

УДК 664.683.9

## **РОЛЬ ПРОПИТКИ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ БИСКВИТНОГО ТОРТА «ПРАГА»**

*Новицкая Э.С., Аляхова М.Ю., студентки 4 курса факультета агротехнологий, земельных ресурсов и пищевых производств  
Научный руководитель – Мударисов Ф.А., кандидат сельскохозяйственных наук  
ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ*

**Ключевые слова:** *крем, бисквит, торт, сироп, корж, сахар, эссенция, сливочное масло.*

*В статье описывается состав пражского торта, роль пропитки при производстве торта «Прага».*

**Введение.** Прага - шоколадный торт, широко известный в России со времён СССР.

Состоит из трёх бисквитных коржей с двумя слоями крема «Пражский». Верхняя и боковые поверхности покрыты повидлом и заглазированы помадкой (либо боковые поверхности отделаны кремом и бисквитной крошкой). Сверху украшен рисунком из крема.

При изготовлении торта используется пшеничная мука высшего сорта, натуральное сливочное масло, какао-порошок, яйца, сахар, цельное сгущенное молоко, крахмальная патока, фруктовая эссенция и абрикосовое повидло или джем.

**Цель исследований:** узнать роль пропитки при производстве бисквитного торта «Прага». Для чего используется пропитка при производстве торта.

### **Задачи:**

- Технологический процесс производства сиропа для промочки
- Правильность пропитки торта сиропом

**Методика.** Бисквитным коржам, чтобы избежать сухости готового изделия, нередко нужна дополнительная пропитка. Чаще всего для этого используют специально приготовленные сиропы. Сироп для торта – не просто подслащённая жидкость, которой пропитывают бисквит для сочности. Входящие в его состав разнообразные добавки придают десерту определённый вкус и аромат. Выбор пропитки напрямую зависит от видаготавливаемого торта и собственных вкусовых предпочтений.

Для придания коржам основы торта более нежного вкуса и аромата, их пропитывают ароматизированными кондитерскими сиропами и ликерами. Тип и состав промочки зависят от ингредиентов, которые были использованы при выпечке основа торта и от вкусовых предпочтений потребителей продукции.

Для ароматизации тортов можно использовать ликеры, коньяки, наливки, виноградные вина, водочные настойки, фруктовые сиропы, свежие и консервированные фруктовые соки, эссенции и т.д. [1].

Технологический процесс производства сиропа для промочки состоит из следующих основных стадий: подготовка сырья к производству; уваривание сахарного сиропа; охлаждение; внесение вкусоароматических веществ. При производстве сиропов используют жидкие ароматизаторы, а также усилители вкуса и аромат[2].

Выбор пропитки напрямую зависит от вида приготавливаемого торта и собственных вкусовых предпочтений.

Жидкость и обычный белый сахар – основные компоненты любой пропитки. При её приготовлении сначала тщательно растворяют в жидкости: питьевой воде, фруктовом или ягодном отваре, затем ставят на небольшой огонь и доводят до кипения. Горячую жидкость остужают, после чего ароматизируют. Если ароматизаторы добавить в горячую пропитку, они улетучатся, и ожидаемого эффекта не получится[1].

Чтобы правильно пропитать торт сиропом, следует определиться с необходимым количеством жидкости. Для расчёта можно воспользоваться специальной формулой, где за одну часть берётся вес готового бисквита. В идеальном варианте масса жидкости составляет 0,6 от веса бисквита, крем должен весить ровно вдвое больше. Например, если коржи весят один килограмм, для качественной пропитки на них должно уйти около 600 граммов сиропа.

Как правильно пропитать торт сиропом? Простые, но обязательные правила:

1. Прежде всего, проследите за тем, чтобы пропитка не получилась жидкой, что может привести к расползанию бисквитных заготовок.

2. Пропитывайте только хорошо остывшие коржи, а сироп перед использованием доведите до комнатной температуры. Исключением может быть только вариант на основе шоколада, который при охлаждении имеет свойство загустевать. В этом конкретном случае коржи должны быть тёплыми, а сама пропитка – горячей.

3. Для нанесения сиропов используют столовую или десертную ложку. Ею зачерпывают пропитку и наносят на поверхность бисквита.

Стоит отметить, что пропитка тарту необходима лишь в том случае, если изделие не планируется промазывать масляным кремом. Чтобы насытить вкус такого торта, ароматизаторы и все прочие дополнительные компоненты следует добавлять непосредственно в крем[2].

Не смотря на все свои трудности в приготовлении, торт является одним из самых ходовых в продаже и пользуется большим спросом у потребителя, благодаря внешнему виду и вкусовым качествам. Во время производства надо соблюдать все необходимые требования. Пропитка является важным компонентом при приготовлении торта Прага. Благодаря пропитки торт становится более сочным, нежным и ароматным.

*Библиографический список:*

1. Бутейкис, Н. Г. Технологическое приготовление мучных кондитерских : учебное пособие для среднего профессионального образования. – 2-е изд., стереотип / Н. Г. Бутейкис, А. А. Жуков. – Москва : Академия, 2012. - 352с.
2. Клеман, Б. П. Практические задания по технологии приготовления пищи : учебное пособие для научного профессионального образования / Б. П. Клеман, М. Н. Лебедева. – Москва : Академия, 2012. - 175с.

## **THE ROLE OF IMPREGNATION IN THE PRODUCTION OF BISCUIT CAKE “PRAGUE”**

*Novitskaya E.S., Alakhova M.Yu.*

**Key words:** *the article describes the composition of Prague cake, the role of impregnation in the production of cake “Prague”.*

*The article describes the composition of Prague cake, the role of impregnation in the production of cake “Prague”.*