**MATERIAŁ**

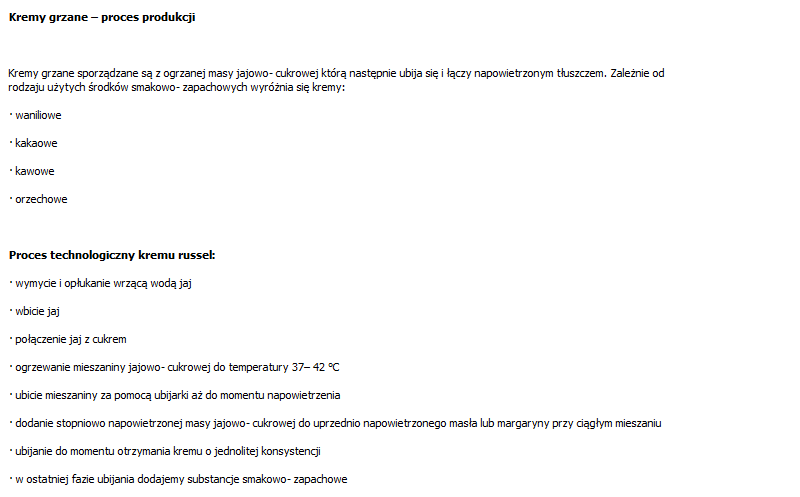
**1.Kremy**

Kremy to półprodukty o delikatnej strukturze i konsystencji ułatwiającej smarowanie w temp. pokojowej. Są półproduktami nietrwałymi dobrą pożywką dla drobnoustrojów, dlatego produkcja powinna przebiegać w idealnej czystości, zgodnie z zasadami systemu HACCP.

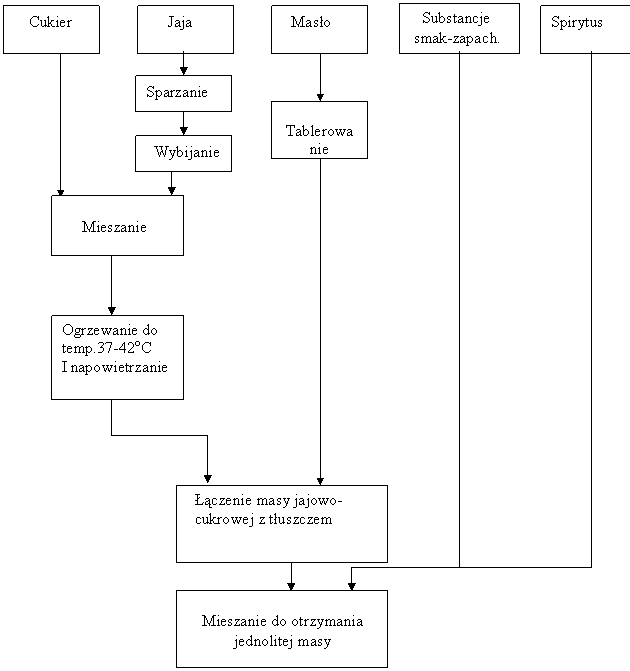
**Klasyfikacja kremów**

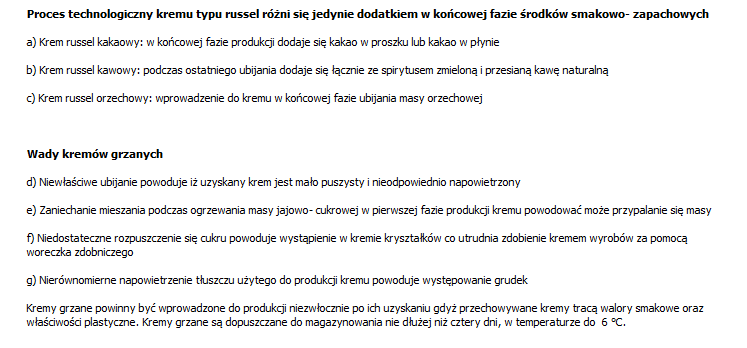
* **Grzane**
* **Zaparzane**
* **Gotowane**
* **Sporządzane na zimno**

**KREMY GRZANE**

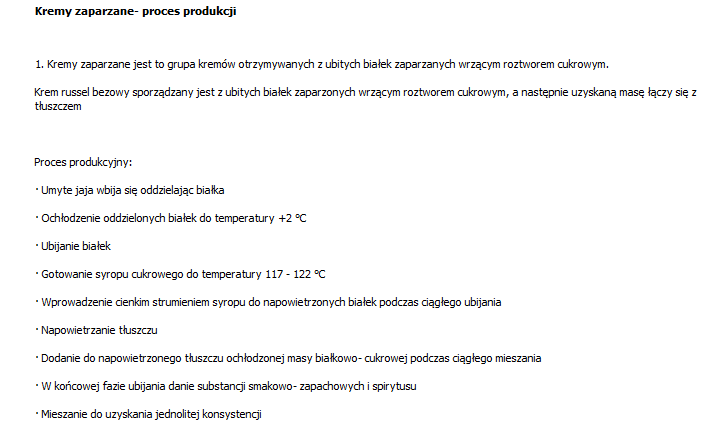


**Schemat technologiczny kremu russel grzanego**

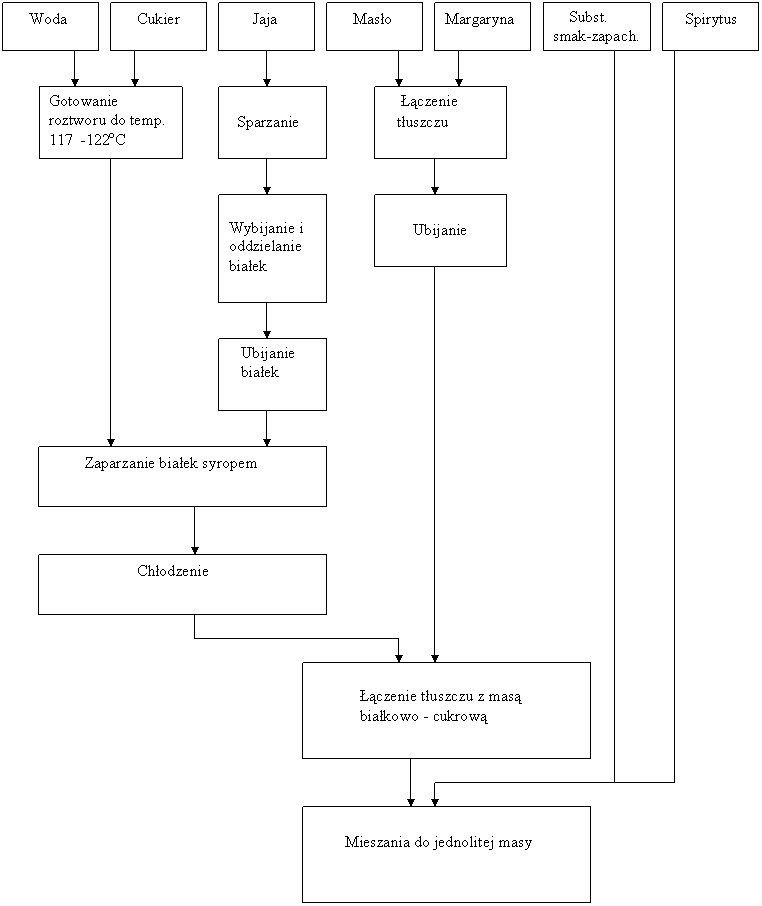


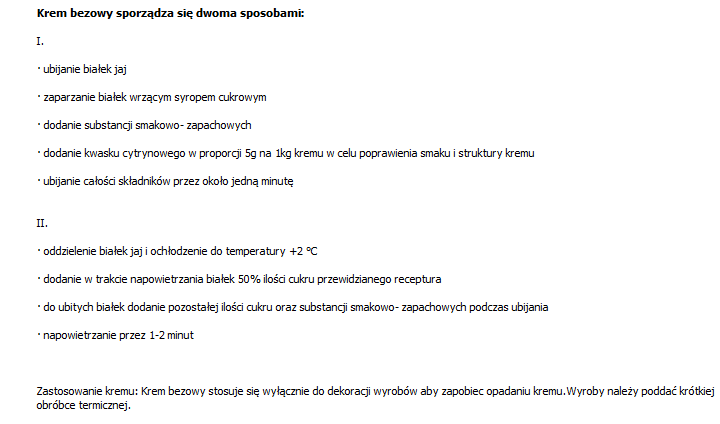


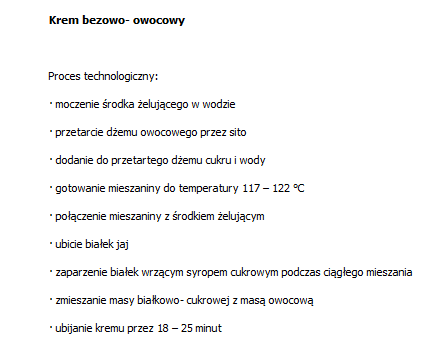
**KREMY ZAPARZANE**

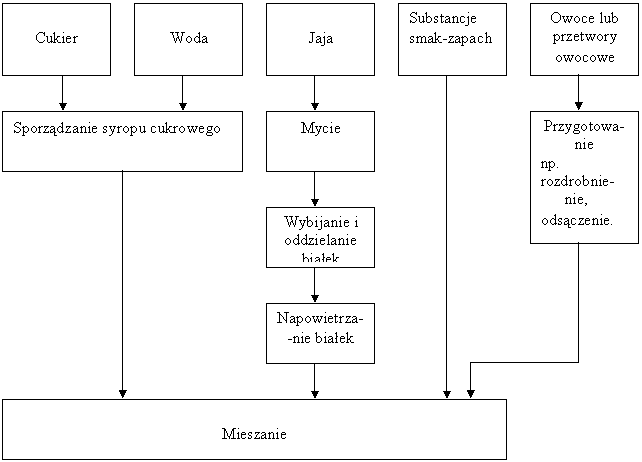


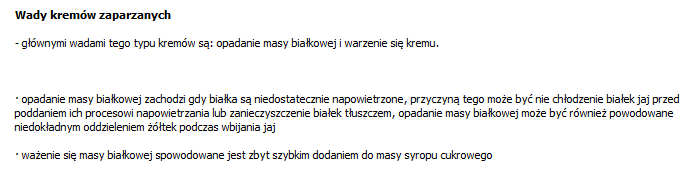
**Schemat technologiczny kremu russel- bezowego**



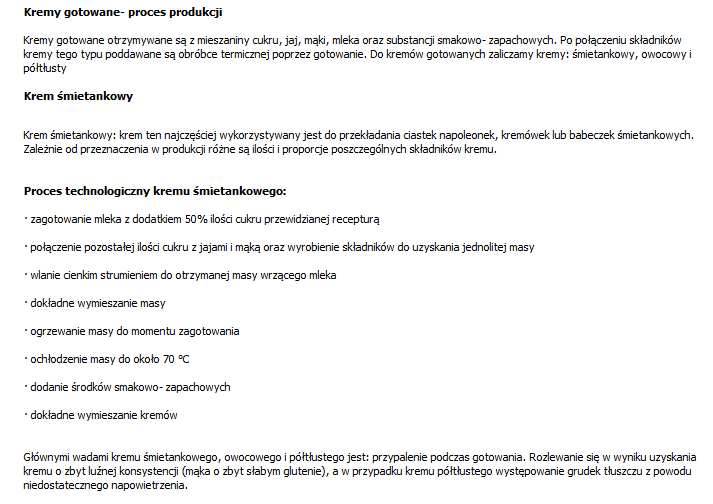


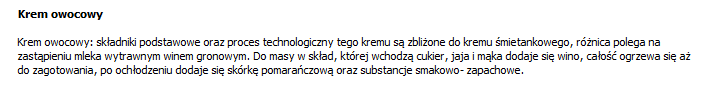


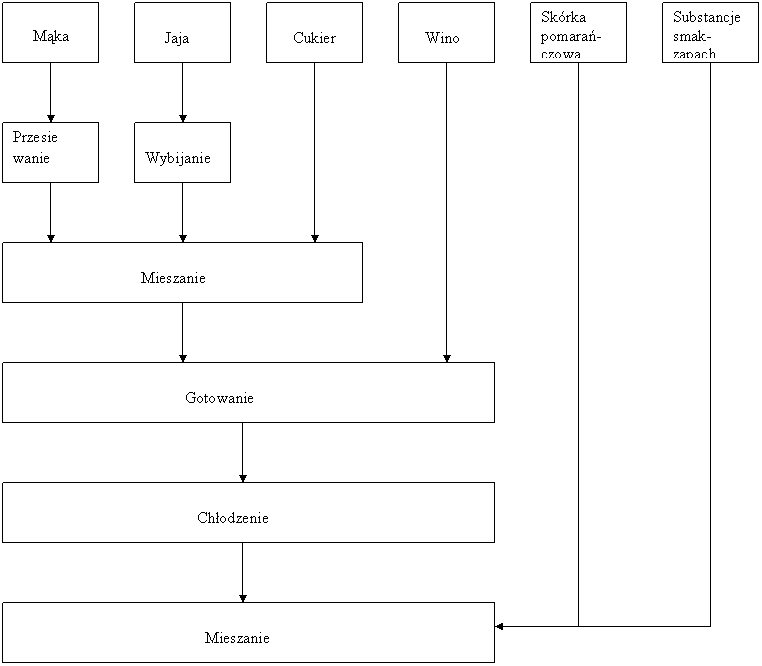


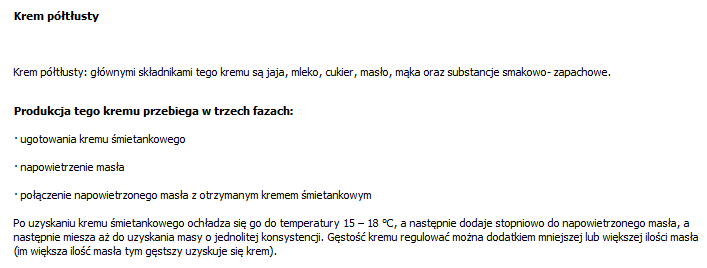


**KREMY GOTOWANE**

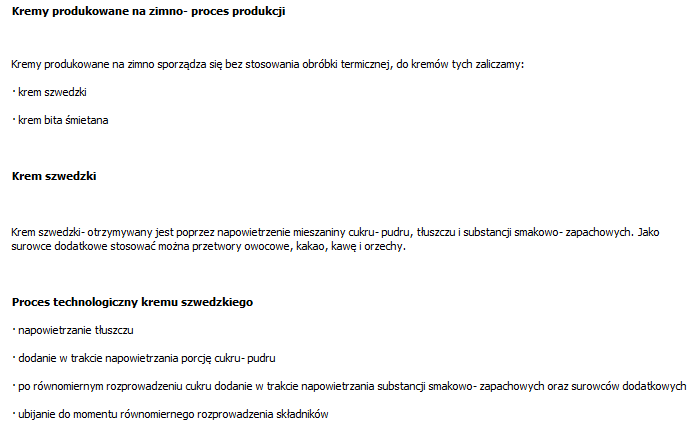


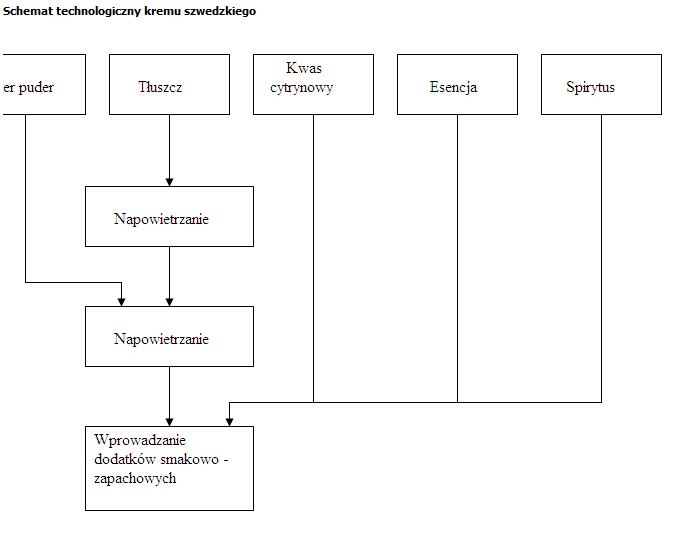


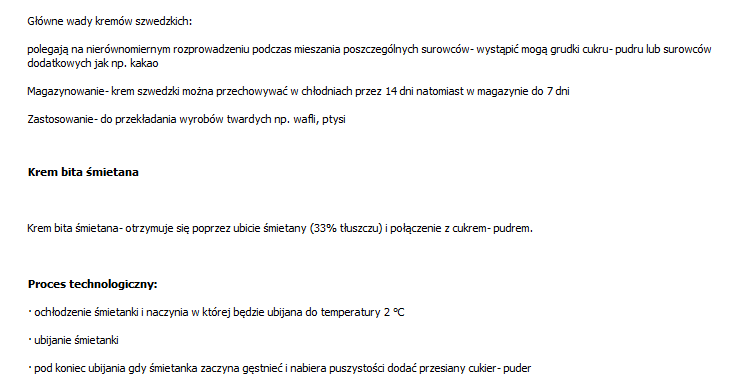


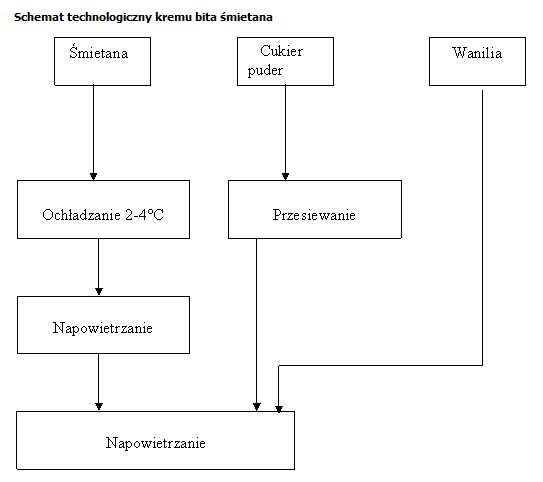


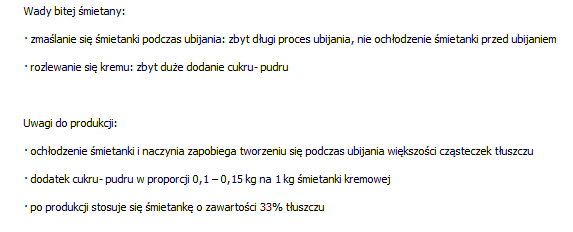
**KREMY NA ZIMNO**

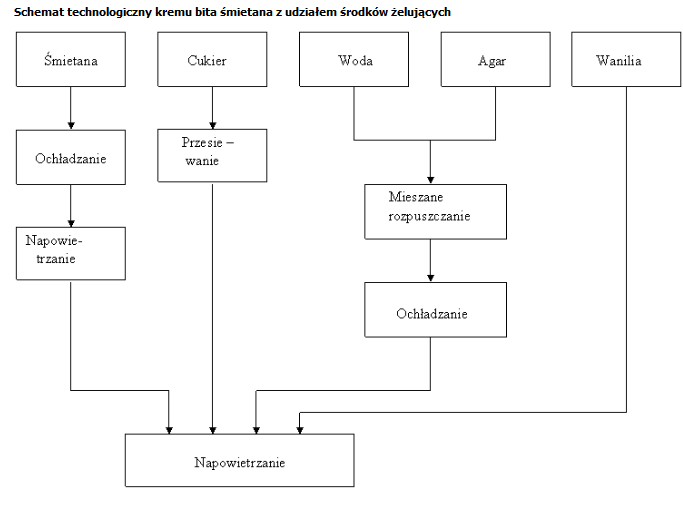












**2.Musy**

**Musy-**to lekkie , puszyste kremy sporządzane głównie na bazie bitej śmietany, cukru, żelatyny i dodatków smakowych. W ich skład mogą wchodzić także żółtka i masło. W produkcji cukierniczej musy wykorzystuje się najczęściej do przekładania tortów i ciastek biszkoptowych lub jako wykwintne desery.

W zależności od użytych składników techniki produkcji musu mogą się nieco różnić:

-jeśli składnikami musu są żółtka, ubija się je z cukrem i zaparza gorącym mlekiem, śmietanką lub syropem cukrowym

-jeśli w skład musu wchodzi czekolada, rozpuszcza się ją i łączy z masłem lub podgrzaną śmietanką i zaparzonymi żółtkami

- przygotowaną odpowiednio bazę smakową łączy się z rozpuszczoną żelatyną i schładza

-jeśli do musu dodaje się ubitą śmietanę, należy ją połączyć z całością w ostatnim etapie produkcji, delikatnie mieszając.

Musy należy rozprowadzać na wypieczonych blatach lub innych warstwach deseru, zanim się zestalą

Materiały pochodzą z podręcznika technologie produkcji cukierniczej Magdalena Kazimierczak , stron internetowych <http://www.mamz.pl/almanach/skrypty/1.techciastkarska/15.htm> **Almanach cukierniczo - piekarski**

**ZADANIA NALEŻY ODESŁAĆ NA ADRES SŁŻBOWY DO 4 lutego**

**Zadania.**

**1.Czym są musy i jakie można wskazać różnice między musami a innymi kremami**

**2.W jaki sposób można utrwalić strukturę bitej śmietany?**

**3.W jaki sposób można sporządzać kremy na bazie serków i jogurtów?**

**4.Co to jest krem półtłusty i jak go można wykorzystać?**

**5. Czym mogą być spowodowane wady kremów gotowanych?**

**6.Opisz i wymień wady kremów zaparzanych.**