

УДК 664.6

ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА ЭКЛЕРОВ

Степанова Е.А., студентка 4 курса биотехнологического факультета

*Научный руководитель – Мударисов Ф.А., кандидат сельскохозяйственных наук, доцент
ФГБОУ ВО Ульяновская ГСХА*

Ключевые слова: кондитерское производство, эклеры, технология производства эклеров

Работа посвящена изучению технологического процесса производства эклеров со сливочным кремом.

Эклер - французский десерт в виде продолговатого пирожка из заварного теста с кремом. Эклер в переводе означает «вспышка» по словам одних потребителей означает: «на столько вкусный, что естся в один миг, как вспышка» по словам других: «его глазурь блестит как вспышка».

Приготовление заварного теста. Для теста важна мука с небольшим содержанием клейковины [1,2]. Тесто должно быть густым, но при этом содержать большое количество воды. Тесто готовят путем заварки муки с добавлением яиц [4,8]. В специальный варочный котел добавляем воду, масло и соль и доводим до кипения, после постепенно помешивая лопаткой, засыпаем муку, после продолжаем помешивать, прогревается тесто в котле 10 мин. Продолжая перемешивание, постепенно добавляем яйца в течение 10-20 мин. Готовое тесто выкладывают в специальный кондитерский мешок с круглой или зубчатой трубкой. При использовании зубчатой трубки на поверхности изделий при выпечке разрывов не получится. Помещают изделия на противень разной формы, смазанные жиром. Выпекают эклеры в печи РП-330 при температуре 190-220°C, 35 мин, вначале 15 мин при температуре 220°C, после при 190°C. Если выпекать изделия при большой температуре, полуфабрикаты получатся с трещинами на поверхности, а если выпекать при низкой температуре, то с плохим подъемом [3].

Сливочный крем. При приготовлении крема необходимо соблюдать ряд технологических требований. Сливки должны быть свежими.

Перед непосредственным использованием сливки нужно охладить в холодильной камере в течении двух часов. При недопустимой температуре сливки не дадут пышной пены. Взбивание сливок производят в ёмкости **П8-БМШ-2000**...во время взбития сливок добавляем понемногу ванильный сахар и сахарную пудру. Готовый, хорошо взбитый крем удерживается на частом венчике. После взбивания крем немедленно использовать, а затем эклер поставить на холод.

Библиографический список

1. Исайчев, В.А. Влияние регуляторов роста и хелатных микроудобрений на урожайность и показатели качества гороха и озимой пшеницы / В.А.Исайчев, Н.Н.Андреев, Ф. А.Мударисов //Вестник Ульяновской государственной сельскохозяйственной академии.-2012.-№1(17).-С.12-16.
2. Исайчев, В.А. Кормовая и технологическая ценность зерна пшеницы и семян гороха / В.А.Исайчев, Н.Н.Андреев, Ф. А.Мударисов // Вестник Ульяновской государственной сельскохозяйственной академии.- 2012.-№2(18)-С.24-28.
3. Практикум по технологии хранения и переработки продукции растениеводства: практикум / В.А. Исайчев, Ф.А. Мударисов, Н.Н. Андреев, Т.Н. Еремина. – Ульяновск, 2005.-290 с.
4. Исайчев, В.А. Практикум по технологии хранения, переработки и стандартизации продукции растениеводства: учебное пособие / В.А. Исайчев, Ф.А.Мударисов, Н.Н. Андреев. – Ульяновск, 2006.- 487с.
5. Практикум по технологии хранения, переработки и стандартизации продукции растениеводства: учебное пособие / В.А. Исайчев, Ф.А. Мударисов,Н.Н. Андреев, О.Г. Музурова. – Ульяновск, 2009.- 456с.
6. Технология переработки продукции растениеводства: учебно-методический комплекс / В.А. Исайчев, Ф.А. Мударисов, Н.Н. Андреев, О.Г. Музурова. – Ульяновск, 2009.-297с.
7. Исайчев, В.А. Технология хранения и переработки продукции растениеводства: практикум / В.А. Исайчев, Ф.А. Мударисов, Н.Н. Андреев.-Ульяновск, 2014.-414с.
8. Технология хранения, переработки и стандартизация продукции растениеводства: учебное пособие / В.А. Исайчев, Ф.А. Мударисов, Н.Н. Андреев, О.Г. Музурова. - Ульяновск, 2009.- 446с.

PRODUCTION TECHNOLOGY ÉCLAIRS

Stepanova E.A

Keywords: confectionery, eclairs, eclairs production technology

The work is devoted to the study of the process of production eclairs with cream.

Eclair - French dessert in the form of an oblong patty of pastry with custard cream. Eclair means "flash" in the words of some consumers means "to many delicious that is eaten in an instant, like a flash," says the other, "he glaze shines like a flash."