

УДК 637.04

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МАСЛА СЛИВОЧНОГО В ДЕСЕРТЕ ТРАЙФЛ «КЛУБНИЧНЫЙ»

*Файзуллина Г.Р., студентка 4 курса ФАЗРиПП
Научный руководитель - Лифанова С.П., д.с.-х.н., профессор
ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ*

***Ключевые слова:** трайфл, бисквит, крем, масло сливочное, клубника.*

Работа посвящена изучению и определению качественных характеристик сливочного масла разной жирности, применяемых для приготовления трайфл.

Одним из современных направлений развития молочной промышленности и общественного питания является рациональное использование молочного сырья повышенной жирности для получения качественных продуктов высокой пищевой ценности. В связи с этим особую актуальность приобретает разработка и производство комбинированных продуктов, в состав которых входит сырье молочного происхождения, повышающие потребительские свойства новых продуктов. Популярностью сегодня пользуются десерты, в состав которых входит сливочное масло, повышающее пищевую ценность и хранимоспособность, улучшающие вкусовые качества и создающий слоистость. Сливочное масло предусмотрено в рецептурах кремов, тортов, некоторых полуфабрикатов и современных видах десертов таких как: капкейки и трайфлы. Трайфл (trifle) - очень сытное питательное сладкое блюдо, состоит из бисквитов, пропитанных хересом и переслоенных ванильным кремом и толстым слоем взбитых сливок, украшено глазированными фруктами и меренгами. Трайфл является миксом многих цветов, слоев и вкусов. Традиционно трайфл готовят в глубокой стеклянной емкости для визуальной оценки слоев десерта. В пищевой промышленности и общественном питании десертная группа пользуется популярностью благодаря органолептическим показателям и пищевой ценности. Однако, на сегодняшний день современные десерты, привлекающие своей необычностью оформления и вкусовыми особенностями, почти не представлены в торговых сетях на реализацию.

Таблица 1 - Технологические операции трайфла «Клубничный»

Технологический процесс Замешивание теста			
Муку, какао-порошок, разрыхлитель, соду, соль просеять в миску	Масло сливочное взбить с сахаром, ванильным сахаром и яйцами	В яично-масляную смесь добавить кефир и мучную смесь	Все тщательно перемешать
Выпечка бисквита и приготовление сырно-масляного крема			
Бисквит выпекать в духовке разогретой до 170С в течении 25-30мин.	В сливочное масло добавить творожный сыр	Засыпать все сахарой пудрой	Взбить миксером
Сборка трайфла «Клубничный»			
На дно стакана выложить бисквитную крошку	С помощью кондитерского мешка отсадить крем	Выложить клубнику и повторить предыдущие слои	Сверху отсадить крем и украсить ягодами.

В условиях лаборатории переработки молока и мяса факультета агротехнологий, земельных ресурсов и пищевых производств УГСХА им. П.А.Столыпина был изготовлен десерт трайфл «Клубничный» с использованием только натуральных биологических ингредиентов и масла сливочного разной жирности (1 вар.масло сливочное с массовой долей жира 72,5% и 2 вар. масло сливочное с массовой долей жира 82,5%) (таблица 1).

В состав рецептуры трайфл «Клубничный» входит мука пшеничная, сахар, масло сливочное, масло растительное, кефир, яйца, ванильный сахар, какао-порошок, разрыхлитель, сода, соль, пищевой краситель, клубника, сыр творожный, сахарная пудра.

Расчет себестоимости десерта «Клубничный» при использовании сливочного масла с массовой долей жира 72,5% составил 428 рублей на 4 порции, а при использовании масла с массовой долей жира 82,5% - 469 рублей с улучшенными качественными органолептическими параметрами (выраженная слоистость).

Библиографический список

1. Жукова, И.Ю. Использование ягод и фруктов в украшении кондитерских изделий / И.Ю.Жукова //Современное состояние и перспекти-

вы развития пищевой промышленности и общественного питания. Том 2: Общественное питание. Нутрициология.-Челябинск: Издательский центр ЮУрГУ, 2010.-299с.

2. Потребительский спрос на функциональные молочные продукты / Л. М.Захарова, С.М. Lupинская, Т.А. Овчинникова, Е.Шапошникова // Молочная промышленность.- 2013. – №8. – С. 8.
3. Яковлев, Е. А. Роль жира в формировании технологических свойств кремов на растительных маслах / Е. А.Яковлев // Пищевая промышленность.-2014.-№2.–С. 74-75.

THE USE OF BUTTER IN DESSERT TRIFLE “STRAWBERRY”

Faizullina G. R.

Key words: *trifle, cake, cream, butter, strawberries* The work is dedicated to the study and definition of quality characteristics of butter with different fat content applied for cooking trifle.