**ГЛАВА 6. ОТДЕЛОЧНЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ ДЛЯ ПИРОЖНЫХ И ТОРТОВ И СПОСОБЫ ОТДЕЛКИ**

Внешний вид кондитерских изделий имеет большое значение. Красивые изделия вызывают эстетическое наслаждение, аппетит и украшают любой праздничный стол. Особенно это относится к пирожным и тортам. Из отделочных полуфабрикатов делают раз­нообразные декоративные украшения, пользуясь для этого спе­циальными приемами и различными приспособлениями. Чтобы хорошо украсить изделия, требуется длительная практика, поэтому вначале лучше освоить простейшие виды украшения и только потом - сложные.

**Украшения из крема**

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 крем из сли­вок, крем белковый (заварной), крем «Зефир». Но эти кремы не рекомендуется использовать для склеивания пластов, так как они очень нежные. Изделия, отделанные кремом белковым, иногда подвергают тепловой обработке при температуре 220°С в течение 1-3 мин, чтобы сохранить рисунок. А крем заварной используют только для склеивания пластов и наполнения пустотелых выпе­ченных полуфабрикатов.

Украшения из глазури можно сразу наносить на изделия или заготовить впрок. Для этого украшения отсаживают на листы, по­крытые пергаментной бумагой, и подсушивают при комнатной температуре



Рис.21.Использование кондитерской гребенки для отделки торта

Самым простым украшением является нанесе­ние прямых или волнис­тых линий на поверхность изделия, смазанного кре­мом, при помощи конди терской гребенки (рис. 21).

 Ее можно изготовить из белой жести, алюминия, пластмассы.

Размеры и фасон зуб­чиков гребенки могут быть различными.

Более сложные украше­ния выполняют при помо­щи корнетиков или конди­терских отсадочных мешков с набором трубочек. Корне тик изготавливают из каль­ки, пергаментной или дру­гой плотной бумаги, не впитывающей жир. Выреза­ют из нее прямоугольный треугольник и свертывают в конусную трубочку. Выс­тупающие концы листа за­гибают внутрь, чтобы скре­пить корнетик. Острый ко­нец корнетика надрезают в зависимости от того, какой рисунок хотят получить (рис. 22).

Корнетик наполняют кремом или глазурью до половины, плотно закры­вают, чтобы при надавли­вании крем или глазурь от­саживались только из ниж­него отверстия (рис. 23).

Кончик корнетика мож­но срезать прямо, под уг­лом, клинообразно или в виде зубчиков. В зависимо­сти от формы среза полу­чаются различные рисунки

 Рис. 23. Отделка при помощи корнетика

 

Из прямосрезанного корнетика с большим отверстием можно отсаживать печенье и пирожные (буше, воздушные, миндальные).

При помощи корнетика, у которого отверстие 2—3 мм, наносят надписи, точки, тонкие изящные рисунки, цветы, конусы, шишечки и др.

Корнетиком, срезанным под углом, можно сделать цветочки и (анести на края торта красивые бордюры.

Из клинообразного корнетика наносят рисунки в виде разнообНЫХ ЛИСТИКОВ.

Корнетик с зубчиками используют для красивых украшений: изетов, разнообразных бордюров, ракушек и др.

Для изготовления кондитерского отсадочного мешка используют плотную ткань (лучше всего тик-ластик). Мешок имеет конусную форму, в узкий конец которой вставляют различные трубочки

Новый мешок перед употреблением нужно обязательно прокипя­тить (тканевый). После работы отсадочные мешки промывают в теплой воде, смешанной с питьевой содой, и кипятят 3-5 мин, высушивают и хранят в специально отведенном месте.

Отсадочные трубочки изготавливают из белой жести, алюми­ния, пластмассы в виде конуса, конец которого имеет фигурное отверстие, из него и отсаживают крем в виде различных украше­ний. Иногда используют кондитерский отсадочный мешок, в узкий конец которого вставляют конусное кольцо с винтовой нарезкой; на него можно затем навинчивать трубочки разного фасона.

Чтобы наполнить кондитерский отсадочный мешок кремом, его держат левой рукой, разворачивают мешок и кладут крем лопаткой или ложкой на 3/4 его объема. Крем нужно укладывать плотно, так как оставшийся воздух может испортить рисунок. Обеими руками соединяют края мешка и, зажимая его правой рукой, отсаживают крем, придерживая узкий конец кондитерского мешка левой рукой.

Разнообразие рисунков достигается не только различными фасонами трубочек, но и зигзагообразными или волнообразными движениями корнетика или отсадочного мешка, медленным или мгно­венным изменением силы нажима правой рукой, изменением угла наклона мешка по отношению к украшаемому изделию, измене­нием расстояния от изделия и т.д.

Перед окончанием выполнения какого-либо рисунка следует прекратить давление на кондитерский мешок и концом трубочки сделать резкое короткое движение вперед вдоль рисунка.

Разнообразные узоры на тортах и пирожных выполняют, отса­живая крем из металлических фасонных трубочек, вставленных в отсадочный мешок. Набор из 10-12 трубочек с различной конфи­гурацией срезов позволяет выполнять все многообразие украше­ний, необходимых для отделки пирожных и тортов. Но чаще всего используют трубочки с гладким и прямым, с зубчатым и клинооб­разным срезами.

Трубочку с прямым срезом (гладкая, диаметр отверстия до 4 мм) используют для нанесения точек, надписей, прямых и волнистых линий, различных плетений, ветки винограда, вишни, черешни, ландыша, грибков, цветов, ветки с почками и т.д. (рис. 24, 1).

Рассмотрим украшения, выполняемые с помощью трубочек с гладким и прямым срезом с отверстием диаметром от 2 до 6 мм

*Змейка.* Равномерно отсаживают, волнообразно двигая трубочку вдоль изделия.

*Грибок.* Трубочку держат под углом к плоскости изделия и, но степенно уменьшая давление, поднимают ее. Получается ножка гриба, на которую шляпку отсаживают из крема или прикрепляют из выпеченного тестового полуфабриката.

*Веревочка.* Трубочку держат под углом к плоскости, двигая вдоль изделия (вращательное движение).

*Ветка с почками или ландыш.*

Отсаживают тонкую ветку и вдоль нее с обеих сторон трубочкой большего диаметра от­сиживают шарики. Для ланды­ша делают одну или две ветки и отсаживают шарики с одной строны.

*Пирамидка.* Трубочку держат перпендикулярно плоскости,

отсаживают крем, слегка приподнимая трубочку, затем бы*стро* опускают; прижав крем, отрывают трубочку. На полученный слегка сплюснутый шарик отсаживают второй, затем третий мень­шего диаметра.

Трубочку с зубчиками различной высоты диаметром до 6 мм используют для украшения пирожных орнаментами, нанесения бордюров на торты, для отсадки украшений в виде ракушек, звездочек, разных веревочек, плетений, хризантем, бутонов и т.д. (рис. 24, II).

*Украшения, выполняемые с помощью трубочек различного диаметра с зубчатым срезом.*

**Рис. 24. Украшения из крема:**

I. Трубочки круглые с прямым

срезом: 1 — ветка винограда;

2 — змейка; 3 — черешня;

4 — ветка ландыша; 5 — плетение

корзины; 6 — коса; 7 — грибки;

8 — цветок лютика;

9 — ветка с цветочными почками;

10 — пирамидка; 11 — веточка;

12 — прямые палочки;

13 — змейка; 14 — прямая решетка;

15 — косая решетка;

16 — выгнутые змейки;

11. Трубочки круглые с зубчиками:

17 — ракушки; 18 — звездочка;

19 — резная веревочка;

20 — плетение; 21 — ракушка;

22 — звездочка; 23 — розанчик;

24 — зубчатая палочка;

25 — хризантема;

**III.** Трубочки круглые с

клинообразным срезом (листик):

26—35 — листики разной формы;

36 — ветка с бутонами; 37—38 — маргаритка

 

*Звездочка.* Трубочку держат перпендикулярно плоскости на рассто­янии 2-3 мм, отсаживают крем и слегка приподнимают ее; прекра­щают давление, толчком резко опускают трубочку и отрывают ее.

*Розанчик.* Трубочку держат перпендикулярно плоскости и отса­живают крем вращательным движением, накладывая витки крема в виде спирали. Прекратив давление, продолжают вращательное движение до окончательного выхода крема из трубочки.

*Зубчатая палочка или волнообразный бордюр.* Держат трубочку под углом к плоскости, отсаживают крем на поверхности изделий пря­мо или волнообразным движением. Затем прекращают давление и плавно отрывают трубочку.

*Украшения, выполняемые с помощью трубочек с клинообразным срезом.*

*Листик.* Трубочку держат под острым углом к плоскости. Отса­живая крем, двигают трубочку к себе колебательным движением. Затем прекращают выдавливание крема и плавно оттягивают кон­чик листа (рис. 24, III).

Трубочку с плоским косым срезом (косячок) используют для изготовления *роз.* Но этой трубочкой наносят только лепестки роз, Сердцевиной розы служит вырезанный из бисквита квадрат, его округляют ножом, накалывают на вилку, которую держат левой рукой, и, медленно поворачивая, правой рукой наносят лепестки. После ее изготовления приспособление удаляют так, чтобы роза осталась на двух пальцах левой руки, затем ее перекладывают на лопаточку, а после этого переносят на торт.

Можно также изготовить *маргаритку.* Каждый лепесток отсажи­вают отдельно. Трубочку ставят перпендикулярно поверхности ост рым углом к себе и быстро выпускают крем, делая слегка скользящие движения к центру цветка. Так отсаживают рядом один с дру­гим лепестки одной половины, затем, повернув изделие, — другую половину. В центре из гладкой трубочки отсаживают кружок.

Трубочка с плоским овальным срезом используется для изготовления цветов ромашки, яблони.

**Украшения из желе, фруктовой рисовальной массы, фруктов и цукатов**

Украшения из желе. Желе используют для украшения изделий и незастывшем и застывшем видах. Незастывшим желе при темпера- туре 60°С покрывают поверхности выпеченных полуфабрикатов для пирожных и тортов и фрукты при помощи плоской кисточки.

Из желе в застывшем виде можно приготовить разнообразные украшения. Так, при помощи форм изготавливают барельефы, а складывая две половины, получают объемные фигурки. Соединять их нужно, когда желе застынет до нерастекающейся массы, иначе они не склеятся.

Для изготовления нарезных украшений желе заливают в специ­альные противни слоем 10-30 мм, а затем при помощи ножа или различными выемками вырезают разнообразные фигурки.

Можно приготовить многослойное желе. Для этого наливают тонким слоем желе одного цвета, дают застыть до вязкости, осто­рожно заливают желе другого цвета, опять дают застыть до вязкос­ти, вновь сверху наливают желе другого цвета. Когда масса хорошо застынет, из нее нарезают фигурки.

Мраморное желе приготовляют смешиванием бесцветного желе с окрашенным. Их осторожно соединяют, когда они приобретают тягучесть, дают застыть, затем разрезают на фигурки.

Оригинальное украшение - мозаичное желе. Для этого в разные противни наливают желе разного цвета слоем 10 мм, дают хорошо застыть, разрезают на кубики, осторожно перемешивают и залива­ют прозрачным желе, выравнивают и дают застыть. Из застывшего желе вырезают разнообразные фигурки с мозаичным украшением. Украшения из фруктовой рисовальной массы. Для этой массы ис- пользуют фруктовую начинку или повидло, которое подкрашива­ют в яркий, чаще красный цвет. Для придания большего блеска можно добавить немного патоки. Долго перемешивать нельзя, так как в массу попадают пузырьки воздуха и ее внешний вид ухудша­йся. Фруктовую рисовальную массу выкладывают в корнетик и отсаживают в основном на кремовые изделия в виде точек и тонк­их орнаментов.

Украшения из фруктов, цукатов. Свежие фрукты и ягоды используют при приготовлении сезонных тортов и пирожных. Отбирают самые красивые экземпляры без малейших признаков порчи, промывают, кладут на сито для стекания воды.

Консервированные фрукты используют круглый год. Сироп, в котором находятся фрукты, также употребляют в кондитерском производстве. Если сироп прозрачный, то его применяют для приготовления желе, если мутный - для промочки. Фрукты кладут на сито для подсушивания. Их укладывают на поверхность, покрытую фруктовой начинкой или кремом. Можно сверху покрыть желе или карамелью.

Цукатами также украшают поверхность изделий, их предварительно красиво нарезают. Часто используют для украшения вместе консервированные фрукты, цукаты и кусочки желе в виде фигурок.

**Украшения из помады, глазури, кандира**

**Украшения из помады**. Эти отделочные полуфабрикаты используют для покрытия поверхности изделий.

Помаду перед употреблением разогревают до температуры 50-*55*°С на водяной бане. Она становится текучей, что необходимо для глазировки изделий. Прежде чем наносить помаду на бисквитный или песочный пласт, необходимо его вначале смазать его тонким слоем фруктовой начинки, тог­да помада ляжет ровным слоем и получится более глянцевой.

183 стр

*Рис. 25. Украшение торта помадой из корнетика*

Наносят помаду быстро длинным ножом, разравнивают ее по всей поверхности пласта. Когда помада застынет, пласт разреза­ют на пирожные или торты тон­ким горячим ножом, для чего его опускают в горячую воду. Это де­лают для того, чтобы при разре­зании пласта помада не кроши­лась, а плавилась.

Иногда из помады делают ри­сунки в виде сетки или точек. Для этого разогревают помаду, вык­ладывают в корнетик, закрыва­ют его и наносят нужный рису­нок (рис. 25).

Из помады можно сделать рисунок «под мрамор» или «елочку»

 Для этой цели небольшое количество помады подкрашивают в более темный цвет, часто используют какао-порошок. Помаду вык­ладывают в корнетик. Украшение нужно делать быстро, чтобы по­мада не застыла. На пласт наносят слой помады, сразу же из корнетика отсаживают помаду другого цвета в виде параллельных линий. И тут же тупой стороной ножа проводят линии поперек вверх и вниз (получается рисунок «под мрамор») или в одну сторону (рисунок «елочкой»).

**Украшения из глазури**. Для отделки изделий используют следующие глазури: сырцовую для глазирования поверхности; сырцовую и заварную для украшения изделий; шоколадную (кувертюр).

**Глазурь сырцовая для глазирования поверхности**

*Сахарная пудра 907, яичные белки 28, вода 136. Выход 1000.*

Во взбивальную машину наливают яичные белки, воду темпе- ратурой 35-40°С, добавляют '/3 сахарной пудры и, взбивая на медленном ходу, добавляют еще '/3 сахарной пудры по рецептуре. Смесь подогревают до 40-45°С. Вновь взбивают на тихом ходу, постепенно добавляя остальную сахарную пудру. Глазурь напоминает по консистенции густую сметану. Этой глазурью покрывают поверхность изделий. После застывания на поверхности образуется гладкая блес-

184 стр



тящая тонкая сахарная корочка. Ее так же, как и помаду, можно подкрашивать в разные цвета.

**Глазурь сырцовая для украшения изделий**

*Сахарная пудра 866, яичные белки 169, лимонная кислота 0,1.*

*Выход 1000.*

Во взбивальный котел без следов жира наливают белки, вклю­чают машину на тихий ход и, взбивая, постепенно добавляют сахарную пудру, в конце взбивания вводят лимонную кислоту. Го­товность определяют по устойчивому рисунку. Украшают изделия глазурью, отсаживая ее из кондитерского мешка или бумажного корнетика.

**Глазурь заварная для украшения изделий**

*Сахар-песок 547, сахарная пудра 315, яичные белки 170, лимонная кислота 0,1, вода 248. Выход 1000.*

Сахар с водой доводят до кипения, снимают пену и уваривают до 114-115°С (проба на «шарик слабый»). Одновременно взбивают яич­ные белки до устойчивой пены и до увеличения объема в

5-6 раз. Не прекращая взбивания, постепенно вливают горячий сахарный си­роп тонкой струей, частями добавляют сахарную пудру и разведен­ную лимонную кислоту. Общая продолжительность взбивания 35 мин. готовность глазури определяют по рисунку на поверхности: рисунок не должен заплывать.

Украшения из заварной глазури менее блестящие, чем из сырцовой, но более устойчивы при хранении изделий.

**Шоколадная глазурь (кувертюр).** Шоколадную глазурь используют для глазирования поверхности тортов. Для этого шоколад измельчают, соединяют с какао-маслом в соотношении 4:1, разогревают на водяной бане до 33-34°С и глазируют поверхность изделий.

**Украшения из кандира**

*Сахар-рафинад 745, сахарная пудра 74, вода 224. Выход 1000.*

 Сахар соединяют с водой, доводят до кипения, снимают пену и упаривают до 110°С (проба на «толстую нитку»). Полученный сироп охлаждают до 80°С, растирают лопаткой, постепенно добавляя сахарную пудру. Масса мутнеет и приобретает консистенцию жидкой сметаны. Кандир используют для отливки пустотелых фигурок. Луч­ше всего фигурки получаются из сахара-рафинада, более слабые - из сахара-песка.

Для этой цели применяют гипсовые формы. Половинки форм промывают, связывают вместе и кладут в воду на 2-3 ч. Сырая форма предотвращает прилипание сиропа к стенкам.

В подготовленную форму через отверстие, находящееся внизу фигурки, заливают горячий кандир, через несколько минут у сте­нок образуется твердая корочка. Через 10-15 мин незастывший кан­дир выливают и оставляют форму на 30 мин. Затем ее развязывают, полученную фигурку вынимают и высушивают не менее суток. Фигурку можно раскрасить пищевыми красителями или глазурью.

**Украшения из сахарных мастик и марципана**

**Украшения из сахарных мастик.** Сахарную мастику используют для изготовления различных фигурок лепкой или раскатывают ее в пласт и вырезают выемками или ножом различные фигурки. Для отделки изделий используют два вида сахарной мастики: сырцо­вую и заварную.

**Сахарная сырцовая мастика**

*Сахарная пудра 930, патока 50, желатин 10, эссенция 0,5, вода 100. Выход 1000.*

Желатин заливают водой температурой 25°С и оставляют **для** набухания на 1-2 ч, затем подогревают до 60°С и перемешивают до полного растворения. Когда желатин растворится, добавляют сахарную пудру и замешивают так, чтобы не было комков, в те­чение 20-25 мин. В то же время добавляют патоку, эссенцию, если нужно, краску. Для улучшения вкуса, придания белого цвета, ус­корения подсушки можно добавить лимонную кислоту - 0,3% са­харной пудры.

**Молочная мастика**

*Сахарная пудра 300, сухое молоко 300, сгущенное молоко с сахаром 430, ванильная пудра 0,5. Выход 1000.*

Все продукты по рецептуре соединяют и тщательно перемешива­ют до однородной массы. Молочная мастика застывает не так быстро, имеет хорошие вкусовые качества, а украшения из нее имеют блеск.

**Сахарная заварная мастика**

*Сахарная пудра 775, патока 83, крахмал кукурузный 101, вода 202.*

*Выход 1000.*

Часть воды смешивают с крахмалом, остальную соединяют спатокой. Доводят до кипения и тонкой струей, помешивая, влива­ют крахмал с водой. Заваривают, тщательно перемешивают, чтобы не было комков. Затем добавляют сахарную пудру и замешивают до однородной массы, напоминающей пластилин. Заварная сахарная мастика более пластична, но подсыхает медленнее. Поэтому украшения из этой мастики вначале подсушивают, затем используют для отделки.

**Украшения из марципана.** Марципан используют для изготовле­ния различных украшений в виде фигурок, изготовленных лепкой, при помощи форм или раскатыванием в пласт и вырезанием. Они могут долго храниться, оставаясь съедобными. Готовят марципан из миндального ореха, а также арахиса (очищенных от оболочки) или ореха кешью. Однако качество марципана из арахиса и кешью ниже. Орехи перед употреблением нужно подсушить, следя за тем, чтобы цвет их не изменился, иначе марципан не получится белого цвета. Готовый марципан имеет вид белой вязкой массы, напоми­нающей пластилин. Можно обойтись без патоки, но тогда марци­пан быстрее теряет пластичность. Марципан можно приготовить двумя способами. Марципан бывает сырцовый и заварной.

**Сырцовый марципан**

*Миндаль 351, сахарная пудра 586, патока 23, коньяк или десертное вино 93, краска пищевая 1. Выход 1000.*

Подсушенный очищенный миндаль пропускают через мясоруб­ку, превращая его в мелкую крупку. Затем добавляют сахарную пуд­ру, патоку и пропускают 2-3 раза через мясорубку, каждый раз уменьшая размер решетки. Лучше пропускать через вальцовку, тог­да качество марципана будет выше. В готовый марципан добавляют коньяк или вино и пищевой краситель. Марципан должен быть вяз­ким и белым. Если он получится очень густым, то можно добавить патоки или холодной кипяченой воды, а если жидким — сахарной пудрой и перемешать. Недостаток сырцового марципана - быстрое 1акисание, поэтому его нельзя готовить впрок. Этого недостатка не имеет заварной марципан.

**Заварной марципан**

*Миндаль 497, сахар-песок 398, сахарная пудра 100, патока 15, коньяк или вино десертное 30, краска пищевая 1, вода 60.*

*Выход 1000. ,*

Подсушенный очищенный миндаль пропускают через вальцов­ку, превращая в крупу, а затем пропускают 2-3 раза так, чтобы образовался тонкий порошок. Одновременно готовят сироп. Для этого вахар, воду и патоку доводят до кипения, снимают пену и уварива-

 ют до 122°С (проба на «средний шарик»).

Подготовленный миндаль выкладывают в котел и, помешивая, вливают тонкой струей горячий сахарный сироп, хорошо перемешивают и оставляют для охлаждения на 1 ч. В процессе охлаждения масса кристаллизуется. Добавляют сахарную пудру, коньяк или вино и вновь 2-3 раза пропускают через вальцовую машину. Заварной марципан хранится долго, но при этом его нужно покрыть влажной тканью.

 187 стр

Сахарные мастики и марципан представляют собой вязкую пла­стичную массу, похожую на пластилин. Поэтому из них можно из­готовить разнообразные украшения, лепя фигурки с помощью раз­личных форм, выемок и т.д. Сахарные мастики быстро застывают, поэтому ими нужно пользоваться сразу после приготовления.

Готовую мастику или марципан раскатывают в тонкий пласт и при помощи выемок или ножа вырезают различные фигурки или карточки для надписей, дают застыть, затем используют для укра­шения тортов. Фигурки можно вылепить, но это трудоемкая работа. Лучше использовать для этой цели металлические, гипсовые или пластмассовые формы. Можно изготовить барельефы и, складывая их, получить полнообъемные фигурки. Такие фигурки массой до 100 г обсушивают в сахарной пудре от 3 до 5 дней, если они изго­товлены из марципана, а если из сахарной мастики, - 12 ч.

Можно изготовить пустотелые фигурки. Для этого марципаны раскатывают в пласт толщиной 2-5 мм и вдавливают по всем углуб­лениям внутренности формы, складывают две половинки, сушат сутки, а затем раскрывают форму, вынимают изделие и укладывают его для дальнейшей сушки в сахарную пудру. Полученные фигурки раскрашивают пищевыми красителями при помощи кисточки. Пло­ды, грибы, розы лепят вручную, каждый лепесток роз – отдельно

**Посыпки, шоколад**

Различные посыпки используют для украшения поверхности **и** боковых сторон изделий. Посыпки можно приготовить из выпечен­ных полуфабрикатов, помады, сахара, шоколада, орехов.

**Бисквитная жареная крошка.** Для приготовления бисквитной крошки используют слегка зачерствевший бисквит или его обрез­ки. Их протирают через сито с ячейками 2-9 мм. Затем полученную крошку выкладывают на противень и обжаривают при температуре 220—230°С, не допуская подгорания.

**Песочная крупка.** Песочную крупку получают из обрезков выпе­ченного песочного полуфабриката. Эти обрезки кладут ровным слоем на доску и дробят ножом до нужного размера крупки. Для контроля можно просеять через нужное по размеру сито.

**Крошка из воздушного полуфабриката.** Для приготовления этой крошки используют ломанные и деформированные выпеченные изделия. Их укладывают ровным слоем на доску и измельчают ножом. Затем просеивают через сито нужного размера.

**Слоеная крошка.** Слоеную крошку получают из обрезков, пластом выпеченных полуфабрикатов, готовят так же, как песочную крупку.

**Сахаристые посыпки.** Чаще всего пользуются сахарной пудрой. предварительно просеивают ее через частое сито. Можно использовать крупнокристаллический сахарный песок. Его подкрашивают

Пищевыми красителями, а затем подсушивают.

188 стр

**Шоколадная крупка (трюфельная посыпка)**

*Помада 775, какао-порошок 194, масло сливочное 40, ванильная пудра 5. Выход 1000.*

Помаду подогревают до 45-50°С, добавляют какао-порошок, сли­вочное масло, ванильную пудру и хорошо перемешивают, затем охлаждают до затвердения. Полученную массу протирают через сито с ячейками размером 3 мм. Образовавшуюся крупку рассыпают тон­ким слоем на листы и подсушивают. Использовать полученную по­сыпку нужно не позднее 8 ч после изготовления, так как при более длительном хранении она черствеет и теряет вкусовые качества.

**Нонпарель.** Готовую помаду делят на части, которые подкраши­вают в разные цвета, дают застыть, затем протирают через сито с ячейками 2-3 мм. Рассыпают тонким слоем на листах, подсушива­ют до затвердения и смешивают.

**Шоколадная посыпка.** Шоколадную посыпку готовят из пластич­ного шоколада, отходов украшений, из шоколада или шоколадной глазури, которые измельчают ножом в мелкую крупку.

Для посыпки изделий используют также какао-порошок, но обя­зательно добавляют сахарную пудру, чтобы не чувствовалась горечь.

**Ореховые посыпки.** Для этих посыпок используют миндаль, фун­дук, арахис, кешью, грецкие орехи, фисташки. Ядра этих орехов подсушивают и измельчают. Посыпают изделия иногда до выпечки. Не рекомендуется для этой цели использовать грецкие орехи и фисташки. Грецкие орехи после тепловой обработки приобретают неприятные вкус и запах, а фисташки теряют красивый светло-зеленый цвет.

**Украшения из шоколада.**

Из шоколада можно приготовить самые разнообразные украшения в виде полнообъемных фигур, барельефов при помощи форм и «отсадки» из бумажных корнетиков. Перед употребле- нием шоколад подвергают специальной обработке, на- зываемой темперированием. Для этого шоколад измельчают и медленно нагревают на водяной бане до 33-34°С. Темперирование придает шоколаду большую пластичность. *Рис 26.*

Если шоколад получается густым, то можно добавить подогретое какао масло или кокосовое масло (не более 10%)

Шоколад используют при температуре около 30 °С.

*Рис. 26. Украшение печенья шоколадом из корнетика*

