

УДК 644

ИЗГОТОВЛЕНИЕ ПИРОЖНОГО «КОРЗИНОЧКА» ПУТЕМ ДОБАВЛЕНИЯ В РЕЦЕПТУРУ ПЕСОЧНОЙ БРАК – КРОШКИ

*Колбешина В.Ю., студентка 4 курса биотехнологического факультета
Казакова Л.И., студентка 1 курса биотехнологического факультета
Научный руководитель – Мударисов Ф.А., кандидат сельскохозяйственных наук
ФГБОУ ВПО «Ульяновская ГСХА им. П.А. Столыпина»*

Ключевые слова: *пирожное, песочный брак, кондитерские изделия*

В статье показана целесообразность использования в изготовлении пирожного «Корзиночка» песочного брак-крошки, что позволяет улучшить физико-химические показатели качества изделия.

Проблема рационального питания населения возведена в разряд государственных приоритетов. Мучные кондитерские изделия по объему производства занимают второе место в кондитерской промышленности и, кроме того, вырабатываются в значительном количестве на предприятиях хлебопечкарной промышленности. Значительное потребление мучных кондитерских изделий населением позволяет считать их одними из основных продуктов питания. Благодаря высокому содержанию белков, углеводов и жиров и мучные кондитерские изделия являются высококалорийными, хорошо усваиваемыми продуктами питания с приятным вкусом.

Пирожные – художественно оформленные штучные кондитерские изделия, преимущественно мучные. Пирожные отличаются от тортов лишь небольшими размерами и весом до 110г.

Среди продукции пищевой промышленности кондитерские изделия являются популярными и востребованными во всем мире, так как они обладают особыми вкусовыми качествами и высокой энергетической ценностью. К основным кондитерским изделиям относятся пирожные, конфеты, печенье, пастила, вафли и пряники, а также, бисквиты и торты. Эти изделия появились задолго до того, как стала развиваться кондитерская промышленность, поэтому каждое из них имеет свою давнюю историю. [1]

Пирожное «Корзиночка» является одним из самых любимых десертов не только в России, но и во всём мире. Оно отличается своим соблазнительным видом и исключительным вкусом, ароматом, но есть ещё один значительный плюс этого пирожного – простота в его изготовлении. Именно этими качествами объясняется популярность этого десерта среди производителей

кондитерских изделий, ведь изменяя начинку, тесто и форму, можно создать ряд восхитительных рецептов, которые украсят и разнообразят десертный стол. Изящное пирожное «Корзиночка» с кремом угождает всем — и тем, кто любит масляный крем, и тем, кто обожает только белковый, и тем, кто привык хрустеть на десерт песочной лепешкой, наполненной сладким вареньем или свежими фруктами.

Изделие состоит из песочной лепёшки и кремовой начинки. Зачастую, при выпечке песочного полуфабриката, а точнее при изъятии песочной лепёшки из форм, полуфабрикат рассыпается и отправляется в брак, он измельчается и используется при декорировании кондитерских изделий. Но каждое предприятие стремится оставаться конкурентоспособным и снизить издержки. [2,3]

В работе изучили производство пирожного «Корзиночка» традиционным способом производства и модернизированным проектом, с добавлением песочной брак – крошки, которая вносится на стадии замеса теста. Такое производство будет более выгодным с экономической точки зрения, так как снизятся затраты на основное сырьё – муку, так как она идет на изготовление не только кондитерских изделий, но и хлебобулочных.

Цель исследования: Определить пути снижения себестоимости пирожного «Корзиночка» путем добавления в рецептуру песочной брак – крошки в условиях хлебозавода №3 ООО «Ульяновскхлебпром».

Пирожное «Корзиночка», представляет собой кондитерское изделие, вырабатываемое по ОСТ 10-060-95. Оно небольшого размера, одна штука весит 75 г, состоит из песочного теста и кремовой начинки. Полуфабрикат вырабатывается круглый в форме корзиночки массой 50 г. [4]

Вариант I. При изготовлении песочной лепешки для пирожного «Корзиночка» традиционным способом начальным этапом является подготовка сырья: муки, маргарина, сахара, далее эти ингредиенты смешиваются, и к ним добавляется меланж, соль, химические разрыхлители. Замес теста продолжается до его готовности, готовность определяется визуально. Готовое тесто делится на порционные куски, массой 50 г, формуется вручную с помощью металлических форм, далее отправляется на выпечку в печь, а после этого полуфабрикат остывает в формах на противне. Конечным этапом изготовления песочной лепешки является изъятие ее из формы.

Вариант II. Когда полуфабрикат готовится с применением песочной брак – крошки, происходит подготовка муки, маргарина, сахара и самой песочной брак – крошки. Подготовка крошки начинается с ее измельчения на дробилке и просеивании на сите. Брак – крошка вносится на этапе смешивание маргарина, сахара, муки. Смешивание происходит также до готовности теста,

определяется также визуально и использование песочной брак – крошки не оказывает существенного влияния на вкусовые качества готового продукта, но способствует экономии главного сырья на производстве – муки. Дальнейшие операции по изготовлению пирожного в обоих вариантах одинаковы. Результаты исследования органолептических показателей пирожного «Корзиночка» с применением песочной брак-крошки полностью соответствует требованиям ОСТ 10-060-95.

Таким образом, исследования показали, что внесение брак - крошки в рецептуру песочной лепешки не несет существенных изменений на качество готового продукта и пирожные с использованием песочной брак – крошки по физико – химическим показателям соответствуют требованиям ОСТ 10-060-95 и вполне может применяться при производстве этих кондитерских изделий.

Библиографический список

1. Гайкова, М. Н. Кондитерские изделия: практикум / М.Н. Гайкова – СПб.: Троицкий мост, 2011. – 72 с.
2. Матвеева, Т.В. Технология мучных кондитерских изделий: электронный учебник / Т.В. Матвеева, С.Я. Корячкина. – СПб.: Троицкий мост, 2013 – 51 с.
3. Потанин, И.С. Использование кондитерского брака в производстве / И.С. Потанин // Эксперт. – 2015. – 13 февраля. – С. 3.
4. Песочная брак – крошка. Интернет ресурс: <http://mymeals.ru/lek-69.html>

MANUFACTURER OF CAKE “BASKET” BY ADDING IN THE RECIPE SHORTBREAD MARRIAGE – CRUMBS

Kolbesen V. Yu., Kazakova, L. I.

Keywords: *cake, shortbread marriage, confectionery*

In the article the expediency of use in the manufacture of cake “Basket” sand marriage crumbs that can improve the physical-chemical indicators of the quality of the product.