

Солецкая Т.С.

БЕЛКОВЫЙ КРЕМ С ПРОДЛЕННЫМ СРОКОМ ГОДНОСТИ

В последние годы актуальной темой является производство комбинированных продуктов во многих отраслях пищевой промышленности.

Белковый крем отличается от других кондитерских кремов своей простотой приготовления. У него больше срок годности, он выглядит более привлекательно. Если в белковый крем добавить желатин, то можно придать любую форму.

Основой белковых кремов является яичный белок, взбитый с сахаром. Белковые кремы используют для украшения поверхности тортов и пирожных, а также для наполнения трубочек и вафель.

Эти кремы вследствие нежной и пышной структуры непригодны для прослойки, т. е. склеивания выпеченных пластов.

В основные белковые кремы можно вводить ароматические и вкусовые вещества, получая при этом ароматизированные белковые кремы.

Кремы белковые легкие, пышные, воздушные и поэтому используются только для отделки поверхности и заполнения полостей выпеченных полуфабрикатов.

Но кремы имеют один недостаток – они быстро портятся. При их приготовлении нужно особенно тщательно соблюдать температурного и санитарного режима.

Для решения проблемы предлагается ввести пищевую добавку магнетит. Её основное свойство – это продление срока годности.

Вводить магнетит нужно в начальной стадии производства, то есть при взбивании белка.

Так же предлагается вводить экстракт кофе в качестве пищевого красителя, что бы сделать не заметным магнетит.