

ТЕРМОСТІЙКА НАЧИНКА ДЛЯ КОНДИТЕРСЬКИХ ТА КУЛІНАРНИХ ВИРОБІВ НА ОСНОВІ ...demo

Розширення асортименту кондитерських виробів, а також покращення споживчих властивостей кондитерських виробів у відповідності із збільшенням попиту та необхідністю підвищення конкурентоспроможності продукції вимагають застосування нових компонентів із заданими якісними властивостями. До нових видів напівфабрикатів для кондитерських виробів належать термостійкі начинки з використанням молочної сировини. Термостійкою начинкою є продукт, який має желеву консистенцію і приготований на основі сухого молока, спеціальних структуроутворюючих і желевих компонентів, стабілізаторів консистенції і інших інгредієнтів, які використовуються у виробництві хлібо-булочних або мучних кондитерських виробів і зберігаючи свої органо-лептичні, фізичні і хімічні властивості (форму, об'єм, текстуру, вміст сухих речовин, активну кислотність та ін.) при звичайних умовах випікання (конвекційний спосіб, температура 210 ... 230°C,.....demo

Виходячи з цього, нами запропоновано технологію виготовлення термостійкої начинки з використанням пектину. До складу рецептури входять такі компоненти як: сухе знежирене молоко, пектин, цукор, хлорист.....demo

На першому етапі проводять підготовку основних рецептурних компонентів. Пектин змішуємо з частиною цукру у співвідношенні 1:3-5. Перемішуючи додаємо воду температурою 40-45°C і залишаємо в стані спокою для набухання компонентів протягом доби. А інша частина цукру йде на змішування сухого знежиреного молока. До суміші додаємо воду температурою 35°C і залишаємо для набухання на 60-180 хв.....demo

На наступному етапі проводимо з'єднання рецептурних компонентів і їх теплову обробку. Уварюємо суміш пектину при температурі 95...98°C, після чого додаємо хлор.....demo

Термостабільні начинки стійкі до високих температур (220 градусів протягом 1.....demo

Таким чином було надано характеристику технології термостійкої начинки для кондитерських та кулінарних виробів з використанням.....demo

Науковий керівник д-р техн.наук.проф. **Перцевий Ф.В.**

Ас-т

Любенко Г.Д.

Маркович Я.С., гр. ТХ-28М

