Лекция № 2

Виды кондитерских изделий

Кондитерские изделия, сладкие продукты, отличающиеся приятным вкусом и ароматом всеми нами любимы с детства. Мы их иногда так и называем — *сласти, сладости*. В качестве основного сырья для приготовления, как правило, используется *мука (пшеничная, реже кукурузная, рисовая, овсяная и др.), сахар, мёд, фрукты, ягоды, молоко, сливки, жиры, яйца, дрожжи, крахмал, какао, орехи, пищевые кислоты, желирующие вещества, вкусовые и ароматические добавки, пищевые красители и разрыхлители*. Легендарный кулинар и историк **В. В. Похлёбкин** считал, что во всех видах кондитерского теста мука занимает подчинённое положение (исключение — тесто для куличей и пряников), а также отсутствует вода.

В зависимости от используемых ингредиентов, все виды кондитерских изделий делятся на две основные группы: **сахаристые** и **мучные**. И, хотя, часто кондитерское изделие содержит элементы обеих групп, считается, однако, что только одна является основной (например вафли с клубникой — мучное, хотя клубничный наполнитель — сахаристое).

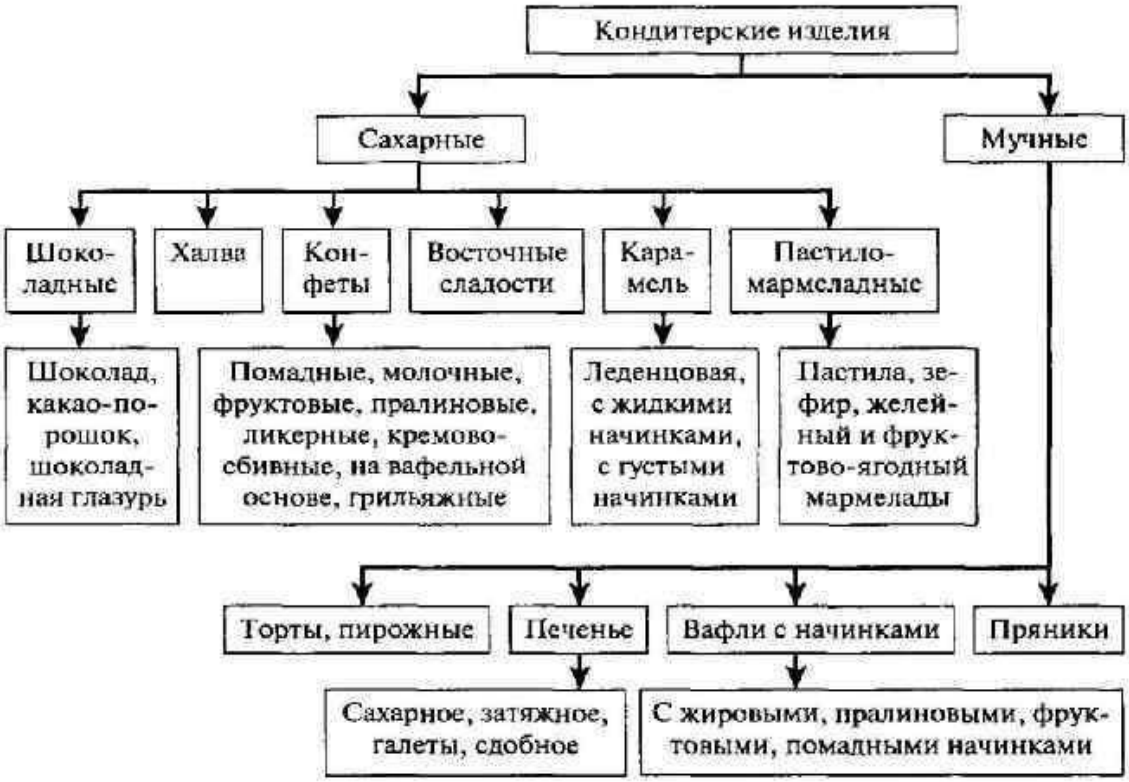


Рис. 1. Классификация кондитерских изделий

Сахаристые кондитерские изделия

Безе, Меренги Этот французский десерт состоит из взбитых с сахаром и запечённых яичных белков. Иногда используются также винный камень или кукурузный крахмал (в качестве связывающего компонента). Часто безе приправляются ванилью и небольшим количеством кокосового или миндального экстракта. Эти изделия легки и воздушны (как латиноамериканский танец *меренга*) и очень сладки (фр. *baiser* — “поцелуй”).

Меренги

Варенье, джем, повидло, мармелад, конфитюр, ёт Это сваренные в сладком сиропе фрукты или ягоды, лепестки цветов, классифицируются в зависимости от технологии приготовления и

консистенции готового продукта. Так, в отличие от джемов, повидла, конфитюра и мармелада, *варенье* готовится таким образом, чтобы ингредиенты сохраняли свою форму. Кроме того, варенье имеет неоднородную консистенцию и состоит из более или менее жидкого сиропа и отдельных кусочков фруктов, либо даже небольших фруктов (инжир, райские яблочки) и ягод целиком.

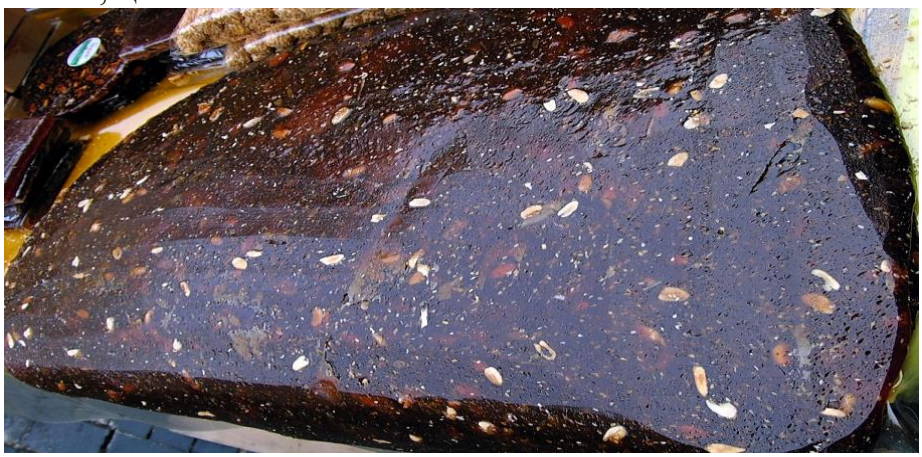
Варенье

Повидло – сладкая густая масса из протертых плодов или ягод, сваренных с сахаром или патокой. *Джем* готовится точно так же как и варенье, но в отличие от него, сироп в готовом продукте должен быть желеобразным. *Конфитюр* – это разновидность джема, желе с целыми или измельчёнными фруктами или ягодами. Это слово нам подарили французы: confiture, от confit – засахаренный. *Мармелад* — кулинарный продукт, приготовленный из фруктов, варёных с сахаром с добавлением загустителя и вкусовых добавок (может считаться разновидностью густого варенья). В качестве загустителя используют такие вещества, как пектин, агар-агар, желатин. В англоговорящих странах слово marmalade означает только варенье из цитрусовых (особенно из апельсинов).

Мармелад

Ёт — это разновидность корейских традиционных сладостей. Ёт бывают как твёрдыми, так и жидкими (патока), а также с начинками. Их готовятся из парового риса, клейкого риса, клейкого сорго, кукурузы, батата или смеси этих зерновых. После варки на пару ёт недолго ферментируют, а затем долго варят в большом котле. Если ёт варят дольше, он отвердевает при

остуживании. Сразу после варки обычно ёт коричневого цвета, но если его растягивать, цвет светлеет.



Имбирный ёт

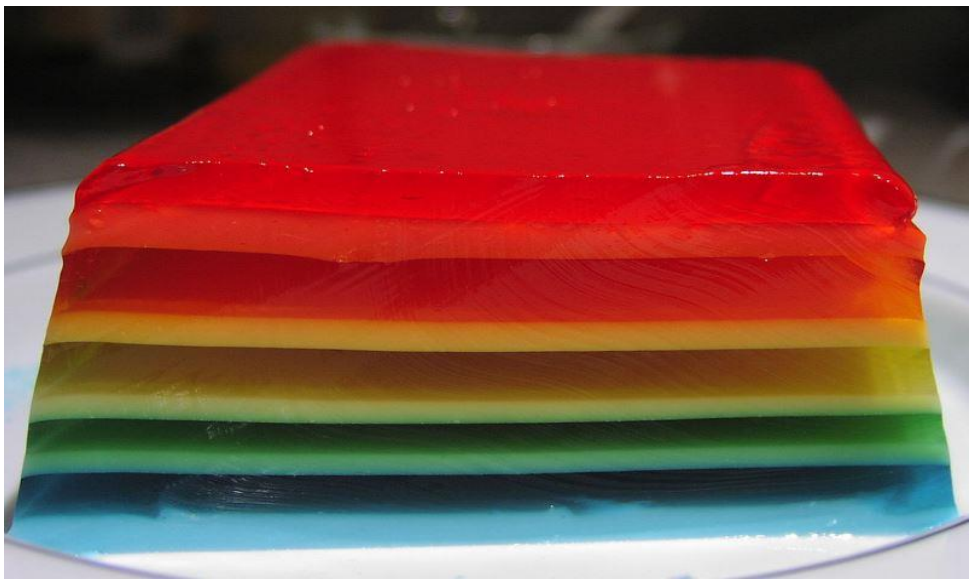
Грильяж

Грильяж (фр. *grillage* «жарение») — французский десерт из жареных орехов с сахаром. Происходит от восточной халвы грубого помола. Кондитеры делят грильяж на два вида:*мягкий грильяж* — включает в себя уваренные фрукты и дроблёные орехи; *твёрдый грильяж*— представляет собой дроблёные орехи, залитые расплавленным сахаром.

Мягкий грильяж

Желе

Желе (от фр. *Geée* — студень, гель, желе) — пищевой коллоидный раствор (обычно на основе фруктов), в который добавляют желатин (пектин, агар), причём при остывании вся масса получает студенистый вид. Фруктовые желе из фруктов и плодов, содержащих много пектина, можно получать и без добавки к ним желатина, так как пектин и сам придаёт сиропу студенистый вид. Чаще всего такое желе делают из кисловатых, преимущественно антоновских яблок, и потом окрашивают его шпинатом в зелёный и кармином — в красный цвет.



Слоёное желе **Зефир, пастила**

Зефир — род сахаристых кондитерских изделий; получается сбиванием фруктово-ягодного пюре с сахаром и яичным белком, с последующим добавлением в эту смесь какого-либо из формообразующих (студнеобразующих) наполнителей: пектина, агарового сиропа, желатиновой (мармеладной) массы. Зефир готовился ещё в Древней Греции, где и получил своё название по имени бога Зефира, согласно мифам, подарившего его рецепт людям.

Пастила (от франц. *pastille*) — сладкое блюдо русской кухни. До начала XX века слово часто писали «постила» (понимая его как нечто постланное, расстеленное, что связано с технологией изготовления пастилы). Пастилу изготавливали из взбитого пюре яблок, кисловатых русских сортов (антоновка, титовка, зелёнка), а также мякоти ягод (брусники, рябины, малины, смородины). Второй важный компонент пастилы — мёд, а с XIX века также сахар. Третий (необязательный) компонент пастилы, употребляемый с XV века, — яичный белок, который был нужен для придания пастиле белого цвета. Традиционно пастила изготавливалась в русской печи: она даёт эффект постепенно понижающегося тепла, которое обеспечивает равномерное подсыхание пасты из яблочного пюре, мёда, сахара и белка, нанесённой тонким слоем на ткань на деревянных рамках. Несколько слоёв прошедшей первоначальную просушку пасты наслаиваются друг на друга, после чего проходят вторичную просушку в деревянных ящиках из ольхи в печи.

Зефир

Пастила

Конфеты, ирис, карамель, леденцы Мелкие сладости в виде шариков, плиток, подушечек из карамелизованного сахара, шоколада, патоки, сгущённого молока и других продуктов. *Ирис* — помадная масса, получаемая при уваривании сгущённого молока с сахаром, мелассой (патокой) и жиром (сливочным или растительным маслом либо маргарином). В дроблёном виде продаётся как конфеты. *Карамель*(фр. *caramel*, от позднелат. *cannamella* — «сахарный тростник») — кондитерское изделие или ингредиент такого изделия, получаемый нагреванием сахара или увариванием сахарного раствора с крахмальной патокой или инвертным сиропом. Представляет собой пластичную или твердую массу (в зависимости от температуры нагревания) различных оттенков жёлтого и коричневого цвета (без дополнительного окрашивания), содержит сахарозу, мальтозу и глюкозу. *Леденец* — вид конфет, тягучая или твёрдая масса, приготовленная из кандиса — сваренного до твёрдости, обычно ароматизированного сахара с патокой или кукурузным сиропом. Часто закрепляется на палочку.

Колотый ирис

Леденцовая карамель

Леденцы на палочке

Кремы

Крем — паста из сливок или сливочного масла с сахаром , используемая в качестве начинки и для украшения тортов и пирожных. Вместо масла может использоваться маргарин, а в качестве дополнительных ингредиентов — яйца, молоко, а также различные вкусовые и ароматические добавки: порошок какао, ваниль, и т.д.

Торт, украшенный кремом

Марципан

Марципан (нем. *Marzipan*, итал. *marzapane*) — смесь измельчённого в муку миндаля и сахарного сиропа (или сахарной пудры). Если вместо миндаля используются абрикосовые косточки (реже персиковые), кондитерский продукт называется не марципаном, а персипаном. Иногда марципаном называют также массу из других орехов, а также изделия с ней. Например, в России распространены булочки — «марципаны» с арахисом.

Фрукты из марципана

Муссы *Мусс* (фр. *mousse* «пена») — сладкое десертное блюдо. Фирменное блюдо французской кухни. Приготавливается из ароматического основания (фруктового или ягодного сока, пюре, виноградного вина, шоколада, кофе, какао и др.), пищевых веществ, способствующих образованию и фиксации пенистого состояния мусса (яичные белки, желатин, агар), а также пищевых веществ, придающих блюду сладкий вкус или усиливающих его (сахар, сахарин, мёд, патока). Иногда вместо яичных белков и желатина используется заменитель в виде манной крупы, которая способна хорошо разбухать и обладает клеящими свойствами, что позволяет приблизительно имитировать необходимое состояние блюда.

Шоколадный мусс

Помадка *Помадная масса (помадка)* — уваренный сахаропаточный сироп, быстро охлаждённый до температуры 35-40° и размешанный на большой скорости в помадосбивальной машине. При сбивании в перенасыщенном сиропе происходит кристаллизация сахарозы. Готовый продукт состоит из мелких сахарных кристаллов и межкристалльного сиропа. Помадная масса сильно разнится по консистенции — от жидких, тягучих видов с большим содержанием патоки до твёрдого ломкого продукта, который получают из менее влажного сиропа с небольшой примесью патоки. Используется главным образом для производства неглазированных конфет и для украшения тортов. В зависимости от присутствия молока различают три основных вида помадной массы: *помада сахарная* — из сахаропаточного

сиропа без добавления молока; *помада молочная или сливочная* — на основе сахаропаточного сиропа с небольшим или средним добавлением молока или сливок; *крем-брюле* — сахаропаточный сироп с высоким содержанием молока или сливок после прохождения тепловой обработки, которая даёт продукту коричневый оттенок и привкус топлёного молока.

Торт, глазированный сахарной помадой

Самбук

Охлаждённое воздушное блюдо, приготовленное путём взбивания фруктового пюре с сахаром и яичным белком.

Самбук из черной смородины

Суфле

Суфле (фр. *Soufflé*) — блюдо французского происхождения из яичных желтков, смешанных с разнообразными ингредиентами, куда затем добавляются взбитые добела яичные белки. Может быть основным блюдом или сладким десертом. В любом случае суфле содержит как минимум два компонента: во-первых, ароматизированная смесь сметанной консистенции и, во-вторых, взбитые добела яичные белки. Первое даёт вкус, а взбитые белки — воздушность продукта. Смесь делается обычно на основе творога, шоколада или лимона (из двух последних готовят десерт, добавляя сахар). Суфле готовится в духовке в огнеупорной посуде, от температуры сильно вздувается, но, вынутое из духовки, опадает через 20-30 минут.

Шоколадное суфле с сахарной пудрой

Халва, лукум и другие восточные сладости Всевозможные типы печений, изюмно-ореховых и крахмало-сахарных изделий, распространённых на Ближнем Востоке и в Средней Азии.

Халва

Типичный пример фруктового рахат-лукума (гранатовый)

Цукаты

Цукаты (польск. *cukaty*, от *cukier* — «сахар») — сваренные в сахарном или сахаропаточном сиропе сочные плоды. Цукаты используются как начинка в бисквитное, кексовое, сдобное, песочное, дрожжевое тесто и как отдельный элемент декора для украшения тортов, пирожных, печенья, рулетов, слоек. Для десертов используется как начинка и декор одновременно. Из цитрусовых корок цукаты готовят медленно уваривая в сиропе до получения прозрачной, стекловидной мякоти и высокой сахаристости. Проваренные корки откидывают на сито, отделяют от сиропа, дают ему стечь, а затем подсушивают.

Цукаты

Шоколад

Шоколад — кондитерское изделие на основе масла какао, которое является продуктом переработки какао-бобов — семян шоколадного дерева, богатых теобромином и кофеином. Шоколадные изделия часто содержат ароматические добавки (кофе, спирт, коньяк, ванилин, перец), пищевые добавки (изюм, орехи, вафли, цукаты) или начинку.

Плиточный шоколад

Мучные кондитерские изделия

Торт

Торт (от итал. *torta*, “круглый хлеб”) — десерт, состоящий из одного или нескольких коржей, пропитанных кремом или джемом. Сверху торт обычно украшают кремом, глазурью и/или фруктами.

Торт "Фрезье"(Fraisier)

Печенье

Печенье — небольшое кондитерское изделие, выпеченное из теста. К тесту для

печенья иногда добавляют различные зёрна; печенье обычно формуют в виде кружков, квадратов, звёздочек, трубочек; иногда печенье делают с начинкой (шоколадом, изюмом, сгущённым молоком, кремом) или помещают начинку между двумя печеньями.

Вафли

Вафля (от нем. *Waffel*) — разновидность тонкого сухого печенья с оттиском на поверхности. Выпекается из взбитого жидкого теста в специальных формах. Тесто состоит из муки, яиц, сахара и сливок. Своё название вафли получили от средненижненемецкого слова «wâfel». Датская форма «wafel» в XVIII веке изменилась в waffle и в таком виде вошла в русский язык. Кусочки вафель часто смазывают кремом между собой. Может использоваться мороженое или ягоды. Для прослойки используются жировые, фруктово-ягодные, пралиновые, помадные и другие начинки. Могут использоваться в качестве основы для других кондитерских изделий (торты, пирожные). Для этих целей изготавливаются вафельные изделия в форме листов, коржей, стаканчиков, трубочек, рожков.

Бельгийские вафли

Пироги сладкие, пирожки, ватрушки, булки, пончики, кексы, ромовые бабы

Хлебобулочные изделия из дрожжевого, слоёного, пресного сдобного, заварного и др. теста разнообразных форм и размеров, с начинкой или без

начинки, выпечные или жареные. *Пирог*— блюдо из теста с начинкой, которое выпекается или жарится. Начинка для пирогов может быть разной — ягоды, фрукты, творог, мак и т.д. *Пирожок* — маленькое блюдо из дрожжевого теста с начинкой, которое выпекается (в духовке) или жарится (во фритюрницах, маленьких кастрюлях или котлах). Название образовано от слова пирог.

Ватрушка — круглые, открытые сверху и защипанные только с краёв лепешки с наполнителем. Как правило, в качестве наполнителя используется творог, реже картофельное пюре, варенье или повидло. Изделие древнеславянской, русской и украинской кухни. Название блюда происходит от слова «ватра» — «очаг, огонь». Ватрушки выпекают из дрожжевого, сдобного и пресного теста.

Пончик — круглый, жаренный в масле, обычно сладкий, пирожок с дыркой посередине или без неё. Дырка предназначается для того, чтобы извлеченный из горячего масла пончик был нанизан на стержень, с которого потом продукт кладется в кулек или на тарелку покупателю. В пончике может быть начинка: варенье, повидло, джем и т. д.

Кекс — сладкое кондитерское изделие с изюмом, джемом или орехами, выпекаемое обычно из дрожжевого или бисквитного теста и традиционно подаваемое на свадьбы или Рождество. Кексы могут выпекаться прямоугольной формы или круглой (со сквозным отверстием в центре, что придаст ему форму большого кольца). Ближайший родственник кекса — это русский кулич.

Ромовая баба — кондитерское изделие славянского происхождения, представляет собой разновидность кекса, изготовленного из сдобного дрожжевого теста с добавлением изюма. После выпечки промачивается сиропом из рома или другого алкогольного напитка и сахара, либо просто сахарным сиропом, иногда с добавлением варенья. Верхняя часть кекса обмазывается сахарной помадкой. Часто называется «ром-баба».

Ромовая баба

Пряники, коврижки *Пряник* — мучное кондитерское изделие, выпекаемое из специального пряничного теста; для вкуса могут добавляться мёд, орехи, цукаты, изюм, фруктовое или ягодное повидло. На вид пряник чаще всего — слегка выпуклая в середине пластина прямоугольной, круглой или овальной формы, на верхней части обычно выполнены надпись или несложный рисунок, часто сверху нанесён слой кондитерской сахарной глазури. Пряник происходит от прилагательного пряный (др-русск. “пьпьрянъ”), которое, в свою очередь, образовано от слова “перец” (др.-русск. “пьпьрь”), обозначавшего пряности, приправы.

Коврижка — изделие из пряничного теста размером от совсем небольшого до 1—1,5 метра в длину, до 1 метра в ширину, и высотой 6—10 сантиметров. Вес коврижек иногда достигает пуда и более. Популярное блюдо русской кухни. Слово «коврижка» происходит от «коврига», что означает цельный хлеб. История коврижек и пряников на Руси начинается с 9 века, только тогда они назывались медовыми лепешками и изготавливались из муки, меда и ягодного сока.

Тульский печатный пряник

Коврижка

Пирожное — кондитерское изделие небольшого размера из сладкого сдобного теста, обычно с кремовой начинкой. *Эклер* (от фр. *éclair* —“ молния, вспышка”) — французский десерт в виде продолговатого пирожка из заварного теста с кремом (как правило, заварным). Создание эклера приписывается французскому кулинару Мари-Антуану Карéму. Получил распространение в XIX веке.