ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Тюменской области
«Тюменский колледж производственных и социальных технологий»
(ГАПОУ ТО «ТКПСТ»)

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

для специалистов, ответственных за профориентационную работу с обучающимися с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья по проведению профессиональных проб

Тюмень, 2022

Пояснительная записка

Программа профессиональной пробы «Конфетки, бараночки…» Конфеты - уникальный продукт, способный радовать уже одним только внешним видом. Современный мир конфет настолько ярок и разнообразен по органолептическим свойствам, форме и упаковке, что может удовлетворить вкусовые пристрастия всех любителей сладкого. Приятные на вкус сладости с оригинальными начинками и изысканным нежным шоколадным вкусом - это истинное наслаждение для гурмана и любителя шоколада.

Программа дополнительного образования рассчитана на новичков с минимальными навыками или без них и на тех, кто хочет повысить свой уровень мастерства по данному направлению. Профессиональный опыт мастера и правильная расстановка оборудования на курсах позволяют выполнять большой объём качественной работы без потери времени, что положительно сказывается на обучении слушателей.

1.1. Область применения программы

Украшения из шоколада — фигурки, листики, завитки, стружка придадут праздничный вид любому торту. И сделать их своими руками не сложно, если знать и соблюдать основные правила технологии приготовления. И конечно необходимо выбрать правильный шоколад.

1.2. Цель программы – требования к результатам освоения программы:

Данная программа содержит весь необходимый объем практики, теории и мотивации, необходимой для успешного старта собственного шоколадного бизнеса. Обучающиеся освоят все этапы производства от какао-бобов до упаковки, используя все необходимое для этого оборудование. Научаться работать с шоколадом, делать конфеты, разрабатывать собственные рецептуры, правильно учитывать производственные расходы и считать прибыль.

Целью является формирование у обучающихся знаний о шоколаде, шоколадных конфетах, их наполнение, видах, способах изготовления в домашних условиях.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **36** часов, в том числе

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **20** часов;

самостоятельной работы обучающегося **16** часов.

Организация-разработчик: БПОО, РУМЦ ГАПОУ ТО «Тюменский колледж производственных и социальных технологий»

Разработчики:

Карамзина Светлана Александровна, методист инклюзивного образования, ГАПОУ ТО «Тюменский колледж производственных и социальных технологий»

Магель Татьяна Анатольевна, преподаватель ГАПОУ ТО «Тюменский колледж производственных и социальных технологий»

Содержание

№ п/п	Наименование разделов и тем	Количество часов
1.	История шоколада: «От горького до белого».	2
2.	Основы работы с шоколадом. Классификация конфетных масс, шоколада, сырья и компонентов.	2
3.	Изготовление конфет из трюфельной массы. Соблюдение правил техники безопасности и пожарной безопасности при ведении технологических процессов.	6
4.	Изготовление корпусных конфет с различными начинками. Соблюдение правил техники безопасности и пожарной безопасности при ведении технологических процессов.	6
5.	Итогом практического курса является самостоятельное изготовление и декорирование одного из вида конфет	4

2.2. Тематический план и содержание программы «Конфетки, бараночки….»

Наименование разделов и тем	Содержание программы, практические работы, самостоятельная работа обучающихся,	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	
Тема 1. История шоколада: «От горького до белого».	**Содержание темы**	***4***	
	1.1. История шоколада: от древних цивилизаций до наших дней. Легенды ацтеков, рождение и расцвет шоколадной индустрии в Европе, интересные факты из истории шоколада.	2	1
	Самостоятельная работа Подготовить презентацию на тему «История шоколада».	2	
Тема 2. Основы работы с шоколадом	**Содержание темы**	***4***	
	2.1. Классификация конфетных масс, шоколада, сырья и компонентов. Виды шоколада. Темперирование шоколада. Методы темперирования.	2	1
	Самостоятельная работа Заполнить таблицу виды шоколада, составить схему сырье конфетных масс.	2	
Тема 3 Изготовление конфет из трюфельной массы	**Содержание темы**	***10***	
	Практическая работа № 1 Изготовление конфет из трюфельной массы. Соблюдение правил техники безопасности и пожарной безопасности при ведении технологических процессов.	6	1
	Самостоятельная работа Изготовить домашние трюфели, сделать пошаговое приготовление (фото).	4	
Тема 4 Изготовление корпусных конфет с различными начинками.	**Содержание темы**	***10***	
	Практическая работа № 2 Изготовление корпусных конфет с различными начинками. Соблюдение правил техники безопасности и пожарной безопасности при ведении технологических процессов.	6	1
	Самостоятельная работа Изготовить корпусные конфеты в домашних условиях, с начинками, сделать пошаговое приготовление (фото).	4	
	Зачетная работа: Самостоятельное изготовление и декорирование одного из вида конфет.	***4***	
ВСЕГО:		***20***	
	Самостоятельная работа	***16***	

Содержание.

Тема 1. История шоколада: «От горького до белого».

История появления шоколада неразрывно связана с зарождением первых цивилизаций. Древнейшее лакомство прошло путь от горького ацтекского напитка до сладкого европейского десерта, что в 19 веке принял привычное для нас твердое состояние, а сегодня является одним из самых популярных кондитерских изделий в мире. История шоколада началась более 3 тысяч лет назад на благодатных низменностях Мексиканского залива, где зародилась цивилизация индейцев ольмеков. О жизни этого народа сохранилось очень мало свидетельств, но ученые полагают, что именно в языке ольмеков впервые появилось слово «kakawa». Так древние индейцы называли напиток из толченых какао-бобов, разбавленных холодной водой.

После исчезновения цивилизации ольмеков на территории современной Мексики обосновались индейцы майя. Они считали какао-дерево неким божеством, а его зернам приписывали магические свойства. У древних мексиканцев даже был свой покровитель – какао-бог, которому молились в храмах жрецы. Индейцы использовали какао-бобы как разменную монету: за 10 плодов какао-дерева можно было купить кролика, а за 100 – раба.

Первые плантации какао

Какао-деревья росли в изобилии, поэтому долгое время майя их не культивировали. Правда, напиток из их семян считался роскошью, доступной только для избранных – жрецов, отцов племени и самых достойных воинов.

К 6 веку н.э. цивилизация майя достигла своего расцвета. Трудно поверить, что этой немногочисленной народности удалось построить целые города, с замками-пирамидами, что по своей архитектуре превосходили памятники Античного мира. В это время были заложены и первые плантации какао.

Древняя история шоколада

К 10 веку н.э. культура майя пришла в упадок. А спустя два столетия на территории Мексики образовалась мощная империя ацтеков. Плантации какао они, разумеется, не оставили без внимания, и с каждым годом какао-деревья давали все больший и больший урожай.

На рубеже 14-15 веков ацтеки завоевали область Xoconochco, получив доступ к лучшим плантациям какао. Если верить легенде, во дворце Nezahualcoyotl за год

потребляли около 500 мешков какао-бобов, а склад вождя ацтеков Монтесумы вмещал десятки тысяч мешков с какао. Легенды ацтеков.

Легенда о райском саде волшебника Кветцалькоатля

История происхождения шоколада овеяна множеством тайн и легенд. Ацтеки верили, что семена какао попали к ним из рая, а плоды священного дерева – это пища небожителей, от которой исходит мудрость и сила. О божественном напитке из какао-бобов они сложили немало красивых легенд. Одна из них рассказывает о волшебнике Кветцалькоатле, что якобы жил среди этого народа и посадил сад из деревьев какао. Напиток, который люди стали готовить из плодов какао-дерева, исцелял их души и тела. Кветцалькоатль так возгордился результатами своего труда, что был наказан богами лишением разума. В припадке безумия он разрушил свой райский сад. Но одно-единственное деревце выжило, и с тех пор дарит людям радость.

Легенда о любимом напитке Монтесумы

Это предание гласит, что вождь древних индейцев так любил напиток из плодов какао-дерева, что ежедневно выпивал по 50 маленьких чашек этого лакомства. Для Монтесумы чоколатль (от choco – «пена» и latl – «вода»), как называли его древние индейцы, готовили по особому рецепту: какао-бобы жарили, растирали с зернами молочной кукурузы, добавляли в эту массу сладкий сок агавы, мед и ваниль. Подавали чоколатль в золотых рюмочках, украшенных драгоценными камнями.

История шоколада в средние века. Покорение Европы

Вернувшись в Испанию, Кортес направился к королю, что был наслышан о злодеяниях жестокого конкистадора. Но Кортесу удалось умилостивить монарха

приготовленным из диковинного заморского продукта напитком. Нужно сказать, что испанцы изменили существовавший веками рецепт шоколада: в слишком горький ацтекский чоколатль они начали добавлять корицу, тростниковый сахар и мускатный орех. Испанцы более полувека хранили рецептуру приготовления шоколадного напитка в строжайшем секрете, не желая ни с кем делиться своим открытием.

Благодаря контрабандистам о шоколаде узнали Нидерланды. А флорентийский путешественник Франческо Карлетти рассказал о напитке из какао-бобов итальянцам, что первыми изобрели лицензии на создание шоколадного производства. Страну охватила настоящая шоколадная мания: шоколатерии – так в Италии называли шоколадные кафе, открывались один за другим в разных городах. Рьяно охранять рецепт изысканного лакомства итальянцы не стали. От них о шоколаде узнала Австрия, Германия и Швейцария. Знакомство французов с шоколадом. История шоколада во Франции.

Нужно отметить, что большой вклад в распространение благородной сладости в Европе сделала Анна Австрийская – испанская принцесса, что стала супругой французского короля Людовика XIII. Королева познакомила с какао-бобами Париж, куда она в начале 17 века привезла ящик плодов какао-дерева. После того, как шоколад был одобрен французским королевским двором, он быстро покорил всю Европу. Правда, ароматный напиток, хоть и был более популярным, чем кофе и чай, но оставался таким дорогим, что позволить себе это редкое наслаждение могли только богачи. В средневековой Европе чашечка горячего шоколада на десерт считалась признаком хорошего вкуса. Среди фанаток шоколада была супруга Людовика XIV Мария Тереза, а также фаворитки Людовика XV мадам дю Барри и мадам Помпадур.

В 1671 году герцог Плесси-Пралин создал сладкий десерт «пралине» – тертые орехи с комочками шоколада и засахаренным медом. А в середине 18 века полакомиться любимым напитком мог каждый француз: в стране одна за другой открывались шоколадные кондитерские. В Париже к 1798 году насчитывалось около 500 таких заведений. Очень популярными «Chocolate Houses» были в Англии, настолько, что затмили кофейные и чайные салоны.

Интересные факты из истории шоколада!

Мужской напиток

Долгое время горький и крепкий шоколад считался мужским напитком, до тех пор, пока не приобрел так недостающую ему легкость: в 1700 году англичане добавили в шоколад молоко.

Прекрасная «Шоколадница»

Швейцарский художник Жан Этьен Лиотар, вдохновленный божественным напитком, в середине 40-х годов 17 столетия написал свою самую знаменитую картину – «Шоколадницу», на которой изображена служанка, что несет на подносе горячий шоколад.

Шоколатье королевы

В 1770 году Людовик XVI женился на австрийской эрцгерцогине Марии-Антуанетте. Во Францию она приехала не одна, а со своим личным «шоколатье». Так при дворе появилась новая должность – шоколатье королевы. Мастер придумал новые сорта благородного лакомства: шоколад с цветками апельсинового дерева для успокоения нервов, с орхидеями для бодрости, с миндальным молочком для хорошего пищеварения.

Древнее лекарство

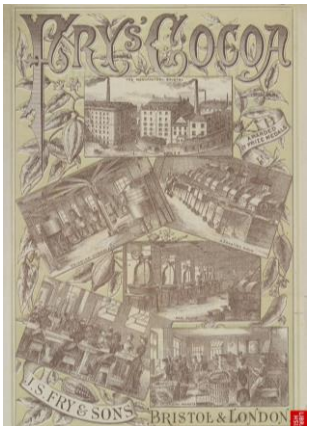
В средние века шоколад использовали в качестве лекарства. Яркое тому подтверждение – опыт лечения кардинала Ришелье известным целителем того времени Кристофером Людвигом Хоффманом. А в Бельгии первыми производителями шоколада были фармацевты.

Современная история шоколада

Вплоть до начала 19 века шоколад существовал только в виде напитка, пока швейцарский шоколатье Франсуа-Луи Кайе не придумал рецепт, что позволил превращать какао-бобы в твердую маслянистую массу. Уже через год вблизи местечка Веве была построена шоколадная фабрика, а вслед за ней предприятия по производству шоколада стали открываться и в других европейских странах.

Первая шоколадная плитка

Переломным моментом в истории возникновения шоколада стал 1828 год, когда голландцу Конраду ван Хоутену удалось в чистом виде получить какао-масло, благодаря которому королевское лакомство приобрело привычную для нас твердую форму. В середине 19 века появилась первая плитка шоколада, что состояла из какао-бобов, сахара, масла какао и ликера. Ее создала английская фирма «Фрай и Сыновья» (J.S. Fry & Sons), что в 1728 году построила в Бристоле первую механизированную фабрику по производству шоколада. Двумя годами позже аналогичный продукт на рынок выпустила компания «Братья Кэдбери» (Cadbury Brothers), что в 1919 году поглотила создателя первой шоколадной плитки.



Расцвет шоколадной индустрии

Середина 19 века ознаменовалась расцветом шоколадной индустрии. Появились первые шоколадные короли, что неустанно совершенствовали рецептуру твердого шоколада и технологии его приготовления. Немец Альфред Риттер заменил

прямоугольную форму плитки квадратной. Швейцарец Теодор Тоблер придумал знаменитый треугольный шоколадный батончик «Тоблерон». А его соотечественник Шарль-Амеде Колер изобрел шоколад с орехами.

Создание белого и молочного шоколада

Переломным моментом в истории благородной сладости стал 1875 год, когда швейцарец Даниэль Петер создал молочный шоколад. Его соотечественник, Анри Нестле, в начале 20 века начал выпускать по этой рецептуре молочный шоколад под маркой «Нестле». Нешуточную конкуренцию ему составляли «Кэдбери» в Англии, «Канебо» в Бельгии и американец Милтон Херши, что основал в Пенсильвании целый городок, где только тем и занимались, что делали шоколад. Сегодня город Херши – это настоящий музей, что напоминает декорации фильма «Чарли и шоколадная фабрика». В 1930 году Nestlé начала выпускать белый шоколад. А через год аналогичный продукт появился и у американской компании M&M's.

История шоколада в России

Доподлинно неизвестно, когда о шоколаде узнал имперский Петербург. Точную дату историки не называют. Известно лишь то, что во время правления императрицы Екатерины II рецепт замечательного лакомства в Россию привез латиноамериканский посол и офицер Франсиско де Миранда.

В середине 19 века появились первые шоколадные фабрики в Москве, правда, их контролировали иностранцы: француз Адольф Сиу – создатель «А. Сиу и К°» и немец Фердинанд фон Эйнем – владелец «Эйнемъ» (сегодня – «Красный Октябрь»). Коробки с конфетами «Эйнемъ» украшали бархатом, кожей и шелком, а в наборы с сюрпризами вкладывали ноты специально написанных мелодий.

Первым отечественное производство шоколада наладил Алексей Абрикосов – талантливый купец и маркетолог-самоучка. На его фабрике, созданной в 50-х годах 19 века, выпускался шоколад в изысканных коллекционных упаковках: на карточках, которые вкладывались внутрь, были портреты известных артистов. Абрикосов также придумал детские обертки с уточками и гномиками. Знаменитая карамель «Гусиные лапки», «Раковые шейки» и «Утиные носики», любимые всеми шоколадные Деды Морозы и зайцы – все это фирменные творения талантливого кондитера. В 20 веке детище Абрикосова превратилось в кондитерский концерн «Бабаевский».

Сегодня королевское лакомство с многовековой историей доступно для каждого и является, наверно, самой притягательной в мире сладостью. История шоколада не заканчивается. Талантливые кондитеры неустанно совершенствуют свое мастерство, чтобы каждый день дарить нам кусочек такого простого, знакомого с детства счастья.

Тема 2. Основы работы с шоколадом. Классификация конфетных масс, шоколада, сырья и компонентов.

2.1. Виды шоколада. Классификация конфетных масс, сырья и компонентов.

Как известно, существует три основные разновидности шоколада: черный (темный), молочный и белый. Отличаются эти виды содержанием продуктов какао, а также наличием или отсутствием молочных продуктов. Так, черный шоколад состоит из пасты какао, масла какао и сахара, молочный шоколад – из пасты какао, масла какао, сахара и сухого молока, а белый – из масла какао, сахара, сухого молока. В некоторых случаях для придания более нежного аромата шоколаду

добавляют ваниль. Также часто в составе шоколада можно встретить соевый лецитин. Эта добавка дает шоколаду более гладкую, равномерную и гомогенную текстуру, а также делает его более хрустящим (в момент надлома) и легко текучим в расплавленном состоянии, что помогает получить более гладкие эмульсии.

Рассмотрим состав черного шоколада 72%. На 100 г шоколада приходится: 60 г пасты какао, 12 г масла какао и 28 г сахара. Как мы уже знаем, паста какао примерно наполовину состоит из масла какао, точно так же, как и сами бобы, поэтому перерасчет будет следующим:

- содержание какао продуктов: 72%
- содержание нежирной части какао: 30%
- содержание масла какао: 42%
- содержание сахара: 28%

Таким образом, процент на упаковке показывает содержание всех какао продуктов в шоколаде, а не только масла какао, как многими принято считать. Отдельно следует отметить существование такого термина, как «кувертюр» (couverture). Им обозначают продукты, получаемые в результате смеси тех же ингредиентов, что и для шоколада, только процент масла какао в кувертюрах должен быть больше 32%. Кувертюры обладают более тонкой текстурой и большей текучестью благодаря большему количеству масла какао и отличаются по вкусовым характеристикам так же, как и виды шоколада: в зависимости от сорта бобов, их происхождения, процесса обработки и добавления или отсутствия молочных продуктов. Масло какао в составе шоколадов и кувертюров влияет на их твердость в стабильном состоянии и на текучесть в «рабочем», жидком состоянии. Нежирные элементы какао в составе черных и молочных шоколадов и кувертюров влияют на густоту, на интенсивность вкуса. Сахар придает сладость, а молочные продукты позволяют изготовить молочные или белые вариации шоколадов и кувертюров.

2.2. Темперирование шоколада – это процесс изменения температуры шоколада особенным образом, необходимый для создания качественного шоколадного декора, шоколадных конфет и других элементов, для которых важен блестящий внешний вид шоколада, его прочность и хрустящая структура.

Темперирование шоколада необходимо для придания готовым изделиям стабильной формы и получения однородно кристаллизованного масла какао, что позволит шоколаду оставаться блестящим, хрустящим и способным быть легко вынутым из формы. Правильно темперированный шоколад менее подвержен влиянию влажности а также медленнее тает в руках.

Каждый производитель профессионального шоколада указывает шкалу темперирования на упаковке. Несмотря на то, что есть общие рекомендации по темперированию каждого вида шоколада, всегда лучше свериться с информацией на упаковке, поскольку именно производитель максимально достоверно знает особенности своего шоколада, в том числе и лучшие для конкретного случая схемы работы с ним. Ниже приведены общие (средние) шкалы темперирования для шоколадов по видам, где ТП – температура плавления, ТС – температура стабилизации, ТР – температура работы.

Черный шоколад**:** 55°С (ТП) – 28/29°С (ТС) – 31/32°С (ТР)
Молочный шоколад: 45-50°С (ТП) – 27/28°С (ТС) – 29/30°С (ТР)
Белый шоколад: 40-45°С (ТП) – 26/27°С (ТС) – 28/29°С (ТР)

Для того, чтобы темперировать шоколад, необходимо его сначала медленно и равномерно нагреть до температуры плавления, затем быстро охладить до температуры стабилизации и снова нагреть до рабочей температуры. Важно на всех этапах стараться максимально точно измерять температуру, особенно если вы новичок: это поможет избежать ошибок.

Не нагревайте шоколад выше температуры плавления, от этого он может сгореть и стать непригодным. При охлаждении до температуры стабилизации важно учитывать, что масло какао кристаллизуется при 26,4С, а это значит, что при сильном переохлаждении шоколад может начать слишком быстро застывать, тогда придется начинать процесс сначала. В случае, если на последнем этапе шоколад нагрелся выше рабочей температуры, то это не страшно: всего лишь придется повторить весь процесс сначала.

2.3. Методы темперирования.

Существует несколько способов темперирования шоколада. Самый «домашний» способ, самый непопулярный среди кондитеров, – это водяная баня. Понадобятся две бани: одна теплая, вторая – холодная. Далее все предсказуемо: нагревается шоколад до температуры плавления на теплой бане, охлаждается на холодной, затем снова нагревается на теплой, все действия осуществляются при постоянном и интенсивном помешивали. Разновидностью этого способа является использование только одной, теплой бани, а для охлаждения – гладкой поверхности стола. Растопленный шоколад выливается полностью или частично (около 3/4) на

стол, охлаждается до температуры стабилизации при помощи постоянного распределения его шпателем по столу, затем возвращается в миску. Далее, если в миске оставалась малая часть шоколада, то необходимо проверить температуру: если она все еще меньше рабочей температуры, то подогреть еще на бане, как и в том случае, если шоколад возвращали в пустую тару. Использование водяной бани не часто можно встретить, поскольку шоколад не дружит с водой: нужно быть очень и очень осторожным и следить, чтобы даже пар из теплой бани не попал на шоколад, поскольку это может испортить всю партию сразу. Очень рискованный метод, подходит только в случае, если другие способы невозможны по каким-либо причинам. Однако, если удостовериться, что вода никоим образом не попадет в шоколад, то можно смело работать по этой схеме, она абсолютно действенная и проверенная.

Чтобы точно избежать контакта шоколада с водой, можно отказаться от бани в пользу микроволновки. Шоколад нагревается в микроволновке импульсно, секунд по 15 за раз на большой мощности и постоянно перемешивается силиконовой лопаткой для равномерного распределения температуры, начиная с момента, когда уже половина шоколада растопится. Для каждой микроволновки правила свои, поэтому начните лучше с меньшей мощности и постепенно увеличивайте, чтобы не спалить продукт. Когда будет достигнута температура плавления, необходимо вылить шоколад на ровную и гладкую поверхность стола, распределить по столу и снова собрать, повторить это действие несколько раз до получения температуры стабилизации, вернуть шоколад в миску и подогреть до рабочей температуры. Здесь также можно оставить часть растопленного шоколада в миске, чтобы повторно не пользоваться микроволновкой: около 1/4 или даже меньше, этого количества должно хватить для того, чтобы вернувшийся в миску охлажденный шоколад сразу дошел до необходимой нам рабочей температуры.

Другой метод темперирования – посев. Сначала необходимо растопить шоколад до температуры плавления, а затем добавить в него около 1/4-1/3 общего веса шоколада в каллетах и непрерывно мешать до их полного растворения. Благодаря тому, что шоколад в каллетах уже имеет правильную структуру кристаллов, основная масса растопленного шоколада примет такую же структуру, а это и нужно получить в процессе темперирования.

Во время работы с темперированным шоколадом необходимо поддерживать его температуру на уровне рабочей, для этого нужно постоянно следить на температурой и в случае, если она упала на 2 градуса, быстро нагреть до рабочей.
В больших кондитерских цехах часто используются темперирующие машины, которые темперируют и затем поддерживают шоколад в рабочей температуре, что существенно ускоряет процесс. Но в случае, если такой машины поблизости нет, расстраиваться не стоит: темперировать шоколад не так трудно, как это может показаться на первый взгляд. Как и во всем кондитерском деле, здесь главное – практика и оттачивание знаний.

Тема 3. Практическая работа № 1 Изготовление конфет из трюфельной массы.

Цель практической работы: изготовить конфеты из трюфельной массы.

Правильно приготовленные трюфели - конфеты, тающие во рту, они моментально отдают весь свой аромат и вкус. Конфеты трюфель не зря назвали в честь элитного и одноименного сорта грибов. Название конфет трюфель происходит от французского слова **truffe.** Именно во Франции стали первыми производить шоколадные конфеты трюфель, которые напоминали кондитерам эксклюзивный гриб своим внешним видом. Считается, что настоящие конфеты трюфель можно приготовить только вручную. Трюфель называют королем среди шоколадных конфет. Отличительные вкусовые качества конфет трюфель давно и успешно покорили всех любителей сладкого на планете Земля. В классический состав конфет трюфель обычно входит три основных компонента - шоколад, жиры и алкоголь.

В отечественном кондитерском производстве для изготовлении конфет трюфель используют масло какао-бобов или какао-порошок, а так же сахар, ванилин и коровье молоко.

В Европе конфеты трюфель считаются синонимом хорошего вкуса и изысканных манер. Шоколадный вид конфет трюфель производят в Бельгии, Италии, Дании, Швейцарии, Франции и Испании. В различных странах название

"трюфель" может иметь различные значения. Поэтому стоит уточнить, что является каноническим трюфелем.

В Швейцарии трюфель, или "трюф", представляет собой конфету, содержащую начинку, приготовленную из свежих сливок и шоколада. Сверху конфета глазирована шоколадом и посыпана какао-порошком с сахарной пудрой или имеет на поверхности рельефный рисунок. Для придания трюфелю вкусовых оттенков обычно используют алкогольные напитки: коньяк, ром, ликёры.

В Германии и Бельгии трюфельными массами называют шоколадоподобные продукты особого качества, содержащие, наряду с различными видами шоколада, добавки из какао-порошка, в том числе обезжиренного, масла какао, различных сахаров, молочных жиров, вносимых в виде сливок, масла, цельного или сухого молока. Используются ароматизаторы, вкусовые добавки, а также алкогольные напитки.

Типичная рецептура обычного трюфеля включает 60% шоколада, 30% сладких веществ, 10% ароматических добавок и алкогольных напитков. Сливочный трюфель должен содержать минимум 4% жира сливок, масляный трюфель - минимум 4% жира масла. Технологически наиболее сложными в производстве являются "мягкие трюфели": у них более изощрённые рецептуры и гарантировать их сохранность в течение длительного времени гораздо сложнее.

Исторически сложилось так, что во времена СССР единственным видом трюфелей, массово производимым в стране, были "твёрдые трюфели" (конфеты "Трюфели" или "Трюфели экстра"). Они имели классическую конусообразную форму и были обсыпаны смесью какао-порошка с сахарной пудрой. В отличие от европейских "твёрдых трюфелей", эти конфеты были менее пластичными, не содержали алкогольной компоненты, а особенности технологии производства с использованием сливочного масла не позволяли гарантировать их сохранность в течение длительного срока хранения.

В то же время в Европе интенсивно развивался сегмент "мягких, полужидких трюфелей", которые производились не только в эксклюзивных кондитерских, но и на промышленных кондитерских предприятиях. Причём срок годности таких конфет достигал 4-6 месяцев.

Калорийность конфет трюфель зависит прежде всего от вида кондитерского изделия и количества сахара, которое будет содержать конечный продукт. Средний уровень калорийности конфет трюфель с шоколадной начинкой составляет 580 Ккал на 100 грамм сладости. Это достаточно большой показатель даже среди шоколадных кондитерских изделий.

Конфеты трюфель могут изготавливать не только с шоколадной, но и другой начинкой. Среди самых распространенных начинок можно выделить пралине (шоколадная масса, в которую добавляют молоко, а так же растительные жиры), фруктовую или алкогольные начинки. Посыпка для конфет трюфель представлена не одним десятком видов. Пожалуй, наиболее часто конфеты трюфель посыпают какао-порошком, шоколадом, дробленными орехами, вафельной крошкой, пудрой из сахарного песка, а так же кокосовой стружкой.

Согласно ГОСТ Р 53041-2008, кремовая конфетная масса - однородна, она изготовлена на основе сахара и жиров растительного и (или) животного происхождения, с добавлением или без добавления пищевых добавок, ее плотностью - не более 900 кг/м3.

Шоколадные трюфели

Как приготовить домашние шоколадные трюфели:

	Процесс приготовления	Ингредиенты
1	Мелко порубите и растопите на водяной бане горький шоколад. Треть или половину горького шоколада можно заменить молочным. Трюфели станут более сладкими, но и более мягкими, что может затруднить их приготовление.	150 г. горького шоколада
2	Сливки с сахарной пудрой доведите до кипения, но не кипятите	70 мл жирных сливок (35%) 1-2 ст.л. сахарной пудры
3	Залейте шоколад горячими сливками и размешайте до получения однородного шоколадного крема (он называется ганаш). Если это необходимо, добавьте в ганаш ароматизаторы (алкоголь и ванильную эссенцию). Ещё раз перемешайте смесь. Накройте её пищевой плёнкой и уберите в холодильник на 40-60 минут. Ганаш должен застыть полностью до состояния мягкого пластилина, но не твёрже.	0,5-1 ч.л. ванильной эссенции 1 ст.л. рома
4	Набирайте ложечкой немного охлаждённого ганаша и формируйте небольшие шарики. Если вы хотите получить аккуратную круглую форму, раскатывайте шарики не в руках, а катайте их по тарелке или разделочной доске. Так ганаш будет меньше таять.	3 ст.л. ложки какао-порошка для посыпки
5	Когда все шоколадные шарики будут готовы, блюдо или доску с заготовками трюфелей уберите в холодильник на 20 минут	
6	Украшение трюфелей	Посыпки, кокосовая

		стружка

Тема 4. Практическая работа № 1 Изготовление корпусных конфет с различными начинками.

Цель практической работы: изготовить корпусные конфеты с различными начинками.

Нужно следить за чистотой форм из поликарбоната. Это дорогой материал и нужно его беречь. При бережном отношении он будет служить вам долго верой и правдой.

Несколько правил: никогда не моем в посудомоечной машине; для мыться используем мягкую губку, теплую воду и минимальное количество моющего средства, лучше вообще без него; после того, как форма высохнет, нужно тщательно протереть форму при помощи ватки спиртом (водка не подойдет, она оставляет тонкую пленочку при испарении, нужен именно спирт). Благодаря этим не хитрым нюансам ваши конфеты всегда будут блестящие и легко выходить из формы. По вашему желанию при помощи кисточки вы можете нанести рисунок какао-маслом с красителем, чтобы придать яркость вашим конфетам.

Конфеты с помадными корпусами

Ассортимент:

— глазированные шоколадной глазурью (Буревестник, Весна, Василек, Радий, Ромашка, Пилот, Фантазия и др.);

— глазированные жировой глазурью (Новые, Новинка, Золушка и др.);

— неглазированные (Фруктовая помадка, Цукатная помадка, Популярные и др.).

Помадную начинку получают увариванием сахаро-паточного сиропа с добавлением патоки от 5 до 25%, вкусовых и ароматических веществ. Помаду различают сахарную, молочную и крем-брюле.

Конфеты с фруктово-желейными корпусами

Ассортимент: Абрикосовые, Лето, Южная ночь, Желейные и др.

Конфетная масса может быть фруктовой, желейно-фруктовой и желейной, они различаются в основном студнеобразующей основой (пектин, агар, агароид и др.).

Конфеты с ореховыми корпусами. Ореховые конфетные массы подразделяются на пралиновые (орехи в обжаренном виде) и марципановые (орехи не обжариваются, а используются в сыром виде). Для изготовления пралине используют ядра миндаля, арахиса, кешью, фундука и др.

Конфеты с комбинированными корпусами

Ассортимент: Ананасные, Красный мак, Красная Шапочка ,Мишка на Севере и др.

Конфетная масса комбинированная — пралине с вафлями, помадная масса с желейной и др.

Ирис — разновидность молочных конфет, сваренных из сахара, патоки, молока с добавлением жиров, сои, орехов, желатиновой массы, какао-продуктов и других компонентов.

Ирис подразделяется на основные типы: карамелеобразный, полутвердый, тираженный полутвердый, тираженный мягкий, тираженный тягучий.

В тираженном ирисе в массе равномерно распределены мелкие кристаллы сахарозы.

Содержание влаги в тираженном твердом не более 6%, в тираженном мягком ~ не более 9%, в тираженном тягучем — не более 10%.

Драже — это кондитерские изделия гладко отполированные, почти всегда блестящие, округлой формы, небольших размеров.

Драже состоит из корпуса и накатанных слоев сахарной пудры.

Корпуса драже могут быть ликерные, желейные, помадные, карамельные, марципановые, зерновые, пралиновые, сбивные, заспиртованными плодами и ягодами, сушеными плодами и ягодами, цукаты и фруктовые порошки.
Покрытия поверхности драже: сахарная пудра, воско-жировой глянец, шоколадная глазурь, мелкая сахаристая крупка (нонпарель).

Наименование конфетной массы	Температура отливки, °С	Температура выстойки, °С	Влажность корпуса, %	Продолжительность выстойки, мин.	Консистенция
Молочная помадная масса	60 – 65	4 – 12	9 – 12	30 – 35, периодич 3-4 ч	Мелкокристаллическая
Сахарная помада	70 – 75	4 – 12	9 – 12	30 – 35, периодич 2-3 ч	Мелкокристаллическая
Фруктовая конфета	103 – 106 (иногда отливают при 83 – 85 °С, если используют лактат натрия)	4 – 12	15 – 19	40 – 50, периодич 3-4 ч	Упругопластичная
Молочная (крем-брюле)	100 – 105	35	9 – 12	120 (с подогретым крахмалом), 240 – 300 при охлаждении (холодный крахмал)	Тонкая кристалличеcкая
Ликерные корпуса конфет	не выше 90	35 – 40	24±3	120 (с подогретым крахмалом), периодич 14 – 16 ч 240 – 300 при охлаждении (холодный крахмал)	Мелкокристаллическая корочка с жидкой консистенцией внутри

Таблица1. Температуры формования и выстойки методом отливки различных конфетных масс.

Упаковкой для шоколадных конфет традиционно служат плоские картонные коробки. В старину использовали также бонбоньерки (от фр. bonbon — конфета), сделанные из картона, металла, дерева, обтянутые шелком, кожей, бархатом. В советской России такие упаковки были отменены из-за их "буржуазной сущности". Но теперь былые традиции этого своеобразного уникального искусства возрождаются.