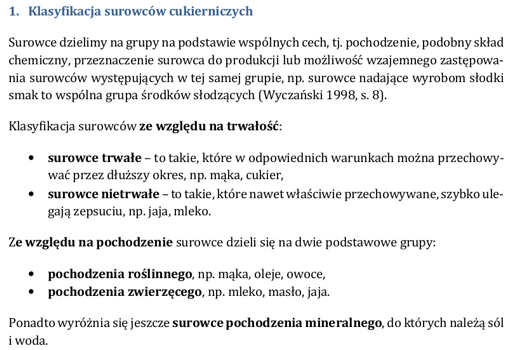
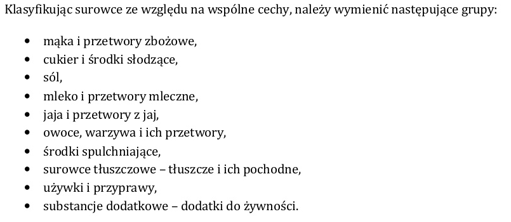
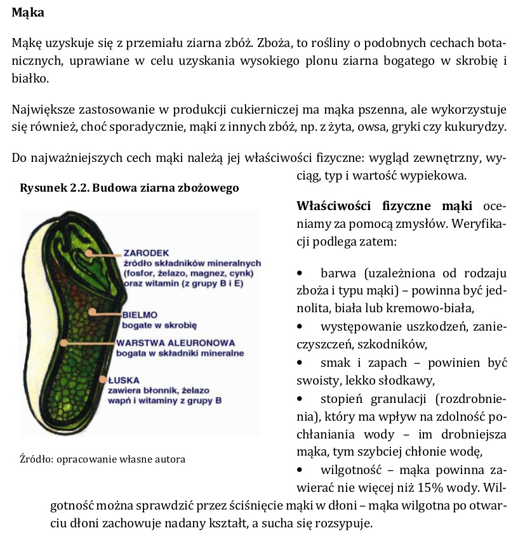
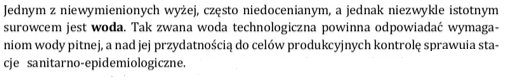
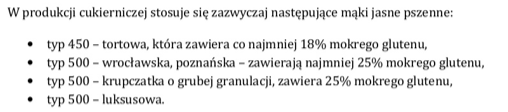
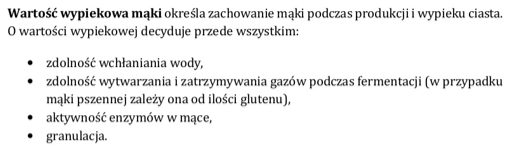
**SUROWCE, DODATKI DO ŻYWNOŚCI I MATERIAŁY POMOCNICZE STOSOWANE W PRODUKCJI CUKIERNICZEJ cz. 1**



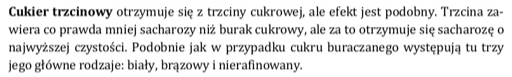
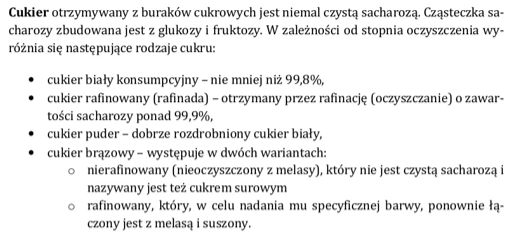














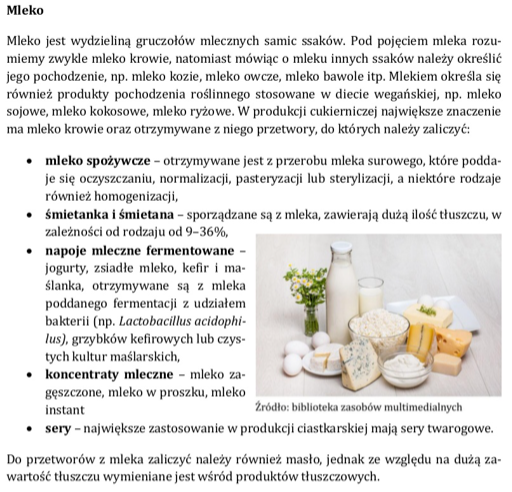




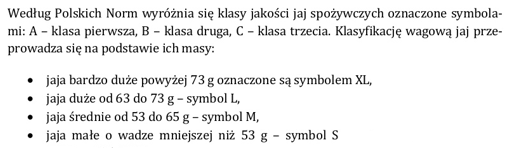






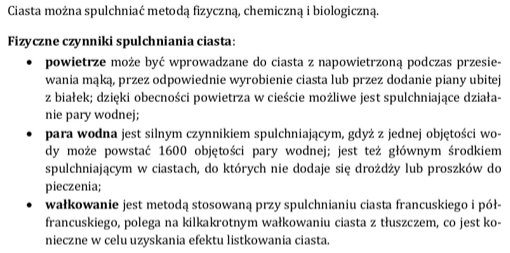


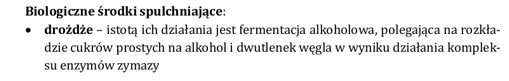
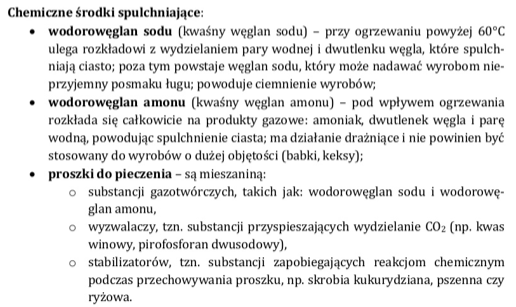












**Tłuszcze**

W produkcji ciastkarskiej i cukierniczej tłuszcze stosuje się jako składnik ciast, kremów, mas nadzienia do pralin, czekolad, chałwy oraz do smażenia niektórych wyrobów( paczków, faworków).Jako składnik wyrobów cukierniczych i ciastkarskich tłuszcz pełni wiele funkcji:

* Wpływa na strukturę( spójność, kruchość , elastyczność, listkowanie)ciasta
* Nadaje smak, zapach, barwę
* Zwiększa objętość wyrobów-wpływa na ich pulchność
* Przedłuża trwałość
* Podnosi wartość energetyczną

W zależności od przeznaczenia używa się różnych rodzajów tłuszczów zwierzęcych, roślinnych i mieszanych.

**Masło**



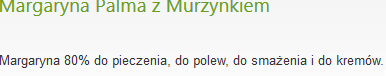
Masło to produkt tłuszczowy otrzymany wyłącznie z mleka. Masło otrzymuje się ze śmietanki , którą trzeba najpierw odpowiednio przygotować, na następnie poddać napowietrzaniu w specjalnych urządzeniach. Otrzymane w ten sposób masło płucze się i wygniata. Świeże masło charakteryzuje się kremowo żółtą barwą, charakterystycznym zapachem, gładką strukturą. Zawiera 82-84 % tłuszczu, witaminy A,D,E. Powinno być przechowywane w suchym, przewiewnym, ciemnym, chłodzonym magazynie w temp. 0 do 4 stopni. Masło jest wykorzystywane w cukiernictwie jako surowiec do produkcji wielu ciast, kremów, mas, nadzień, polew.

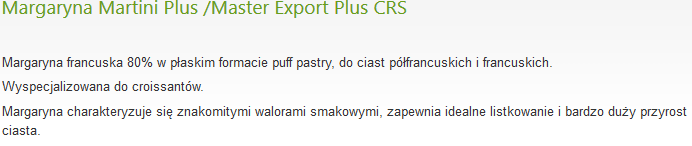
**Margaryny**

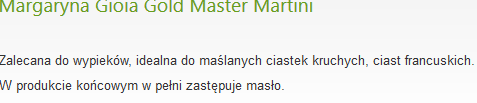
 

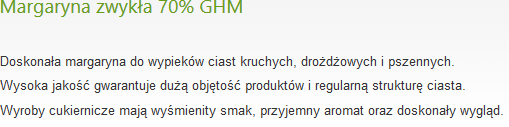
Margaryny są emulsjami typu woda-w oleju. Otrzymuje się je z rafinowanych utwardzonych olejów roślinnych lub mieszaniny utwardzonych tłuszczów roślinnych i zwierzęcych, z dodatkiem olejów płynnych, wody lub mleka, często z domieszką substancji polepszających ich cechy sensoryczne, takich jak barwniki karotenowe, emulgatory. Dodaje się do nich również witaminy, ADE oraz chemiczne konserwanty.

Przykłady margaryn wykorzystywanych w cukiernictwie:

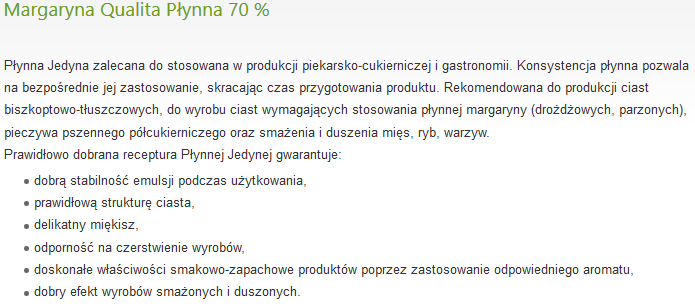








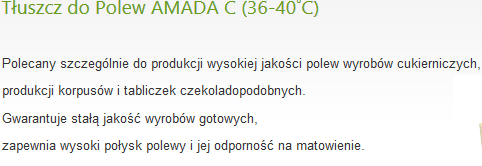




**Tłuszcze Cukiernicze**

Tłuszcze cukiernicze i piekarskie otrzymuje się z rafinowanych tłuszczów roślinnych i zwierzęcych, utwardzonych lub utwardzonych i ciekłych. Przykładowe dostępne tłuszcze o różnych właściwościach to:

* Tłuszcze cukiernicze do polew i mas tłustych



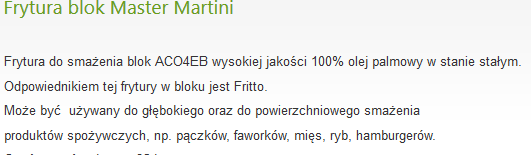
* Tłuszcze do nadzień waflowych, nadzień do markiz i kremów pomadowych, topią się w temp. 32-36 stopni
* Tłuszcze do produkcji nadzień wafli i trufli, karmelków i miękkich cukierków
* Tłuszcze do wypieku herbatników i kruchych ciasteczek
* Shorteningi-tłuszcze z dodatkiem emulgatora,
* Tłuszcze piekarskie stałe i półpłynne
* Tłuszcz kakaopodobny- tzw. twarde masło
* Masło kakaowe- stanowi ok. 1/3 całkowitej masy czekolady, decyduje o jej twardości, połysku, szybkości rozpuszczania się w ustach

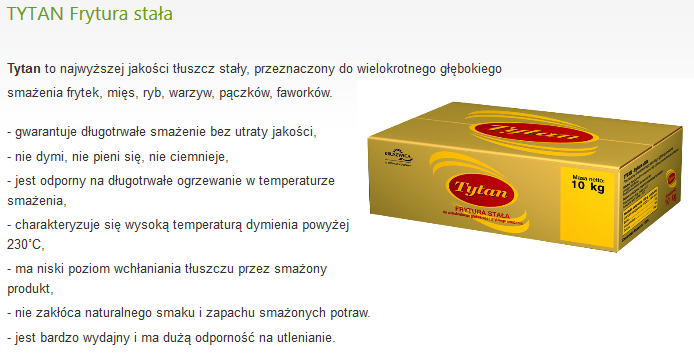
Tłuszcze do smażenia.

W ciastkarstwie stosuje się techniki smażenia w głębokim tłuszczu, poddawane obróbce , uformowane półprodukty swobodnie w nim pływają. W trakcie smażenia pod wpływem wysokiej temp. w ogrzewanych tłuszczach zachodzą wielokierunkowe zmiany. Intensywność tych zmian zależy od:

* Ilości dostarczanego ciepła,
* Składu chemicznego ogrzewanego tłuszczu
* Rodzaju smażonego produktu itd.

Przykłady:





*Materiały pochodzą z podręcznika Technologie produkcji cukierniczej Magdalena Kazimierczak, grafiki ze stron internetowych,* [*http://www.drosol.pl/index.php/produkty/cukiernictwo/tuszcze#*](http://www.drosol.pl/index.php/produkty/cukiernictwo/tuszcze#)

**ZADANIA NALEŻY ODESŁAĆ NA ADRES SŁUŻBOWY DO 22 stycznia 2021.**

**Zadania.**

**1.Wyjaśnij pojęcia: syrop skrobiowy, cukier inwertowany, wartość wypiekowa mąki, surowiec , półprodukt, masło, drożdże.**

**2.Wyjaśnij sposoby znakowania jaj.**

**3.Jaki znasz sposoby utrwalania mleka.**

**4.Porównaj na wybranym przykładzie koncentrat mleczny z napojem fermentowanym.**

**5.Podaj przykłady margaryn specjalnego zastosowania.**

**6.Opisz w jakich warunkach i gdzie przechowuje się w twoim miejscu praktyk drożdże, jaja , mąkę , margaryny, chemiczne środki spulchniające.**