

Наиболее распространены в кондитерских пекарнях небольшие жаровые печи. Их основной недостаток — это малая производительность, неустойчивость температуры, быстрое остывание и большая затрата времени на топку и выстойку печей.

Самыми удобными являются французские канальные двухподовые печи. Преимущество их заключается в том, что при значительно большей производительности, чем у жаровых печей, можно поддерживать температуру одного пода на 50—60° выше, чем другого. К недостаткам этих печей относится неудобное расположение дверок для посадки изделий (одна под другой), что не позволяет загружать оба пода одновременно.

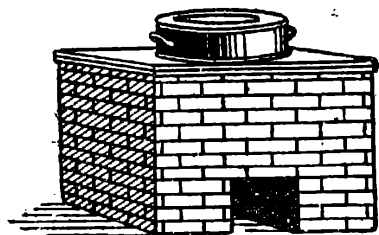


Рис. 1. Конфорка с одним горном

На многих предприятиях применяются канальные печи системы Иванова-Ряпина, но для получения различной температуры требуется не менее двух таких печей.

Кроме печей, для кондитерского производства требуются конфорки (рис. 1). На них варятся отделочные полуфабрикаты, фруктово-ягодные приправы и т. п.

На мелких предприятиях часто применяется универсальная машина (рис. 2), которая служит одновременно для замеса теста и взбивания крема. Тестомесилки и дежки к ним, ящики для шо-

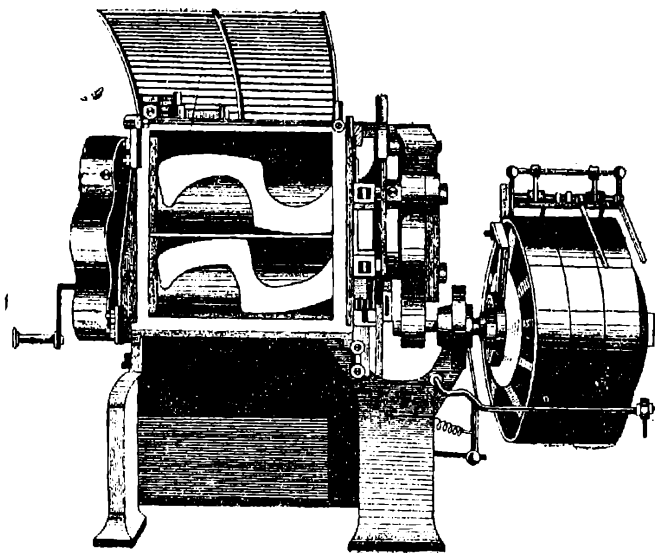


Рис. 2. Универсальная машина для замеса и взбивания теста

станова теста и столы для разделки употребляются разные, часто такие же, как и в булочном производстве.

Внутри цеха сырье, сформованное тесто, полуфабрикаты и готовые изделия могут транспортироваться на передвижных шпильках, этажер-

ках или ручных трех-четырёхколесных тележках.

Для охлаждения сырья и полуфабрикатов желательно иметь со льдом ванны или холодильные шкафы, а для хранения муки и соли — лари в кладовой и передвижные лари в производственных помещениях.

3. Какой инвентарь необходим в кондитерском производстве?

Производственное помещение обязательно должно иметь:

1. Железные формочки-тарталетки.
2. Венчики, связанные из проволоки.
3. Котлы медные, луженые и мелуженые.
4. Кастриолы медные разных размеров.
5. Тазы медные для варки помадки и варенья.
6. Кастриолы алюминиевые или железные луженые
7. Скалки зубчатые и вафельные.
8. Деревянные скалки для прокатывания слойки и разных сортов печенья.
9. Выемки разных размеров для печенья и пирожного.
10. Трубочки и муфточки из белой жести.
11. Трубочки для отсадки разных пирожных, печенья и тортов.

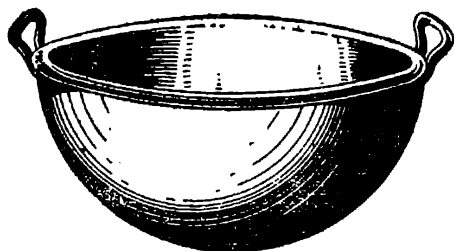


Рис. 3. Котел для взбивания яиц и яичных желтков

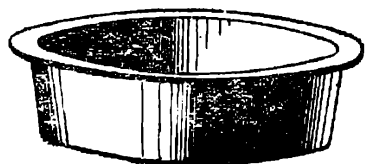


Рис. 4. Таз для варки помады и варенья

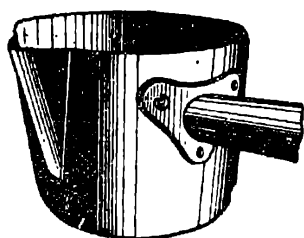


Рис. 5. Кастрюля для подогревания помады

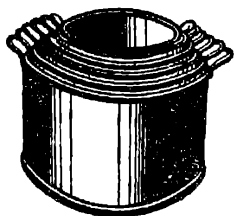


Рис. 6. Судки для промочки, начинок и цукатов

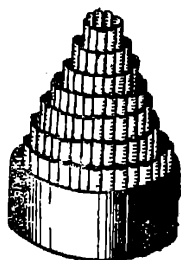


Рис. 7. Набор выемок для пирожных и печенья



Рис. 8. Котелок и кастрюли для варки начинок

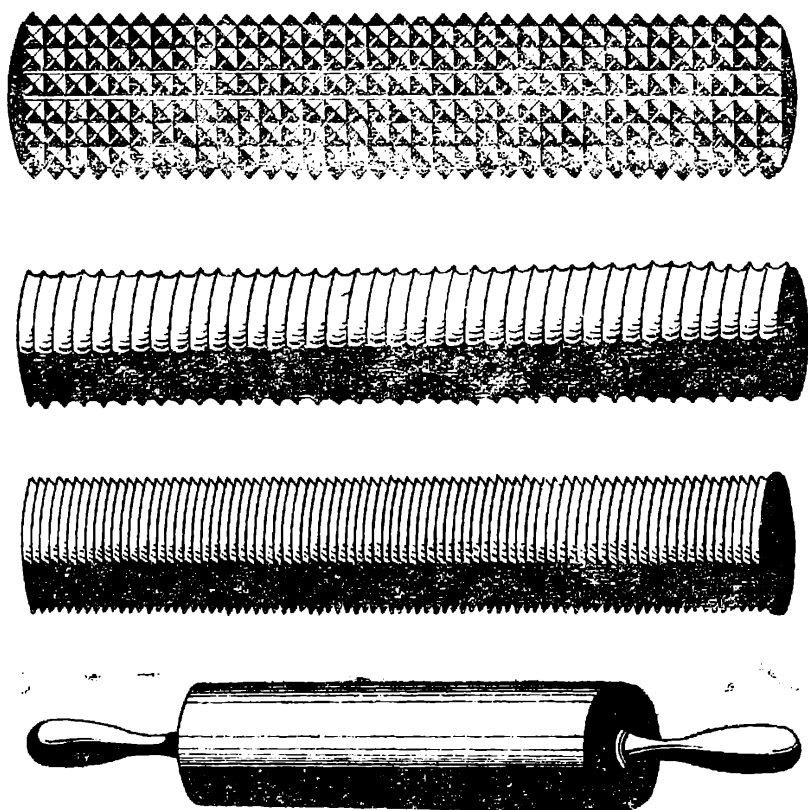


Рис. 9. Скалки для раскатки и прокатки теста

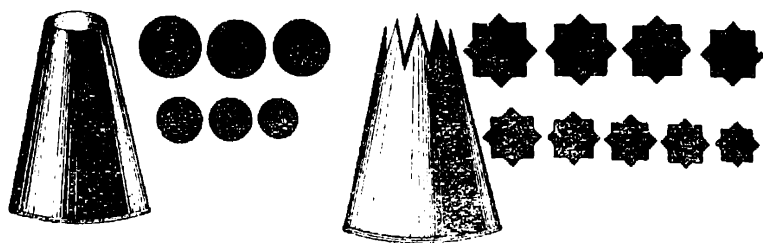


Рис. 10. Трубочки круглые и фигурные для отщиповки изделий и отсадки печенья

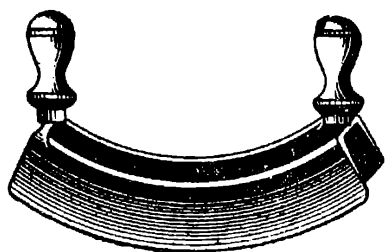


Рис. 11. Качалки для рубки миндаля

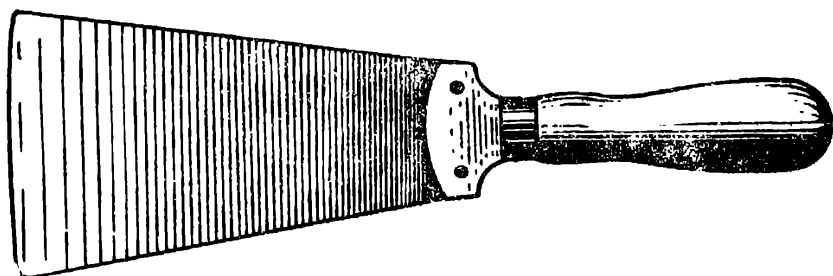


Рис. 12. Железные лопатки для взбивания помады

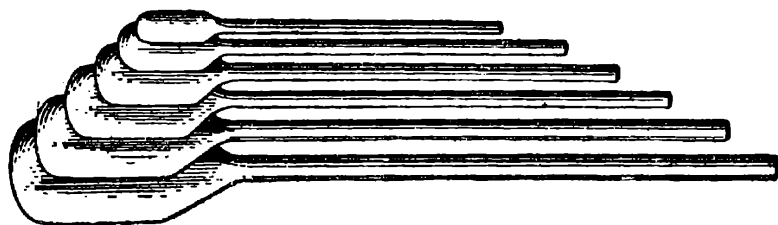


Рис. 13. Набор деревянных лопаток

12. Ножи гастрономические для резки разных пирожных, печенья и тортов.

13. Мешки из плотного тика-холотна, ластика, сшитые на конус (для отсадки печенья и отшприцовки пирожных и тортов).

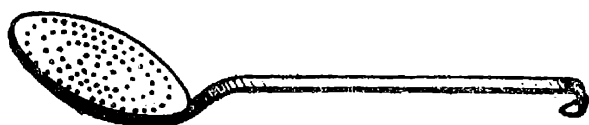


Рис. 14. Шумовка для снятия пены с сиропов

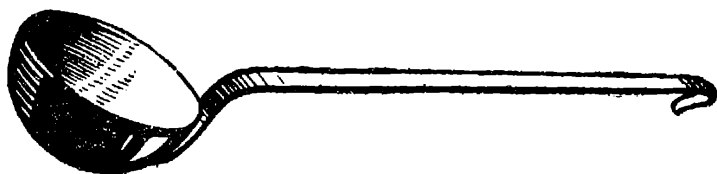


Рис. 15. Чумичка для переливания сиропов и пюре

14. Ножницы.

15. Стол с мрамором.

16. Столы деревянные со шкафами.

17. Ирисная скалка, или качалка, для рубки миндаля

18. Вальцовая машина для протирки миндаля.

19. Ступка мраморная.

20. Терки.

21. Резцы для печенья и хвороста.

22. Листы из черного железа.

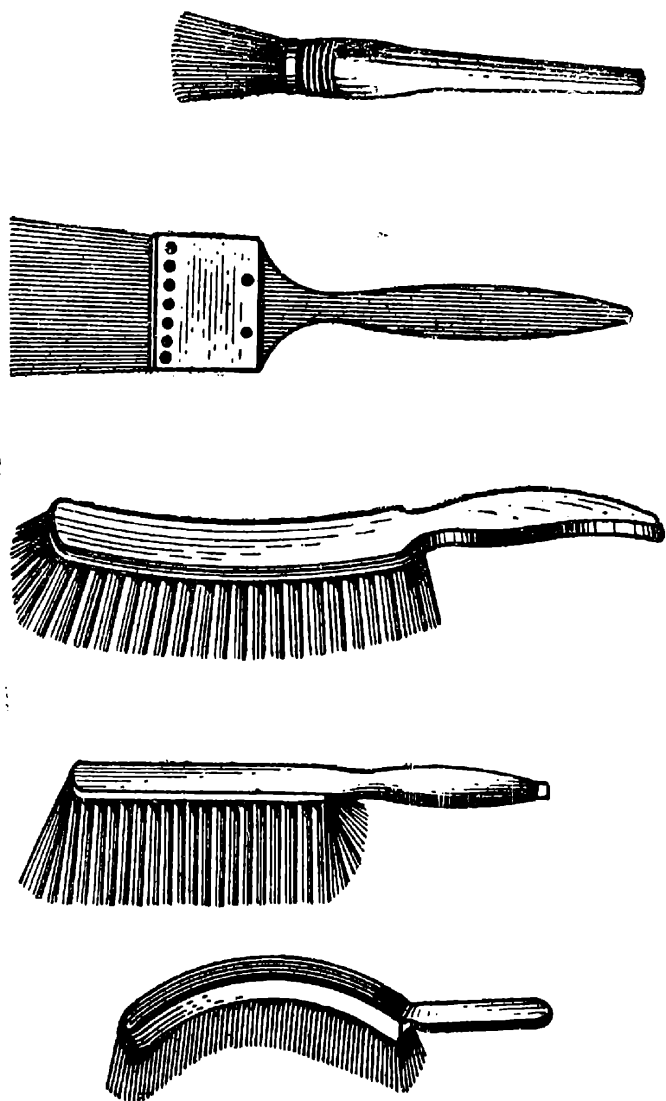


Рис. 16. Щетки и кисти волосяные

23. Противни-капсюли для бисквита.
 24. Тортовые круглые формы.
 25. Листы из белой жести.
 26. Весы столовые на 10 кг, а также десятичные весы в кладовой и экспедиции.
 27. Сита железные для просеивания.
 28. Грохота разные.
 29. Железные лопатки для взбивания помады.
 30. Набор деревянных лопаток.
 31. Шумовки и чумички.
 32. Щетки, кисти и т. п.
-

II. СЫРЬЕ

1. Какое основное сырье применяется при изготовлении мучных кондитерских изделий?

Основным сырьем при изготовлении мучных кондитерских изделий являются пшеничная мука, сахар, жиры и яйца, а подсобным, вспомогательным — другие виды муки (картофельная, соевая и т. д.), молоко, разрыхлители, фрукты и ягоды, пряности, эссенции, патока, орехи, изюм, кислоты, красители.

Каждый вид сырья имеет свои свойства и особенности, которые влияют на качество готовых изделий. Иногда недоброкачественность одного вида сырья, даже взятого в самом незначительном количестве, может испортить целую партию изготавливаемого фабриката.

Чтобы заменить (в случае надобности) один вид сырья другим, не ухудшая качества продукции, необходимо хорошо знать свойства основного сырья и его заменителей.