

УДК 637.2

ВЛИЯНИЕ ПРОПИТОК НА ВКУС, АРОМАТ И КОНСИСТЕНЦИЮ ДЕСЕРТОВ

*Зубкова Е.Ю., студентка 4 курса ФАЗРиПП
Научный руководитель – Ерисанова О.Е., доктор
сельскохозяйственных наук, профессор
ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ*

***Ключевые слова:** десерты, вкус, аромат, пропитка, консистенция мед, кофе, молоко, сахар.*

В статье представлено влияние различных пропиток на вкусовые и ароматические качества десертов.

Пропитка для бисквита используется для того, чтобы сделать вкусный, пышный, но суховатый и не слишком сладкий бисквитный корж более изысканным. Из пропитанного бисквита делают торты, пирожные, рулеты. Именно пропитки и кремы играют важную влияние на вкус и аромат сладкого лакомства. Пропитка для бисквитных коржей – связующий компонент, который позволяет основе гармонично сочетаться и качественно закрепляться с суфле, безе или начинкой.

В изготовлении любого кондитерского изделия присутствуют свои тонкости. Для бисквитных десертов чрезвычайно важна жидкость, пропитывающая и насыщающая коржи. Пропитка для бисквита может быть разнообразная, благодаря чему каждый торт получает особенный вкус.

Чему и для чего нужно пропитка? Она необходима бисквитным коржам для смягчения корочки, которая образуется на них в процессе выпечки. сухость. Песочные и слоёные десерты же предпочтут остаться без «внимания» пропитки. С ней же они расплывутся, им будет достаточно кремового слоя.

Практически каждый бисквитный шедевр должен пройти стадию пропитки. Это позволяет в первую очередь избавиться от сухости десерта. Во-вторых, подобные меры позволяют увеличить срок годности изделия, ну а в-третьих, сироп для пропитки бисквита способен, как сделать вкус кондитерки более насыщенным и ярким, так и завуалировать яичный душок, ведь тесто, как известно, имеет в составе довольно внушительное количество яиц.[2]

Видов пропиток существует превеликое множество. Это могут быть фруктовые, ягодные соки, мёд, сгущенка, сметана, кофе и даже

алкогольные напитки. Но все кондитеры отлично знают, что лучшей основой для создания ароматной пропитки является сахарный сироп. Также он служит в роли консерванта. К нему следует добавлять другие ингредиенты: кофе, коньяк, ром, десертное вино из белых сортов винограда, сок цитрусовых, ваниль. Конечно, следует знать, что алкоголь нужно добавлять в уже остывший сироп, в противном случае он испарится. Любой из компонентов доведет начальное состояние бисквита до уровня настоящего кулинарного шедевра. Очень важно, чтобы пропитка хорошо сочеталась с другими компонентами десерта: кремом, наполнителем, прослойкой из джема и т.д.

Для ароматизации пропиток используют эссенции и спиртные напитки. При пропитке светлых бисквитов пользуются светлыми винами, ликерами и коньяками, а кофейных и шоколадных – красными винами и коньяками. Фруктовые бисквиты ароматизируют фруктовыми компонентами.

Для улучшения вкуса и аромата бисквитных тортов, пирожных, и ромовых баб, а также для придания им сочности, применяются сладкие ароматизированные сахарные сиропы, которыми пропитываются указанные изделия. В сиропах, используемых для промочки, содержится в среднем 50% сахара. Готовятся они из сахара и воды, взятых примерно в равных количествах (на 4 ст. ложки сахара берут 6 ст. ложек воды).

Бисквитные изделия с кремом ароматизируют сиропом для промочки с ванилином, коньяком, белым десертным вином, кофе.

Для бисквитных изделий с фруктовыми начинками используют сахарный сироп с фруктовыми ароматическими веществами и, если нужно, немного подкисляют пищевыми кислотами.[1]

Важно знать, что не все десерты требуют пропитки. Многие современные десерты получаются достаточно влажными, и им достаточно только покрытия кремом — Красный Бархат, шоколад на кипятке, Тёмный Ларри, Колибри. Это только малая часть самодостаточных шедевров. Есть и, бесспорно, такие коржи, которые нуждаются в дополнительном увлажнении. Взять тот же классический бисквит, ванильный или шоколадный.

Технологический процесс производства сиропа для промочки состоит из следующих основных стадий: подготовка сырья к производству; уваривание сахарного сиропа; охлаждение; внесение вкусоароматических веществ. При производстве сиропов для пропитки тортов используют жидкие ароматизаторы, а также усилители вкуса и аромата.

1. Кузнецова, Л.С. Технология и организация производства кондитерских изделий/ Л.С. Кузнецова., М.Ю. Сиданов. - М.: Издательский центр «Академия», 2010.
2. Лурье И.С. Технология и технохимический контроль кондитерского производства. М.: Легкая и пищевая промышленность, 1981. - 328 с.

THE INFLUENCE OF IMPREGNATION ON THE TASTE, AROMA AND TEXTURE OF DESSERTS

Zubkova E.U.

Keywords: *desserts, taste, aroma, impregnation, consistency honey, coffee, milk, sugar.*

The article presents the influence of various impregnations on the taste and aromatic qualities of desserts.