

Содержание

| | |
|--|------------|
| Слово к читателю | 3 |
| Введение | 4 |
| Глава 1. Классификация кондитерских изделий..... | 8 |
| Глава 2. Прием, хранение и транспортирование сырья | 13 |
| 2.1. Прием, хранение и транспортирование сыпучего сырья | 13 |
| 2.2. Прием, хранение и транспортирование жидкого сырья..... | 20 |
| Глава 3. Поточные линии производства основных видов кондитерских изделий..... | 23 |
| 3.1. Производство сахарных кондитерских изделий | 23 |
| 3.2. Производство мучных кондитерских изделий | 42 |
| Глава 4. Сиропы и начинки | 50 |
| 4.1. Получение сиропов..... | 50 |
| 4.2. Определение химического состава сиропов..... | 59 |
| 4.3. Получение начинок | 62 |
| Глава 5. Производство изделий аморфной структуры (карамели, литого ириса и халвы)..... | 71 |
| 5.1. Изменения химического состава карамельного сиропа при уваривании | 71 |
| 5.2. Получение карамельной массы | 73 |
| 5.3. Формование карамельных масс..... | 92 |
| 5.4. Изготовление литого ириса | 112 |
| 5.5. Получение халвы | 117 |
| Глава 6. Производство изделий кристаллической структуры (помадных конфет, кристаллического ириса и драже) | 142 |
| 6.1. Получение сахарной помадной массы | 142 |
| 6.2. Получение молочной помадной массы и массы для кристаллического ириса..... | 164 |
| 6.3. Формование помадных конфетных масс и кристаллического ириса..... | 177 |
| 6.4. Глазирование конфет..... | 198 |
| 6.5. Получение драже | 204 |

| | |
|--|------------|
| Глава 7. Производство изделий студнеобразной структуры (мармелада, папа, фруктовых конфет) | 209 |
| 7.1. Студнеобразователи растительного и животного происхождения | 209 |
| 7.2. Пектинсодержащие фруктовые полуфабрикаты | 215 |
| 7.3. Получение мармеладных и фруктовых масс, способных из суспензии переходить в студень | 217 |
| 7.4. Получение жележных мармеладных масс, способных из раствора переходить в студень | 222 |
| 7.5. Формование мармелада, папа, фруктовых и жележных конфет..... | 228 |
| Глава 8. Производство изделий губчатой структуры (пастилы, зефира, сбивных конфет)..... | 238 |
| 8.1. Характеристика пенообразователей и условия получения пенообразных масс..... | 239 |
| 8.2. Получение масс губчатой структуры..... | 241 |
| 8.3. Формование пастилы, зефира, сбивных и кремовых конфет | 249 |
| Глава 9. Получение какао-продуктов..... | 257 |
| 9.1. Условия произрастания и получение какао-бобов | 257 |
| 9.2. Переработка товарных какао-бобов в какао тертое..... | 261 |
| 9.3. Производство какао-масла и какао-порошка | 293 |
| Глава 10. Производство изделий из масс, содержащих измельченный сахар в суспензии (шоколад, шоколадные и ореховые конфеты)..... | 315 |
| 10.1. Получение шоколадных масс | 315 |
| 10.2. Темперирование шоколадных масс | 345 |
| 10.3. Формование масс для получения обыкновенного шоколада и шоколада с добавками | 352 |
| 10.4. Формование масс для получения шоколадных изделий с начинкой..... | 360 |
| 10.5. Получение ореховых масс | 373 |
| 10.6. Формование ореховых масс..... | 380 |
| Глава 11. Производство изделий из масс, содержащих измельченный сахар в эмульсии (печенье, вафли, пряники, торты и пирожные)..... | 393 |

| | |
|---|------------|
| 11.1. Влияние составных компонентов на свойства теста, приготовленного на химических разрыхлителях..... | 395 |
| 11.2. Приготовление эмульсии для теста с химическими разрыхлителями | 398 |
| 11.3. Получение сахарного, сдобного и затяжного печенья | 405 |
| 11.4. Получение галет и крекеров | 422 |
| 11.5. Получение вафель..... | 428 |
| 11.6. Получение пряников, тортов и пирожных | 444 |
| Глава 12. Упаковывание кондитерских изделий | 460 |
| 12.1. Упаковочные материалы..... | 460 |
| 12.2. Расход материала для упаковывания и пересчет расхода сырья завернутых изделий | 468 |
| 12.3. Способы упаковывания кондитерских изделий. Технологические процессы упаковывания..... | 469 |
| 12.4. Завертывание кондитерских изделий..... | 477 |
| 12.5. Фасование, укладывание кондитерских изделий и оклеивание внешней (торговой) тары..... | 494 |
| Глава 13. Расчет рецептур..... | 509 |
| 13.1. Математическое описание состава кондитерского изделия и расчет унифицированных рецептур | 509 |
| 13.2. Составление рабочих рецептур по унифицированным рецептурам | 514 |
| Глава 14. Учет расхода сырья в кондитерском производстве | 518 |
| 14.1. Составление отчета о расходе сырья | 518 |
| 14.2. Анализ расхода сырья | 522 |
| Литература..... | 524 |
| Предметный указатель | 525 |