

ПИРОЖНОЕ «АЖУР»

**Шаюкова И.Р., студентка 3 курса факультет агротехнологий,
земельных ресурсов и пищевых производств
Научный руководитель – Мударисов Ф.А., кандидат
сельскохозяйственных наук, доцент
ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ**

Ключевые слова: пирожное, сладости, бисквитный рулет, нежный бисквит.

На базе пирожного можно заменить ингредиенты разнообразить ассортимент нашего пирожного.

Введение. Пирожное «Ажур радужный» – это тонкие слои-блинчики с нежным йогуртовым кремом, а под самым верхним блинчиком расположена шоколадно-вафельная прослойка. Один из самых ярких десертов, поэтому даже своим видом поднимает настроение.

Целью работы. Изучение инновационной технологии в приготовлении пирожных из бисквитного теста, выпеченного для рулета, с использованием кукурузной муки.

Результаты исследования. Использование инновационных технологий и пищевых ингредиентов сильно влияют на изготавливаемую продукцию, что приводит к изменению вкуса, внешнего вида, увеличивает срок хранения продукции. Большую роль в этом играют пищевые ингредиенты и добавки. Они имеют различные технологические функции: Улучшают внешний вид – красители, стабилизаторы, глазирователи. Регулируют вкус – ароматизаторы, подсластители, улучшители вкуса и аромата, регуляторы кислотности. Регулирование консистенции – загустители, стабилизаторы, пенообразователи. Увеличение сохранности продуктов – консерванты, антиоксиданты. Наблюдается тенденция к использованию в кондитерском производстве ароматических композиций, внесение которых придаёт вкус и аромат (клубник – слива, абрикос – йогурт, карамель – сливки, ром вишня, клубника – банан)..

Является возможность использования натуральных ингредиентов при производстве пирожных «Ажур». Для производства экспериментального пирожного были использованы натуральные продукты в виде пюре из моркови и айвы, вместо пшеничной муки брали кукурузную. Красители и ароматизаторы не использовали, так как изделия достаточно ароматные и красивые. Свои экспериментальные изделия были опробованные сотрудниками и студентами лица, они дали положительные оценки оформлению и вкусу пирожных. Технология приготовления пирожного Основой пирожного является бисквитный рулет со сливочно-фруктовым кремом, поверхность оформлена орешком в шоколаде и ажурными. Приготовление бисквитного рулета. Для приготовления бисквитной размазки для рулета использовали кукурузную муку. Для приготовления бисквита за основу взяли рецепт № 1293, и рецептуру № 1297 рулет бисквитный. Бисквитное тесто, приготовленное холодным способом, наносят слоем 5-7мм на кондитерский лист, покрытый бумагой и выпекают 10 мин при 230°С.

Заключение. На базе пирожного «Ажур» можно заменить ингредиенты: крема, орешка и ажуров на клубнику, белые ажурные и фруктовый крем можно разнообразить ассортимент нашего пирожного.

Библиографический список:

1. Бутейкис Н.Г. Жукова А.А. Технология приготовления мучных кондитерских изделий./Н.Г. Бутейкис, А.А. Жукова// М. ПОИЗ 2011, 247с.
2. Барановский, В.А. Справочник кондитера. /В.А. Барановский// Ростов-на Дону 2013, 436с.
3. Ратушный, А.С. Кулинария сборник рецептур. М Издательский Дом МСП 2011, 511с.

CAKE CAKE "AZHUR"

Shayukova I.R

Keywords: *cake, sweets, sponge roll, tender sponge cake.*

Confectionery products are not essential products, but in view of consumer attractiveness, especially for children, they are in high demand among the population