Глава десятая.  ОФОРМЛЕНИЕ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ.  38. ПРИНЦИПЫ ОФОРМЛЕНИЯ ИЗДЕЛИЙ

Внешний вид изделий имеет большое значение. Во-первых, красиво оформленные изделия вызывают аппе­тит, и, следовательно, лучше усваиваются; во-вторых, внешний вид изделия является своеобразной рекламой, так как хорошо оформленные изделия привлекают вни­мание потребителя. Наконец, своеобразное оформление многих изделий является внешним отличительным приз­наком их.

Однако следует помнить, что оформление изделий не самоцель и поэтому не должно быть очень трудо­емким и излишне сложным.

При оформлении кондитерских изделий не допуска­ются несъедобные материалы (воск, парафин и т. д.) и бутафорские изделия из бумаги (бумажные цветы), де­рева (каркасы из фанеры) и т. д. Основными принципа­ми оформления изделий должны быть простота и ра­зумность.

Особенно тщательно надо следить, чтобы оформление изделий не увеличило их микробиологическую обсемененность: избегать ручных операций (лепка элементов оформления руками), не допускать контакта продуктов, прошедших тепловую обработку, с сырыми (кремы и сырые фрукты, ягоды и т. д.).

Запрещается применять какие бы то ни было краси­тели, кроме разрешенных органами санитарного конт­роля. При оформлении изделий надо избегать трудоем­ких операций, всячески стараясь повысить производи­тельность труда.

Основными путями уменьшения трудоемкости опе­раций по оформлению мучных кондитерских изделий яв­ляются следующие:

а) применение готовых штампованных или литых элементов оформления из шоколада, же­ле, помадки и т.д.);

б) упрощение мотивов оформления без ущерба привлекательности изделий; в) применение специальных инструментов (гребёнки для нанесения ри­сунка на поверхность крема, повидла и т.д., трафареты для нанесения рисунка из шоколадного порошка или какао, кондитерские мешки, формочки, выемки различ­ных видов, резцы для теста, специальные ножи с не­сколькими лезвиями для нарезки мелких булочных из­делий и т.д.);

в) использование натуральных продуктов (ягод и фруктов из варенья, орехов и т. д.).

Изделия, которые должны разрезаться на части, сле­дует украшать так, чтобы рисунок при разрезании не был испорчен: разделить поверхность изделия на секто­ры, составить узор из повторяющихся элементов и т. д.

Мотивы оформления могут быть следующие.

**Геометрический орнамент** - рисунок, состоящий из линий, фигур и т.д.; этот тип оформления наиболее прост, изящен и наиболее соответствует характеру из­делий.

**Тематический орнамент** - рисунок из цветов, листь­ев и т. д. Рисунки этого рода более сложны, и приме­нять их следует редко, для оформления особых заказ­ных изделий, но и в этом случае следует избегать из­лишней сложности, характерной для орнамента стиля XVII-XIX вв., и чрезмерного натурализма (точного рабского подражания образцу).

**Тематический рисунок** - изделию или его поверхно­сти придается рисунок определенного содержания - «ананас», «кукуруза» и т.д. Этот вид оформления при­меняют для традиционного оформления отдельных изделий (торт Сказка) или для оформления праздничных, банкетных изделий. В выборе мотивов таких компози­ций и рисунков надо проявлять особую осторожность, избегая пошлых избитых сюжетов («пронзенные сердеч­ки и голубки» на свадебных тортах, «незабудки и розоч­ки» на подарочных тортах, «рог изобилия», «медведи в лесу» ит. д.).

Мотивы оформления должны быть строго продуманы и соответствовать материалу изделий. Например, не сле­дует при изготовлении тортов, пирожных и т.д. придавать рисункам форму гербов, кремлевских башен и т.д., что, к сожалению, часто делают. Утилитарный характер продукции делает неуместным в их оформлении исполь­зование таких мотивов.

По способу выполнения украшения кондитерских из­делий можно разделить на следующие виды:

а) из раз­ных посыпок;

б) из цветного желе;

в) из масляного крема;

г) из фруктов, помады, шоколада и карамели;

д) из мучной, фруктовой или белковой рисовальной мас­сы;

е) из сахарной или желатиновой массы;

ж) из са­харной массы и кандира.

Чтобы стать хорошим оформителем кондитерских изделий, нужна большая настойчивая тренировка. Для этого учащемуся предлагается потренироваться вначале в рисовании и раскрашивании на бумаге различных ор­наментов и рисунков. Затем, покрыв рисунок прозрач­ным стеклом, следует постараться воспроизвести рису­нок на стекле, обводя линии орнамента или рисунка кончиком корнетика или кондитерского мешка, запол­ненного веществом, имитирующим крем или рисоваль­ную массу. Это могут быть пышно взбитые и подкра­шенные картофельное пюре, проваренный мучной клей­стер.

Когда будут достигнуты определенные успехи в этом деле и рука достаточно укрепится, можно при­ступить к выполнению объемных рисунков и деталей украшения.