

СОЗДАНИЕ НАЧИНОК КРЕМ-БРЮЛЕ ДЛЯ ШОКОЛАДНЫХ КОНФЕТ «АССОРТИ»

Альховик А.А., Леурдо Т.В.

**Научный руководитель – Машкова И.А., к.т.н., доцент
Могилевский государственный университет продовольствия
г. Могилев, Республика Беларусь**

Разнообразие начинок дает разнообразие ассортимента кондитерских изделий. Значительную долю в производстве конфет занимают помадные конфеты. Помадная конфетная масса - мелкокристаллическая масса из сахара и патоки, включающая молоко, фруктово-ягодное сырье и другие добавления. Разнообразие применяемого сырья позволяет выпускать разнообразные виды помадных конфет. В зависимости от рецептуры различают помаду сахарную, молочную, сливочную и крем-брюле.

Обзор литературы показал, что молочные помады и начинки изучены значительно меньше обыкновенных помад. Лишь в последнее время их изучению стали уделять внимание. Менее изучена начинка крем-брюле.

Кондитерские изделия с начинкой крем-брюле зарубежного производства пользуются популярностью у населения нашей страны, и поэтому создание начинки крем-брюле позволит расширить ассортимент кондитерских изделий, производимых на отечественных предприятиях.

При производстве и последующем хранении помадных масс существует проблема перекристаллизации сахарозы и как следствие – потеря текучести помадной начинки. С этой целью проводятся исследования по вводу в рецептуру влагоудерживающего сырья и добавок с инвертирующими свойствами (патоки, инвертазы, модифицированного крахмала или сорбита, который широко используется в производстве диабетических изделий).

Первым этапом работы было изучение существующих рецептов изготовления начинки крем-брюле, а также ее изготовление и оценка качества. Для оценки приготовленной начинки крем-брюле пользовались органолептическими, а также физико-химическими методами: измерение массовой доли сухих веществ и массовой доли редуцирующих веществ. В изготавливаемых образцах варьировалось количество патоки (18–27%), вносились различные молочные продукты (69–97%) и жиросодержащие компоненты (до 7%). Были установлены оптимальные параметры изготовления начинки.

Дальнейшая работа будет заключаться в подборе молочных, жировых продуктов, влагоудерживающих компонентов и их оптимальных количеств, позволяющих получить начинку с наилучшими органолептическими и физико-химическими показателями качества, а также способствующие достижению необходимой текучести начинки, снижению кристаллизации помадной массы и как следствие продлению сроков ее хранения.