***Записать в тетради!***

***Полуфабрикаты для изделий пониженной калорийности***

Предварительная активизация дрожжей. Предварительная активизация дрожжей является составной частью технологического процесса производства булочных изделий. Она обеспечивает высокие органолептические показатели качества нового вида изделий.

Предварительная активизация дрожжей состоит в том, что прессованные дрожжи выдерживают 30-40 мин в питательной смсси при температуре 35-40\*С.

Смесь готовят путем смешивания части ингредиентов, входящих в рецептуру (в %): муки 2-4, сахара 15-20, жидкости 40-50 рецептурного количества молочно-белковых продуктов вместе с овощными массами (протертыми вареными картофелем или морковью или тыквенным напитком).

Для быстрого доведения температуры смсси до 35-40'С в нее доливают горячую воду температурой 70-ЮО'С.

Присутствие в питательных смесях витаминов РР, В,, В2, С, аминного азота, минеральных веществ (Са, Mg, К, и др.) способствует росту и размножению дрожжевых клеток, что ускоряет кис- лотонакопление, повышает газообразующую способность и сокращает процесс брожения на ЗС-40 мин.

Тесто становится эластичным, мякиш при выпечке приобретает мслкопористую структуру, яркий цвет корочки и более выраженный аромат выпеченного дрожжевого теста.

*Помады*

*Помада морковная* .Морковную массу, воду (соотношение 2:1) с сахарным песком доводят до кипения в открытом котле при помешивании, снимая образующуюся пену. Закрывают котел крышкой и уваривают сироп до температуры 108'С, добавляют подогретую до 50вС патоку и продолжают варить сироп до температуры 114-116'С (проба на «слабый шарик»). Горячий сироп охлаждают до температуры 35-45'С, добавляют эссенцию и взбивают в течение 15—20 мин.

*Помада свекольная.*Свекольную массу, воду (соотношение 1:1) и сахарный песок доводят до кипения и варят как помаду морковную.

*Помада тыквенная*. Сахар-песок и тыквенный напиток доводят до кипения и варят как помаду морковную.

*Помада томатная.*Томатный сок, воду (соотношение 2:1) и сахарный песок доводят до кипения и варят как помаду морковную.

*Номада яблочная.*Сахар-песок, яблочное пюре, воду в соотношении 2:1:5 доводят до кипения и уваривают до температуры 114-11бфС (проба на «слабый шарик»). Готовый сироп охлаждают до 35—40\*С и взбивают.

*Помада виноградная.*Варят помаду основную, перед взбиванием готовой помады в нее добавляют виноградную пасту. Пасту виноградную (в случае наличия кристаллов винного камня) протирают через сито с ячейками не более 1,5 мм.

*Сироп сливовый.*Сахар-песок перемешивают со сливовой пастой, разводят водой, доводят до кипения и кипятят 2—3 мин. Готовый сироп охлаждают до 20'С.

*Начинка яблочная, айвовая или сливовая.*Пасту яблочную, айвовую или сливовую, или пюре яблочное уваривают с сахаром-песком до содержания сухих веществ соответственно 49,3; 48,5; 55,1; 51,8.

*Воздушный полуфабрикат*, используемый для отделки изделий, приготавливают так- же, как для обычных пирожных и тортов, только перед выпечкой его размазывают более тонким слоем (2-4 мм).

*Крем сливочно-яблочный, айвовый или сливовый*. Зачищенное и нарезанное на куски сливочное масло взбивают во взбивальной машине вместе с сахарной пудрой (50% общего количества) в течение 5-7 мин вначале с малым, а затем с большим числом оборотов, постепенно добавляют сгущенное молоко, оставшуюся часть пудры и взбивают еще 7-10 мин. В конце взбивания добавляют яблочную, айвовую или сливовую пасту и продолжают взбивание до получения однородной массы.

Крем белково-виноградный (яблочный, айвовый или сливовый) заварной Предварительно охлажденный яичный белок взбивают во взбивальной машине вначале с малым, а затем с большим числом оборотов до увеличения объема в 6-7 раз.

Во взбитую белковую массу добавляют 20% сахара-песка (или 25—30% при использовании яблочного пюре) от количества, предусмотренного рецептурой, и смесь взбивают еще 10 мин. Не прекращая взбивания, тонкой струей вводят горячий уваренный сахарный сироп (в котле уваривают сахар-песок и воду в соотношении 4:1 до температуры 118—120°С), взбивают еще 5—7 мин.

Затем вводят частями пасту и взбивают до получения пышной, устойчивой однородной массы. Пасту сливовую добавляют перед введением сахарного сиропа и взбивают не более 5 мин. Пасту айвовую, яблочную, пюре яблочное перемешивают перед использованием с лимонной кислотой. При использовании виноградной пасты ее взбивают с 20% сахара-песка в течение 15 мин (до растворения кристаллов винного камня), добавляют яичный белок и взбивают еще 10-15 мин; затем в полученную массу вводят горячий сироп и взбивают до готовности.