воду и сахар-песок доводят до кипения, снимают пену, кипятят 1–2 мин, охлаждают до 20°С. Добавляют охлажденную вытяжку из кофе, коньяк, ромовую эссенцию.

При приготовлении всех сиропов для промочки ромовую эссенцию можно заменить только коньячной.

Требования к качеству: сироп вязкий, кофейного цвета, с ярко выраженным запахом кофе, влажность 50%.

Сироп для глазуровки (тираж)
Сахар-несок 800, эссенция 1, вода 300. Выход 1000.

Этот сироп (тираж) применяют для глазурования пряничных изделий, а также фруктов, используемых для украшения тортов и пирожных. Сахар-песок соединяют с водой, доводят до кипения, снимают пену и уваривают до 110°С. Охлаждают до 80°С, добавляют эссенцию и используют в горячем виде. Требования к качеству: сироп густой, прозрачный; влажность 25%.

Сироп инвертный
Сахар-песок 700, вода 310, кислота пищевая 21. Выход 1000.

Инверсия — это разложение сахарозы на простые сахара: глюкозу и фруктозу.

Сахар-песок соединяют с водой, доводят до кипения, снимают пену, добавляют кислоту и уваривают до 107°С. За это время под действием температуры и кислоты происходит инверсия, в результате которой сироп приобретает новые свойства. Инвертный сироп на 10% слаще обыкновенного сахарного сиропа. Он очень гигроскопичен, поэтому изделия, приготовленные на инвертном сиропе, долго не черствеют. Его используют вместо патоки, так как он обладает антикристаллизационными свойствами, т.е., введенный в сахарные растворы и карамели, препятствует образованию в них кристаллов сахара (засахариванию). Если тесто приготовлено на пищевой соде, то в присутствии инвертного сиропа усиливается разрыхление.

Можно использовать любую пищевую кислоту. Нельзя готовить инвертный сироп в железной недуженной посуде, так как сироп темнеет при варке.

Требования к качеству: сироп должен быть прозрачным, желтого цвета; влажность 25%.

Жженка
Сахар-песок 868, вода 300. Выход 1000.

Жженка — это пережженный сахар, растворенный в кипятке. Ее применяют для подкрашивания теста, кремов, помады и других полуфабрикатов. Готовят жженку в недуженной посуде (при высокой температуре 200°С посуда может расплавиться) в хорошо вентилируемом помещении. В посуду кладут сахар-песок, добавляют немного воды — одну часть на пять частей сахара. Нагревают, помешивая лопаткой с длинной ручкой (веселкой) до тех пор, пока сахар не приобретет темно-коричневый цвет. Для определения цвета делают мазок лопаткой с жженкой на белой бумаге.

В процессе варки добавляют только кипятка в очень небольшом количестве (в 6—8 приемов). Во избежание вспенивания можно добавлять жир — 0,8—1% массы сахара. Готовую жженку процеживают через частое сито с ячейками размером 0,5—0,6 мм. При нарушении технологии приготовления может получиться кусок пережженного сахара. Его надо растворить в горячей воде, нагреть и помешивая. При изготовлении жженки необходимо соблюдать правила безопасности. Требования к качеству: жженка должна иметь вид густого темно-коричневого сиропа с горьким вкусом; влажность 23—25%.

Помада основная
Сахар-песок 795, патока 119, эссенция 2,8, вода 265. Выход 1000.

Помаду используют для отделки поверхности кондитерских изделий.

Процесс приготовления помады состоит из следующих операций: приготовления сиропа, его охлаждения, взбивания сиропа, созревания помады. Сахар-песок растворяют в воде, доводят до кипения и тщательно снимают образующуюся пену, так как последние примеси, находящиеся в ней, ухудшают качество помады.

После прекращения пенообразования емкость закрывают крышкой и продолжают варить при сильном нагреве: при медленном уваривании сиропа получится помада темного цвета. Во время кипения брызги сиропа на стенках котла превращаются в кристаллы сахара, которые, попадая обратно в сироп, вызывают его кристаллизацию (засахаривание). Чтобы этого не случилось, сироп варят при закрытой крышке. При этом парообразование под крышкой предотвращает образование кристаллов на стенках котла, смывая их конденсатом воды. Таким образом сироп уваривают до 108°С и добавляют подогретую до 45—50°С патоку.

Патока предохраняет сироп от засахаривания и способствует образованию более мелких кристаллов при взбивании, в результате помада получается более высокого качества. Патоку можно заменить инвертным сиропом (1,1 кг вместо 1 кг патоки) или пищевыми продуктами (0,1% лимонной кислоты к массе сахара).

Пищевые кислоты добавляют в конце варки, так как длительный нагрев может привести к более полной инверсии сахара и к ухудшению качества помады.

Патоку, пищевую кислоту или инвертный сироп нужно добавлять строго по рецептуре. Если добавить меньше нормы, то помада получится грубой, с крупными кристаллами и быстро засахарится на изделиях. Но если положить больше нормы, то помада долго не образует при взбивании и не засыхает на изделиях.

После добавления патоки или кислоты, или инвертного сиропа помаду уваривают до температуры 115—117°С (проба на «слабый шарик»). Приготовленный помадный сироп быстро охлаждают, так как при медленном охлаждении образуются кристаллы и помада получается грубой.

Небольшое количество помадного сиропа можно охладить в точной воде или льдом.

Помадный сироп охлаждают до 35—40°С. При этой температуре образуются наиболее мелкие кристаллы и сохраняется такая вязкость сиропа, которая не затрудняет взбивания помады. Если температура сиропа будет выше, то при взбивании образуются крупные кристаллы и качество помады ухудшается. При низкой температуре помада получается с мелкими кристаллами, но труднее взбивается, так как в густом сиропе замедляется кристаллизация сахара.

Небольшое количество помадного сиропа взбивают вручную при помощи лопатки, большое количество — в помадосбивателях.

В процессе взбивания сироп мутнеет, затем по мере кристаллизации сахара и насыщения его воздухом он превращается в твердый комок помады. Если помада долго не образуется, то можно добавить немного готовой помады или просеянной сахарной пудры или подогреть сироп до 40°С. Но при этом качество помады будет хуже, так как образуются более крупные кристаллы сахара.

Готовую помаду пережидывают в котле, сбрызгивают водой, чтобы не образовалась корка, и оставляют для созревания на 12—24 ч. За это время она получается более нежной, тягучей, пластичной.

Для отделки изделий помаду разогревают небольшими порциями при помешивании до 50—55°С на водяной бане. В результате нагрева она становится тягучей, удобна для глазирования. В это время в нее добавляют эссенцию. Можно также ароматизировать помаду ликером, вином и подкрасить. Если помаду разогреть до более высокой температуры, то на изделиях она будет неглянцевой, грубой и быстро засахарится. Для усиления блеска помады можно добавить в нее яичный белок (0,2% массы сахара) или перед глазированием смазать изделие фруктовой начинкой. По окончании глазования стенки посуды зачищают, а помаду сбрызгивают водой, чтобы она не засахарилась.

Требования к качеству: помада белая, однородная, плотная, пластичная, глянцевитая; заглазированная поверхность изделий должна быть гладкой, сухой, нелипкой; влажность 12%.

Помада сахарная

Сахар-песок 824, патока 82, вода 274. Выход 1000.

Помаду сахарную готовят, как описано выше; только эссенцию не добавляют. Требования к качеству такие же.

Помада шоколадная

Сахар-песок 755, вода 250, патока 113, какао-порошок 47, ванильная пудра 2,3, эссенция 2,6. Выход 1000.

Помаду шоколадную готовят, как основную. Но во время разогревания до 50—55°С перед отделкой изделий в нее добавляют просеянный какао-порошок, ванильную пудру и эссенцию. Тщательно перемешивают.

Требования к качеству: помада должна быть шоколадного цвета, однородная, плотная, пластичная, глянцевитая; влажность 12%.

Помада молочная

Сахар-песок 636, патока 199, молоко цельное 795, ванильная пудра 4. Выход 1000.

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%.

Фруктовая начинка

Повидло 1023, сахар-песок 113. Выход 1000 г.

Подварка фруктовая 967, сахар-песок 97. Выход 1000.

Фруктовую начинку используют для склеивания и смазывания пластов при приготовлении пирожных и тортов. Повидло или фруктовую подварку протирают через сито или пропускают через мясорубку, добавляют сахар-песок и уваривают, помешивая лопаткой до загустения (температура 107°С и влажность 26%).

Желе

Сахар 414, патока 103, эссенция 3, кислота лимонная 2, агар 10, краска 1, вода 496. Выход 1000.

Желе используют незастывшим и застывшим. В незастывшем виде оно представляет собой жидкий сироп, которым покрывают поверхность пирожных и тортов. После застывания желе изделия приобретают красивую глянцевую поверхность.

В застывшем виде желе — это студнеобразная прозрачная блестящая масса, хорошо сохраняющая форму. Поэтому из такого желе можно приготовить различные украшения для отделки поверхностей торта, пирожных и тортов.

При приготовлении желе часть сахара можно заменить сиропом из консервированных фруктов, учитывая содержание воды в сиропе. Патоку добавляют в желе для придания ему большего блеска. Кислому вводят строго по рецептуре, так как повышенное содержание кислоты ослабляет желеобразующие свойства агара и желатина. Желе можно приготовить с агаром или желатином.

Агар промывают, заливают водой и оставляют для набухания на 2—3 ч, затем кипятят до полного растворения. Добавляют сахар и патоку, доводят до кипения, снимают пену, охлаждают до 60—65°С. Полученное желе процеживают через сито с ячейками 1—1,5 мм, добавляют эссенцию, кислоту и краску.

Желе из желатина. Желатин слабее агара по желеобразующим свойствам, поэтому желатина берут в 3 раза больше, чем агара. Нужно помнить, что при кипячении он теряет желеобразующие свойства.

Желатин промывают кипяченой водой и оставляют для набухания на 1—2 ч.

Сахар, патоку и воду доводят до кипения, снимают пену и охлаждают до 60—65°С, добавляют замоченный желатин и перемешивают до тех пор, пока желатин не растворится. Полученное желе