**Кремы**

Кремы характеризуются отличными вкусовыми качествами, высокой калорийностью, пластичностью и используются для ук­рашения изделий рисунками при помощи различных приспособле­ний. В основном их готовят взбиванием, в результате которого по­лучается пышная масса. Недостатком кремов является то, что они скоро портятся. При их изготовлении нужно особенно тщательно соблюдать температурный и санитарный режимы.

Для приготовления крема применяют диетические яйца и толь­ко свежие продукты. Используют крем в строго определенные сро­ки после его изготовления. Готовят кремы в необходимом количе­стве; остатки крема оставлять нельзя.

Хранят крем в холодильниках при температуре не выше 6°С*.* Изделия с кремом после изготовления сразу направляют на реа­лизацию.

В зависимости от рецептуры и технологии приготовления кремы можно приблизительно распределить на следующие группы: сли­вочные, белковые, заварные.

*Кремы сливочные* - наиболее распространенные. Их используют для украшения изделия, склеивания и смазывания пластов, наполнения полостей выпеченных полуфабрикатов.

*Кремы белковые -* легкие, пышные и поэтому применяются толь­ко для отделки и наполнения изделий.

*Заварные кремы* не используют для отделки, так как они имеют неустойчивую структуру; ими склеивают пласты и наполняют зак­рытые полости (например, изделия из заварного теста). Готовят и другие виды кремов.

**Крем сливочный (основной)**

*Масло сливочное 522, сахарная пудра 279,*

*молоко сгущенное с сахаром 209, ванильная пудра 5,*

*коньяк или вино десертное 1,7. Выход 1000.*

Крем используют для склеивания пластов, смазки поверхности изделий и боковых сторон, для украшения тортов и пирожных. Этот крем наиболее простой в изготовлении и более устойчив при от­делке поверхностей пирожных и тортов, так как имеет, как прави­ло, небольшую влажность.

Сливочное масло зачищают, разрезают на куски и взбивают

5-7 мин.

Сахарную пудру предварительно соединяют со сгущенным мо­локом и постепенно добавляют во взбиваемое масло. Взбивают 7-10 мин. В конце взбивания кладут ванильную пудру, коньяк или десертное вино. Крем можно приготовить с какао-порошком и орехами.

Требования к качеству: пышная однородная маслянистая масса слегка кремового цвета, хорошо сохраняет форму; влажность 14%.

**Крем сливочный с какао-порошком**

*Масло сливочное 497, сахарная пудра 265,*

*молоко сгущенное с сахаром 199, какао-порошок 48,*

*ванильная пудра 2,3, коньяк или вино десертное 1,*7. *Выход 1000.*

Крем сливочный с какао-порошком готовят так же, как крем сливочный, только добавляют просеянный какао-порошок в кон­це взбивания.

**Крем сливочный кофейный**

*Масло сливочное 505, сахарная пудра 202,*

*молоко сгущенное с сахаром 202, ванильная пудра 3,*

*коньяк или вино десертное 3,4. Для сиропа кофейного:*

*сахар-песок 66, кофе натуральный жареный 4,4, вода 40.*

*Выход 1000.*

Крем сливочный кофейный приготовляют так же, как крем сли­вочный, только вместе с сахарной пудрой и сгущенным молоком вводят охлажденный кофейный сироп. Для его приготовления де­лают вытяжку из кофе, добавляют сахар и уваривают до 105°С (нитка тонкая), затем охлаждают до 20°С.

**Крем сливочно-ореховый**

*Масло сливочное 495, сахарная пудра 264,*

*молоко сгущенное с сахаром 198, ядра орехов (жареные) 48,*

*ванильная пудра 4,5, коньяк или вино десертное 1,7. Выход 1000.*

Крем сливочно-ореховый готовят так же, как крем сливочный, Только добавляют жареные очищенные мелко растертые орехи вместе с сахарной пудрой и сгущенным молоком. Орехи должны рав­номерно распределяться по всей массе крема.

**Крем сливочный «Новый»**

*Сахар-песок 287, масло сливочное 466, молоко сгущенное с сахаром ПО, ванильная пудра 5, коньяк или вино десертное 1,6, вода 150. Выход 1000.*

Для этого крема готовят сироп. Сахар с водой соединяют, дово­ди до кипения, снимают пену, уваривают до толстой нитки 110°С и

**53**

охлаждают до температуры 20°С. Полученный сироп соединяют со сгущенным молоком.

Масло сливочное зачищают, разрезают на куски, взбивают 5- 7 мин и, увеличивая темп взбивания, постепенно вливают массу из сиропа и сгущенного молока, добавляют ванильную пудру, ко­ньяк или вино и взбивают еще 10-15 мин.

Этот крем можно приготовить с добавлением джема или какао-порошка.

**Крем сливочный фруктовый**

*Крем сливочный «Новый» 502, джем 501. Выход 1000. Крем сливочный «Новый» 201, джем 803. Выход 1000.*

В готовый крем сливочный «Новый» добавляют в конце взбива­ния джем.

**Крем сливочный шоколадный**

*Масло сливочное 489, сахар-песок 227, молоко сгущенное с сахаром 103,*

*какао-порошок 62, коньяк или вино десертное 1,5,*

*ванильная пудра 2,3, вода 120, Выход 1000.*

Крем готовят так же, как и сливочный «Новый», в конце взби­вания добавляют просеянный какао-порошок.

**Крем «Шарлотт» (основной)**

*Масло сливочное 422, сахар-песок 375, молоко цельное 250, яйца 75, ванильная пудра 4, коньяк или вино десертное 1,6. Выход 1000.*

Для этого крема готовят яично-молочный сироп. Его можно при­готовить двумя способами.

*Первый способ.* Сахар, яйца и молоко тщательно перемешивают, доводят до кипения при постоянном помешивании. Сироп кипятят до температуры 104-105°С (до тонкой нитки), процеживают и ох­лаждают до 20-22°С.

*Второй способ.* Вначале готовят молочно-сахарный сироп. Сахар с молоком соединяют и уваривают до тонкой нитки. Яйца взбива­ют до однородной массы в течение 5-7 мин и постепенно тонкой струей вливают столько же по массе горячего молочно-сахарного сиропа, затем соединяют с остальными сиропом и выдерживают на водяной бане 5 мин при температуре 95°С. Готовый сироп про­цеживают и охлаждают до 20°С.

Сливочное масло зачищают, разрезают на куски и взбивают 7-10 мин, постепенно добавляют яично-молочный сироп, коньяк или вино десертное, ванильную пудру и взбивают еще 10-15 мин.

Крем «Шарлотт» можно приготовить с какао-порошком, кофе, орехами, джемом.

**Крем «Шарлотт» шоколадный**

*Масло сливочное 382, сахар-песок 371, молоко цельное 247, яйца 74, какао-порошок 48, ванильная пудра 1,4, коньяк 1,5. Выход 1000.*

Крем приготовляют так же, как крем «Шарлотт», только после добавления яично-молочного сиропа постепенно всыпают просе­янный какао-порошок.

**Крем «Шарлотт» кофейный**

*Масло сливочное 406, сахар-песок 389, молоко цельное 171, яйца 46, кофе 9, ванильная пудра 4, коньяк или вино десертное 1,7.*

*Выход 1000.*

Готовят так же, как крем «Шарлотт», но вместе с яично-молочным сиропом добавляют охлажденный кофейный сироп, приго­товленный так же, как для сливочного кофейного крема.

**Крем «Шарлотт» сливочно-ореховый**

*Масло сливочное 370, сахар-песок 384, молоко цельное 250, яйца 67, ядра орехов (сырые) 51, ванильная пудра 3,6, коньяк или вино десертное 1,4. Выход 1000.*

Крем готовят так же, как крем «Шарлотт», только вместе с яично-молочным сиропом добавляют мелко растертые поджарен­ные орехи.

**Крем «Шарлотт» с джемом**

*Крем «Шарлотт» (основной) 773, джем 231. Выход 1000. Крем «Шарлотт» (основной) 602, джем 401. Выход 1000.*

К готовому крему «Шарлотт» в конце взбивания добавляют джем.

**Крем «Шарлотт» на агаре**

*Масло сливочное 443, сахар-песок 356, яйца 32, молоко 214, агар 0,5, ванильная пудра 4, коньяк 1,6. Выход 1000.*

Агар промывают, заливают частью молока и оставляют на 2-3 ч мин набухания, затем кипятят до полного растворения агара. Готовят яично-молочный сироп из остального молока, сахара и яиц одним из ранее описанных способов. Добавляют растворенный агар и трячий яично-молочный сироп, процеживают сироп и охлаждают до 20°С. Масло зачищают, взбивают 5-7 мин, затем переключают миксер на быстрый ход, добавляют яично-молочный сироп, ванильную пудру, коньяк. Взбивают 10-15 мин. Этот крем имеет очень устойчивую структуру.

**55**

**Крем «Новый»**

*Масло сливочное 460, сахар-песок 397, молоко цельное 190, ванилин 0,4, вино десертное 0,9, коньяк 0,9. Выход 1000.*

Крем «Новый» готовят так же, как крем «Шарлотт», только без яиц. Поэтому сахар с молоком уваривают до температуры 104-105°С (проба на тонкую нитку), процеживают, затем охлаждают до 20°С.

Крем «Новый» можно приготовить с какао-порошком.

**Крем «Новый» шоколадный**

*Масло сливочное 425, сахар-песок 389, молоко цельное 186, какао-порошок 48, ванильная пудра 3,7, коньяк 1,9. Выход 1000.*

В готовый крем «Новый» добавляют в конце взбивания просеян­ный какао-порошок.

**Крем «Гляссе»**

*Масло сливочное 396, сахар-песок 396, яйца 237, ванильная пудра 4, коньяк или вино десертное,* 2t *вода 100. Выход 1000.*

Для этого крема готовят яично-сахарную массу. Варят вначале сахарный сироп: сахар соединяют с водой в отношении 4:1, дово­дят до кипения, снимают пену и уваривают до температуры 122°С (проба на «средний шарик»). В это же время взбивают яйца до увеличения объема в 2,5 раза (до устойчивого рисунка) и, продолжая взбивать, тонкой струей вливают горячий сироп. Взбива­ют до тех пор, пока масса охладится до 25°С. Сливочное масло зачищают, разрезают на куски, добавляют яично-сахарную мас­су, ванильную пудру, коньяк или вино. Взбивают 5-10 мин. Этот крем характеризуется хорошими вкусовыми качествами и привлекательным внешним видом.

Крем «Гляссе» можно приготовить шоколадный, ореховый.

**Крем «Гляссе» шоколадный**

*Масло сливочное 393, сахар-песок 374, яйца 225, какао-порошок 50, ванильная пудра 3,8, коньяк или вино десертное 1,9. Выход 1000.*

В готовый крем «Гляссе» добавляют в конце взбивания просеян­ный какао-порошок.

**Крем «Гляссе» ореховый**

*Масло сливочное 381, сахар-песок 381, яйца 229,*

*ядра орехов (жареные) 51, ванильная пудра 3,8,*

*коньяк или вино десертное 1,9. Выход 1000.*

В готовый крем «Гляссе» добавляют в конце взбивания мелко растертые жареные орехи.

**Крем белковый (заварной)**

*Сахар-песок 650, яичный белок 325, ванильная пудра 24, вода 200.*

*Выход 1000.*

Приготовление крема состоит из следующих стадий: приготов­ления сиропа, взбивания белков, соединения продуктов. Сахар с водой доводят до кипения, снимают пену и уваривают до 122°С (проба на «средний шарик»). Одновременно взбивают яичные бел­ки до увеличения объема в 5-6 раз и до образования устойчивой пены. Не прекращая взбивания, вливают постепенно тонкой стру­ей горячий сахарный сироп, добавляют ванильную пудру.

После добавления сиропа крем взбивают 10 мин. Во время заваривания горячим сиропом белок закрепляется. Поэтому этот крем удобен для отделки изделий: хорошо сохраняется форма украшений.

Если влить сироп, уваренный до более низкой температуры, то крем получится расплывчатым. Если температура сиропа выше, то образуются комки и такой крем использовать нельзя. Этот же де­фект наблюдается при быстром вливании и недостаточно тщатель­ном размешивании сиропа.

Крем белковый (заварной) можно приготовить по-другому. Яич­ные белки взбивают сначала при малом числе оборотов (2-3 мин), а затем при большем (7-10 мин), продолжая взбивать, постепенно добавляют 15-20% сахара по рецептуре, взбивают еще 10 мин. Не прекращая взбивания, тонкой струей вливают горячий сироп, ко­торый приготовляют из остального сахара по рецептуре, уварен­ный до 122°С (до «среднего шарика»), добавляют ванильную пудру и взбивают до устойчивого рисунка на поверхности.

Требования к качеству: воздушная устойчивая снежно-белая масса. Влажность 27%.

**Крем белковый с вареньем (заварной)**

*Сахар-песок 326, яичные белки 163, ванильная пудра 12, варенье 480.*

*Выход 1000.*

Крем готовят так же, как белковый заварной, только после со­си и нения взбитые яичные белки с сиропом перемешивают в конце взбивания с вареньем.

**Крем белковый на агаре**

*Сахар-песок 669, яичные белки 334, агар 5, ванилин 1, кислота лимонная 0,2, вода 200. Выход 1000.*

Крем готовят так же, как белковый заварной, но с добавлением агара. Агар заливают водой по рецептуре и оставляют для набухания на 2-3 ч. Затем кипятят до его растворения, добавляют сахар и

**57**

уваривают сироп до 122°С (проба на «средний шарик»). Яичные белки взбивают до увеличения объема в 5-6 раз (до устойчивой пены), в конце взбивания добавляют лимонную кислоту для укрепления структуры белка. Белки и сироп должны быть готовы одновременно. Не прекращая взбивания, тонкой струей вливают горячий сироп с агаром, добавляют ванильную пудру и взбивают еще 5-10 мин до устойчивого рисунка на поверхности. Этот крем более устойчив при отделке изделий, чем крем белковый без агара.

**Крем белковый (заварной) со свекольным соком**

*Сахар-песок 697, яичные белки 308, сок столовой свеклы 34, лимонная кислота 5,4. Выход 1000.*

Для приготовления этого крема 10% яичного белка заменяют натуральным соком столовой свеклы. Сок обладает большой пенообразующей способностью, обеспечивая высокое качество крема. Кроме того, свекольный сок служит естественным красителем. Поскольку окраска красящих веществ интенсивнее проявляется в кислой среде, то в крем обязательно нужно добавлять лимонную кислоту. После выжимания сок кипятят 1-2 мин и охлаждают до 10- 14°С. Белки взбивают со свекольным сок-м до устойчивой пены, в конце добавляют лимонную кислоту, не прекращая взбивания, вливают тонкой струей горячий, уваренный до 122°С (проба на «сред­ний шарик»), сироп и взбивают до устойчивого рисунка.