

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КАРАМЕЛИ С ЯГОДНОЙ НАЧИНКОЙ The technology of making caramel with berry filling

А. С. Прошутинская, студент

Н. Л. Лопаева, кандидат биологических наук

Уральский государственный университет

(Екатеринбург, ул. Карла Либкнехта, 42)

Рецензент: О. В. Горелик, доктор сельскохозяйственных наук, профессор

Аннотация

В статье рассмотрена технология приготовления карамели с ягодной начинкой. Карамель - это одно из самых популярных сладостей, которые любят не только дети, но и взрослые. Ее сладкий вкус и нежность заставляют нас снова и снова возвращаться к этому прекрасному лакомству. Карамель с ягодной начинкой - это сочетание двух лакомств, которое позволяет насладиться сладостью карамели и свежестью ягод одновременно. Такая комбинация обладает не только неповторимым вкусом, но и визуальным привлекательным внешним видом [1].

Мы подробно рассмотрим технологию приготовления, а также какие ингредиенты и инструменты нужно использовать.

Ключевые слова: карамель, начинка, приготовление, технология, ягодная начинка, сладость, лакомство.

Summary

The article discusses the technology of making caramel with berry filling. Caramel is one of the most popular sweets, which are loved not only by children, but also by adults. Its sweet taste and tenderness make us come back to this wonderful delicacy again and again. However, sometimes you want something special, something that goes beyond the usual caramel. In this case, the technology of making caramel with berry filling becomes a real salvation.

Caramel with berry filling is a combination of two delicacies that allows you to enjoy the sweetness of caramel and the freshness of berries at the same time. This combination has not only a unique taste, but also a visually attractive appearance [1].

Keywords: caramel, filling, cooking, technology, berry filling, sweetness, delicacy.

В настоящем стандарте имеются термины по ГОСТ 17481, а также следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 карамель: Сахаристое формованное кондитерское изделие из карамельной массы с добавлением или без добавления других пищевых ингредиентов.

3.2 сахаристое кондитерское изделие: Кондитерское изделие с содержанием сахаров и (или) подсластителей не менее 20%.

3.9 карамельная масса: Кондитерская масса, полученная увариванием карамельного сиропа, с добавлением или без добавления других пищевых ингредиентов, в которой массовая доля влаги составляет не более 4%.

3.10 мягкая карамельная масса: Вязкая карамельная масса на основе карамельного сиропа с добавлением или без молока и (или) продуктов его переработки, жиров растительного происхождения и других пищевых ингредиентов, влажностью не более 15%.

3.11 тянутая карамельная масса: Карамельная масса непрозрачная, насыщенная воздухом в процессе ее специальной обработки (вытягивания).

3.12 нетянутая карамельная масса: Карамельная масса прозрачная или непрозрачная (при добавлении молочных продуктов), стеклообразная, не подвергаемая специальной обработке (вытягиванию).

3.13 карамельная масса с жилками, полосками: Карамельная масса с жилками, полосками различной окраски, получаемая в результате специальной технологической обработки тянутой, нетянутой, окрашенной и неокрашенной карамельных масс в различных сочетаниях.

3.14 леденцовая карамель: Карамель, полученная увариванием карамельного сиропа, с добавлением или без добавления других пищевых ингредиентов, различной формы и конфигурации (фигурная) или в виде пучка тонких полых трубок (соломки), с массовой долей влаги не более 4,0%.

3.15 начинка: Кондитерский полуфабрикат, используемый для прослойки и (или) наполнения внутренней полости кондитерского изделия.

3.16 карамель с начинкой: Карамель, состоящая из оболочки, изготовленной из тянутой или нетянутой карамельной массы, и начинки, массовая доля которой составляет не менее 15%.

3.17 мягкая карамель: Карамель, изготовленная из мягкой карамельной массы или карамель с начинкой повышенной влажности от 29% до 35%, глазированная глазурью [6, 7].

Нас интересуют пункты 3.14 – леденцовая карамель, и 3.16 – карамель с начинкой.

Кратко рассмотрим шаги технологии приготовления карамели с ягодной начинкой:

1. Выбор правильных ингредиентов: ягоды, сахар, глюкозный сироп и вода для приготовления твердого слоя карамели.
2. Выбор нужного инструментария.
3. Приготовление начинки.
4. Приготовление карамели.
5. Добавление ягодной начинки в карамель.
6. Затем вылить смесь на предварительно подготовленный противень или форму.
7. После остывания, нарезать на небольшие кусочки.

Следим за тем, чтобы твердый слой карамели не ломался, а начинка оставалась сочной и видимой.

8. Упаковка и хранение.

Технология может показаться сложной на первый взгляд, но, следуя инструкциям и обратив внимание на детали, можно легко приготовить конфеты дома [2].

Основные ингредиенты и инструменты для приготовления карамели с ягодной начинкой

Для приготовления карамели с ягодной начинкой необходимо правильно подобрать основные ингредиенты и наличие необходимых инструментов. В этом подразделе рассмотрим, какие компоненты необходимы.

1. Сахар. Сахар является основным ингредиентом для приготовления карамели. Лучше использовать очищенный белый сахар, так как он обеспечивает наилучший вкус и текстуру.

2. Сливки. Добавление сливок придает карамели кремовую текстуру и богатый вкус. Жирность сливок может варьироваться от 10% до 35%, в зависимости от предпочтений.

3. Масло. Масло используется для смазывания формы и предотвращения прилипания карамели. Лучше всего использовать нерафинированные масла, такие как кокосовое или арахисовое масло.

4. Ягоды. Ягоды являются основной начинкой для карамели. Выбирайте свежие и спелые ягоды, такие как клубника, малина, черника или ежевика, как основу для начинки. Если свежие ягоды не доступны, можно использовать замороженные ягоды.

5. Лимонный сок. Лимонный сок используется для добавления свежести и яркости в начинку из ягод. Он также помогает сохранить яркий цвет ягод.

Помимо основных ингредиентов, для приготовления карамели с ягодной начинкой понадобятся следующие *инструменты*:

1. Кастрюля с толстыми стенками. Кастрюля должна быть с толстым дном и стенками, чтобы равномерно распределять тепло при нагреве смеси.

2. Кондитерский термометр. Кондитерский термометр поможет контролировать температуру смеси и достичь желаемой консистенции карамели.

3. Формы для карамели. Выберите формы для карамели нужной формы и размера. Они могут быть из силикона или металла, в зависимости от предпочтений.

4. Силиконовая лопатка или деревянная ложка. Лопатка или ложка помогут перемешивать смесь и равномерно распределять ягодную начинку.

5. Резиновые перчатки. Резиновые перчатки позволят вам защитить руки от высокой температуры и предотвратить возможные ожоги.

Подготовка ягодной начинки для карамели:

выбор ягод, обработка и приготовление начинки

Для приготовления карамели с ягодной начинкой необходимо правильно подготовить ягодную начинку. Для этого необходимо выбрать подходящие ягоды.

Желательно использовать свежие и спелые ягоды, так как они содержат больше аромата и вкуса. Подходящие ягоды для начинки: клубника, малина, черника, клюква или ежевика. Они дадут сочность и оригинальный вкус.

Перед использованием ягоды необходимо обработать. Сначала их следует промыть в холодной воде, чтобы удалить различные загрязнения. Затем ягоды нужно удалить черешки или хвостики, а также убрать поврежденные или перезрелые ягоды. Важно помнить, что ягоды должны быть сухими перед использованием, поэтому после мытья их нужно оставить на сито или бумажном полотенце до полного высыхания.

Для приготовления начинки ягоды нужно превратить в пюре или желе. Для этого можно использовать блендер или пропустить ягоды через мясорубку. Полученную массу следует проварить на низком огне с добавлением сахара и лимонного сока. Количество сахара и лимонного сока зависит от предпочтений вкуса, кто-то любит послаще, кто-то покислее, но обычно рекомендуется добавлять примерно 1-2 столовые ложки сахара и половину столовой ложки лимонного сока на 500 граммов ягод.

Когда масса начнет загустевать и приобретет консистенцию пюре или желе, ее следует удалить с огня и дать остыть. Затем начинку можно использовать для приготовления карамели.

Процесс приготовления карамели

В большой кастрюле необходимо смешать сахар и сливки. Нагревайте смесь на среднем огне, постоянно помешивая, до тех пор, пока сахар полностью не растворится. Затем добавить масло и продолжать нагревать, пока смесь не достигнет температуры около 120 градусов по Цельсию. Важно контролировать температуру, чтобы карамель не стала подгорать [3].

Когда будет достигнута нужная температура и масса станет густой и вязкой, можно вылить половину карамельной массы на форму. Для этого необходимо подготовить формочки, смазав их маслом или покрыв пищевой пленкой. Осторожно перелить карамельную массу распределив даже по стенкам формы, оставить на некоторое время остывать.

Заливка и охлаждение

После легкого охлаждения массы карамели можно добавить ягодную начинку.

Затем сверху вылить оставшуюся часть карамельной массы и оставить застывать на несколько часов или суток.

Когда карамель полностью застынет, вы можете извлечь её из форм и наслаждаться вкусом и ароматом свежей карамели с ягодной начинкой.

Рекомендации. При работе с карамелью нужно быть очень осторожным, она может быть очень горячей и опасной при попадании на кожу. Необходимо убедиться, что все ингредиенты имеют правильную температуру, чтобы добиться правильной консистенции карамели. Важно не перегреть карамель, чтобы она не сгорела или не стала терпкой. Можно экспериментировать с разными видами ягод или добавлять другие ингредиенты, чтобы придать карамели разнообразные вкусы и ароматы.

Сервировка и хранение карамели с ягодной начинкой: идеи и советы

Сервировка карамели с ягодной начинкой может быть выдержана в классическом стиле со стеклянными шалфеем и фигурными тарелками. Однако, можно сделать сервировку более оригинальной и необычной. Например, вы можете использовать белую керамическую тарелку с изображением ягод и морозного порошка. Это создаст контрастный эффект и придаст угощению элегантность. Также, на тарелку можно добавить свежие ягоды или листья мяты для декорации [5].

Какую бы сервировку вы не выбрали, важно помнить о правилах хранения карамели с ягодной начинкой. Этот вид сладости требует особого внимания, чтобы сохранить свою текстуру и вкус. Прежде всего, рекомендуется хранить карамель в хорошо закрытой емкости или контейнере, чтобы предотвратить попадание воздуха и влаги. Если карамель представлена в виде шариков или конфет, лучше всего использовать пищевую пленку или фольгу для упаковки каждого кусочка отдельно.

Также, важно учесть температурные условия хранения. Карамель с ягодной начинкой требует достаточно низкой температуры, чтобы сохранить свою форму и не потерять вкусовые качества. Поэтому, рекомендуется хранить карамель в холодильнике или, при необходимости, даже в морозилке. Но важно помнить, что замораживание и длительное хранение карамели могут привести к изменению текстуры и вкуса, поэтому рекомендуется употреблять карамель в течение нескольких недель после изготовления [4].

Следует избегать соприкосновения с другими продуктами, излучающими запахи, чтобы избежать их перехода на карамель. Если карамель приобретается в подарок или угощение гостям, рекомендуется упаковывать каждый кусочек в индивидуальную упаковку, чтобы сохранить свежесть и предотвратить смешивание разных ароматов. Итак, все этапы технологии – это важные аспекты, которые не следует игнорировать при приготовлении карамели с ягодной начинкой и наслаждении этим вкусным угощением.

Библиографический список

1. *Подольская Т. П.* Методические рекомендации по технологии приготовления карамели. М.: ГУМ, 2018. 64 с.
2. Карамель. Технология производства [Электронный ресурс]. Режим доступа: https://www.abc-guide.ru/technology/m_j0033.html (дата обращения: 30.03.2024).
3. *Романов Г. П.* Технология изготовления конфет и шоколада. Киев: Гранд, 2015. 192 с.
4. *Стеценко Н. Г.* Основы кондитерского дела. Минск: Беларусь, 2017. 200 с.

5. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г., № 881.

6. ГОСТ 8164-75 «Карамель кондитерская». Технические условия. М.: Издательство стандартов, 1975.

7. Российский стандарт ГОСТ 6449-77 «Карамель». Технические условия. М.: Издательство стандартов, 1977.