



КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ

Авторы: В. А. Васькина

КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ, пищевые продукты обычно с большим содержанием сахара, отличающиеся высокой калорийностью и усваиваемостью, приятным вкусом, ароматом и привлекательным внешним видом. Для произ-ва К. и. используют сахар, муку (как правило, пшеничную, реже овсяную, соевую, кукурузную, ржаную), какао-бобы, патоку, мёд, орехи, фрукты, ягоды, молоко, кондитерские жиры, яйца, кофе, вина, ликёры, коньяки, пряности, ароматич. вещества (ванилин, ароматич. эссенции и т. п.), пищевые кислоты и др. Высокая пищевая ценность К. и. обусловлена значит. содержанием в них углеводов (напр., сахарозы, глюкозы, фруктозы), жиров и отчасти белка (при использовании в К. и. яичных и молочных продуктов, орехов, сои, арахиса и др.). Содержание витаминов, макро- и микроэлементов в К. и., как правило, незначительно, что, учитывая их высокую калорийность [в 100 г 1281–2525 кДж (306–603 ккал)], существенно снижает пищевую ценность изделий. Диетические и лечебные сорта К. и. отличаются от обычных по химич. составу (напр., в К. и. для больных сахарным диабетом сахар заменяют сорбитом или ксилитом).

В зависимости от применяемого сырья, технологии произ-ва и свойств получаемого продукта К. и. разделяют на 3 осн. группы: сахарные (карамель, пастила, мармелад, [восточные сладости](#), ирис, драже и др.); мучные (печенье, пряники, вафли, торты, пирожные, кексы и др.); шоколадные (плиточный шоколад, конфеты ассорти, шоколадные батончики и др.).

При произ-ве сахарных К. и. осн. видами сырья служат сахар (осн. ингредиент рецептуры), патока, вода, молочные и яичные продукты. Агрегатное состояние сахара (твёрдое – аморфное или кристаллическое, жидкое – пересыщенный, насыщенный, ненасыщенный растворы) определяет структуру и свойства К. и. Напр., в леденцовой и молочной карамели, фруктовом ирисе, карамельной массе для халвы, грильяже

сахар находится в твёрдом аморфном состоянии (достигаемом термообработкой рецептурной смеси, в которой на 2 части сахара приходится 1 часть патоки); сахар в виде насыщенного раствора содержится в кондитерских массах пенной структуры, из которых готовят зефир, пастилу и суфле, и в массах студневой структуры, служащих основой для произ-ва мармелада, пата, рахат-лукума, фруктовых начинок. Регулировать состояние сахара в К. и. позволяют патока (антикристаллизатор) и вода (растворитель сахара); вместо воды можно использовать молочные продукты.

При произ-ве мучных К. и. осн. видами сырья являются мука (осн. ингредиент рецептуры), сахар, кондитерские жиры и вода. Из сахара, жира, воды и добавок готовят эмульсию, которую затем смешивают с мукой и получают тесто.

Реологические свойства теста (упругость, пластичность и др.) зависят от состава эмульсии, а именно от содержания в ней жира и сахарного раствора. Жир делает тесто пластичным и влияет на структуру готового изделия. Концентрация сахара в растворе определяет процессы набухания белков муки при замесе теста.

Ненасыщенные сахарные растворы обеспечивают образование упругого теста, из которого получают крекеры, галеты и др. Насыщенные сахарные растворы ограничивают набухание белков муки, что способствует образованию упругопластичного теста для произ-ва пряников, кексов. Насыщенные сахарные растворы с кристалликами сахара обуславливают образование пластичного теста для изготовления сахарного и сдобного печенья.

Сырьём для произ-ва шоколадных К. и. служат продукты, получаемые из какао-бобов (тёртое какао, масло какао, порошок какао), сахар, жиры и пищевые добавки.

Из тёртого какао, сахарной пудры и масла какао и др. готовят тонко измельчённую шоколадную массу, которую затем отливают в формы, охлаждают и получают шоколадные изделия. Из тёртого ореха (фундук, кешью, арахис, миндаль), сахара, масла какао или жира готовят ореховую массу (пралине), используемую в виде начинок или для формования корпуса конфет. Кроме масла какао в произ-ве таких масс используют разл. жиры-заменители.

По количеству кондитерских масс (т. е. полуфабрикатов, из которых производят К. и.), входящих в состав изделия, различают: простые К. и. – изделия, полученные из одной

кондитерской массы (леденцовая карамель, печенье, шоколад и др.); сложные К. и. — изделия, полученные из нескольких кондитерских масс (карамель с начинкой, пряники, торты, пирожные, шоколадные батончики с начинкой и др.).

Произ-во К. и. включает предварит. подготовку сырья к произ-ву, приготовление рецептурной смеси, её обработку (механическую – перемешивание, взбивание и др.; термическую – уваривание, обжарка, выпечка, сушка и др.) с целью получения кондитерской массы, формование отд. изделий, фиксирование их структуры (охлаждение, нагревание), отделку, расфасовку и упаковку.

К. и. хранят при темп-ре не выше 18 °С и относительной влажности воздуха 70–75%. К. и. с пониженным содержанием влаги способны сохранять свои органолептические и физико-химические свойства в течение длительного времени (как правило, 1–3 мес), изделия с повышенным содержанием влаги (напр., торты с кремом) имеют сроки хранения от 6 до 72 ч. В домашних условиях преим. изготавливают мучные К. и. (торты, пирожные, печенье, пироги и др.).

Литература

Лит.: Справочник кондитера / Под ред. А. Л. Соколовского. М., 1958–1960. Ч. 1–2; Технология кондитерских изделий / Под ред. Г. А. Маршалкина. М., 1978; Похлебкин В. В. Тайны хорошей кухни. М., 2006; Скурихин И. М., Тутельян В. А. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник. М., 2007.