MATERIAŁ

Ocena i technologia sporządzania wybranych wyrobów ciastkarskich cz. 1

**CHARAKTERYSTYKA SUROWCÓW UZYWANYCH W WYROBACH CIASTKARSKICH**

1.Cukier



Cukier to produkt otrzymywany z buraków cukrowych lub trzciny cukrowej.

Cukier dzielimy ze względu na:

-stopień oczyszczenia(rafinada-cukier w kostkach, biały konsumpcyjny, biały przemysłowy, surowy)

-stopień granulacji i formę: Kol-kostka lana, K-lux-kryształ lux, KG-kryształ gruby, KS –kryształ średni, KD- kryształ drobny, KGr-kryształ grysik, KN- kryształ niesegregowany, Pd-puder

Zastosowanie cukru:

-nadanie słodkiego smaku wyrobom cukierniczym

-wzmocnienie intensywności zapachu

-złagodzenie smaku gorzkiego lub kwaśnego

-nadanie ciastom złocistej barwy w trakcie ich pieczenia

-zapewnienie odpowiedniej konsystencji bezom i biszkoptom

-ułatwienie napowietrzania ciasta.

Cukier jest produktem higroskopijnym, dlatego warunki przechowywania mają wpływ na jego jakość Wilgotność względna powietrza w magazynie nie powinna przekraczać 65% a temp. nie niższa niż 10 stopni.

2.Miód.



Miód jest produktem naturalnym wytwarzanym przez pszczoły miodne.

Miód jest mieszaniną cukrów prostych: glukozy i fruktozy.

Miody dzielimy ze względu na:

-surowiec(nektarowe, spadziowe, mieszane)

-barwę(jasne, ciemne)

-konsystencję(płynne, skrystalizowane)

Miodu nie należy ogrzewać powyżej temp. 42 stopni, aby zniszczeniu nie uległy enzymy i nie utracił on swoich cennych właściwości. Kulinarne zastosowanie maja miody nektarowe, ponieważ różnią się smakiem. Miody słodkie, delikatne, jasne używane są najczęściej jako dodatek do ciast, deserów i napojów, a ciemne do mięs, sosów, marynat oraz do pieczywa.

Miód sztuczny otrzymywany jest najczęściej z sacharozy z dodatkiem substancji smakowych i zapachowych zbliżonych do miodu naturalnego.

**3. Sztuczne środki słodzące**

**Środki** słodzące otrzymywane sztucznie nazywane są syntetycznymi środkami słodzącymi.

Środki słodzące w zależności od swych cech dzielą się na:

-substancje słodzące mniej słodkie od sacharozy np. sorbitol, mannitol

-substancje słodzące intensywne(słodsze od sacharozy)np. aspartam, acesulfam

4.Syropy, pomady i glazury- podział i zastosowanie w produkcji ciastkarskiej

Zastosowanie cukru do wykańczania ciast:

- syropy( do nasączania, inwertowany, konserwa, z cukru palonego-karmel)

-pomady(wodna, mleczna)

-glazury-lukry(pomadowa, cukrowo-białkowa na zimno, cukrowo-białkowa na gorąco)

- dekoracyjne(cukier rozciągany, cukier dmuchany, cukier roztrzepany, cukier wylewany)

Syropy- to wodne roztwory o różnej zawartości cukru z dodatkiem substancji smakowo-zapachowych. Syrop –konserwa( 70%) podczas jego sporządzania ważne jest osiągnięcie właściwej temperatury, a jednocześnie właściwej konsystencji. Sprawdza się to metoda próby nitki(podgrzewa się wodę cukier, syrop do temp. 105 a następnie zanurza

się łyżkę w gotującym syropie jeśli syrop ma temp. 105 stopni powstaje cienka nitka)

Pomady- to plastyczne, niejednorodne masy, tzw. heterogeniczne, składające się z dwóch faz twardej – stałej i rzadkiej – ciemnej.

Glazury- zwane luklarami to pomady rozcieńczone wodą lub mieszanina cukru i białek.

Glazurę pomadową nakłada się na gorące wypieki, aby szybko wyschła, tworząc białą powłokę z widocznym połyskiem. Do wykańczania ochłodzonych wyrobów glazurę należy podgrzać do temp. nie wyższej niż 60 stopni

**5. Środki spulchniające**

**Spulchnianie ciasta polega na zwiększeniu jego objętości przez wytworzenie w jego wnętrzu pęcherzyków gazu, co nadaje mu porowatą strukturę.**

Środki spulchniające dzielimy na:

-fizyczne(powietrze, para wodna)

-chemiczne(proszki do pieczenia)

-biologiczne(drożdże, zakwas)

Para wodna jest silnym czynnikiem spulchniającym. Z 1 objętości wody może powstać 1600 objętości pary wodnej.

Powietrze jest wprowadzane do ciast przez:

-napowietrzenie,

-wyrabianie

-dodatek piany z ubitych jaj

Chemiczne środki spulchniające:

-wodorowęglan sodu-soda

-kwaśny węglan amonu-amoniak

-proszki wieloskładnikowe- proszek do pieczenia

**Biologiczne środki spulchniające**



Do biologicznych środków spulchniających nalezą drożdże. Rozróżniamy drożdże prasowane i suszone. Drożdże podczas rozmnażania wydzielają enzym, który wywołuje fermentację alkoholową, powodując rozkład cukrów z wytworzeniem dwutlenku węgla.

Wzrost drożdży wymaga odpowiednich warunków tj.:

-dostępu tlenu

-temp. 27-35 stopni

-pożywki

-kwaśnego odczynu środowiska

-ilości składników(jaj, tłuszczu, cukru)

Przechowywanie drożdży:

-w lodówce w hermetycznych opakowaniach w temp.4 stopnie przez 2-3 tyg.

-zamrożone w temp. nie niższej niż -18 stopni

*Materiały pochodzą: podręcznik „Technologia gastronomiczna” Anna Kmiołek, grafiki ze stron internetowych*

**ZADANIA NALEŻY ODESŁAC NA POCZTĘ SŁŻBOWĄ DO 4 grudnia**

**Zadania**

**1.Wyjaśnij pojęcia: Pd, KN, syrop, miód, drożdże.**

**2.Jaka jest różnica między cukrem kryształem a rafinadą?**

**3.Na czym polega próba nitki i do czego jest stosowana?.**

**4.Jak można zwiększyć ilość powietrza w cieście?**

**5.Na czym polega działanie spulchniające drożdży w cieście?**