

УДК 644

ЭЛЕМЕНТЫ РАЗРАБОТКИ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ КАРТЫ «ПИРОЖЕНОЕ КАРТОШКА С НАЧИНКОЙ ИЗ ВИШНИ»

Паксюаткина Т.Г. студент 4 курса факультета агротехнологий,
земельных ресурсов и пищевых производств
Научный руководитель – Ерисанова О.Е., доктор
сельскохозяйственных наук, профессор
ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ

***Ключевые слова:** пирожное «Картошка», десерт, вишня, калорийность, вкусовые качества*

В статье представлены материалы по разработки рецептуры пирожного «Картошка с начинкой из вишни». Дается сравнительная энергетическая ценность мучных десертов по классической рецептуре и разработанной. Представлена их стоимостная оценка.

Пирожные, в наше время занимают особое место в ассортименте мучных кондитерских изделий, их любят все, поэтому их истинное назначение - украшать праздничные застолья. Кондитеру необходимо обладать хорошим обонянием и тонкими вкусовыми ощущениями, умело сочетать вкусовые вещества в различных пропорциях для получения изделий с приятным тонким вкусом и ароматом [1]. Ассортимент пирожных разнообразный и достаточно большой, они могут быть на любой вкус и по-разному оформленными.

Пирожные – штучные кондитерские изделия разнообразной формы с художественно отделанной поверхностью, небольшого размера массой от 35 до 110 грамм. Также вырабатывают особые пирожные массой 10-12 грамм, их называют десертными. По форме пирожные могут быть круглыми, квадратными, прямоугольными, овальными, цилиндрическими, в форме конуса, фигурными и другими [2]. Пирожные классифицируются и по виду выпеченного полуфабриката на: бисквитные, песочные, слоёные, заварные, вафельные, ореховые, воздушные, крошковые, и комбинированные.

Знакомые всем нам с детства пирожные «Картошка» - прекрасный пример рационально подхода в кулинарии. Пирожное «Картошка» - одно из самых востребованных десертов в советские времена. Сладкие изделия, которые называются «картошкой» - за их форму и цвет, в мире известны как пирожные Рунеберга [3]. В условиях лаборатории пищевых производств Ульяновского ГАУ, была проведена работа по совершенствованию вкуса пирожного «Картошка», посредством добавления начинки вишни. Были приготовлены образцы пирожных, которые подвергались тщательному органолептическому анализу. Результаты этой работы следующие - контрольный и экспериментальный образцы имеют округленную форму, коричневый (шоколадный) цвет. Вкус и запах приятный, без посторонних привкусов и запаха. Разница во вкусе не сильно чувствуется, у пирожного с вишней ощущается тонкий вкус кислой ягоды. Готовое продукт приобретает не только нежный вишневый аромат, но и освежающий привкус, который отлично сочетается со вкусом какао, входящим в рецептуру пирожного. Добавляя в пирожное вишни, меняло и энергетическую ценность пирожного «Картошка». Она понижалась на 20%, в связи с тем, что в рецептуре классического варианта, количество сгущенного молока с сахаром больше чем в экспериментальном образце. Преследуя принципы здорового питания, количество сладкого убавляем намеренно, а также сливочное масло убавляется на 15 грамм.

Стоимостная оценка контрольного образца и с вишней показала, что цена 1 порции составляет 60,98 и 70,03 рубля соответственно. Конечно цена выросла на 9,05 рублей за счёт использования вишни мороженой, но заказчик - потребитель, всегда может остановится на выборе классического рецепта.

Таким образом, добавление вишни в начинку в рецептуре пирожного «Картошки» ведет к расширению ассортименту десертов, предоставляет выбор потребителям. Популярность пирожного у различных групп населения объясняется не только высокими вкусовыми качествами блюда, которое достигается за счет свежего и качественного основного сырья, но и предлагаемым ассортиментом различных начинок. С помощью, которых предприятия общественного питания не только создают оригинальный, фирменный ассортимент пирожных, но и совершенствуют уже достигнутые их кулинарные рецепты.

Библиографический список:

1. Качурина, Т. А. Кулинария / Т.А. Качурина // Москва: Академия, 2013. – 272 с
2. Бутейкис, Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий / Н.Г. Бутейкис // 2014 – 336 с.
3. Могильный, М.П. Справочник работника общественного питания / М.П. Мо-гильный, Т.В. Шленская, А.М. Могильный// – М.: Дели принт. – 2011. - 656 с.

**ELEMENTS OF THE TECHNOLOGICAL MAP DEVELOPMENT
"BAKED POTATO WITH CHERRY FILLING"**

Paksuatkina T.G.

Keywords: *Potato cake, dessert, cherry, calorie content, taste qualities*

The article presents materials on the development of the recipe of the pastry "Potato". The comparative energy value of flour desserts and cost estimation are given.