

Марченко П. (ХТЕІ КНТЕУ)

РЕКОМЕНДАЦІЇ З ВИКОРИСТАННЯ КРЕМІВ ДЕСЕРТНИХ ПРИ ВИРОБНИЦТВІ КУЛІНАРНОЇ ПРОДУКЦІЇ

Розроблена технологія кремів десертних з емульсійною структурою з використанням стабілізаційних систем на основі крохмалю дозволяє здійснювати виробництво продукції як у спеціалізованих цехах, так і в закладах ресторанного бізнесу завдяки доступності рецептурних компонентів і простоті приготування.

Так, креми десертні, крім використання в якості самостійної солодкої страви, доцільно додавати у фруктові салати, при запіканні фруктів, пудингів, запіканок, шарлотки та інших страв цієї групи. Також їх можливо використовувати замість соусів до страв із крупів, макаронних виробів, до страв з кислого сиру.

При приготуванні страв з овочів, а саме: крокети, зрази (морквяні, капустаєні, бурякові), овочі фаршировані, рулети, пудинги, запіканки овочеві – використання десертних кремів дозволяє підвищити харчову цінність та надати вишуканого гастрономічного смаку та аромату.

Доцільним є залучення десертних кремів до приготування борошняних кулінарних страв й виробів в якості наповнювачів для вареників, млинчиків, налисників, пончиків, пиріжків, ватрушок.

Крім того, десертні креми є перспективними оздоблювальними напівфабрикатами при виробництві борошняних кондитерських виробів, які можна використовувати замість кондитерських кремів при виробництві тістечок й тортів – бісквітного, заварного, пісочного, листкового тіста, а також різних рулетів, пряників, кексів, печива.

Під час розробки страв і кулінарних виробів враховувалися особливості структури кремів десертних хімічного складу, а також основні принципи традиційної технології продукції ресторанного бізнесу й національної кулінарії.

Крім того було враховано результати фізико – хімічних і технологічних досліджень кремів десертних, а також дані про вплив традиційних методів

кулінарної обробки. Це дозволило обґрунтувати й розробити норми закладки продуктів, вибрати способи й режими кулінарної обробки.

Розроблено й затверджено технологічну інструкцію з виробництва борошняних кондитерських виробів, страв із сиру й солодких страв з використанням десертних кремів (до ТУ В 40-01566330.063-99 « Десерти»).

Розроблена продукція неодноразово представлялася на дегустаціях, виставках, ярмарках, де одержала високу оцінку фахівців галузі і впроваджена на підприємствах м. Харкова.

Робота виконана під керівництвом доц., к.т.н. Мостової Л.М.