

Христинина Евгения Викторовна

студентка

ФГБОУ ВО «Российский экономический
университет им. Г.В. Плеханова»

г. Москва

«ШОКОЛАДНЫЙ ВЕЛЮР» КАК СПОСОБ ОФОРМЛЕНИЯ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

***Аннотация:** автором статьи проведен анализ популярного на сегодняшний день покрытия для десертов (тортов, пирожных). Подсчитана калорийность и энергетическая ценность «шоколадного велюра», выделены его преимущества и недостатки.*

***Ключевые слова:** кондитерские изделия, пищевая промышленность, калорийность, энергетическая ценность, оформление, состав.*

Кондитерская отрасль является одним из наиболее динамично развивающихся направлений пищевой промышленности. Производство десертов различного вида в современной России осуществляется как поточным производством, то есть большими партиями (на крупных предприятиях), так и единично, по конкретному заказу (индивидуальными предпринимателями). Последние значительно активнее реагируют на изменяющиеся желания и вкусы потребителей.

Покрытие «шоколадным велюром» – способ оформления кондитерских изделий, популярность которого быстро растет. В связи с этим существует необходимость анализа ингредиентов, входящих в состав покрытия, расчета примерной калорийности, определения его преимуществ и недостатков.

В состав смеси для «шоколадного велюра» входит шоколад (то есть, масло какао, тертое какао и сахар) и какао-масло в соотношении 1 : 1. При необходимости создания цветного покрытия в смесь добавляется пищевой жирорастворимый краситель. Приготовление начинается с изменения агрегатного состояния ингредиентов. Шоколад и масло какао следует растопить в разных емкостях. Ингредиенты размягчают по отдельности по причине их различной температуры

плавления. Для какао-масла она составляет 32–35°C [1], а темный шоколад плавится при температуре 50–55°C, белый и молочный шоколад – при 45°C [2]. Далее вещества перемешивают и доводят до рабочей температуры, которая находится в пределах от 30 до 45°C. Данный параметр зависит от используемого краскопульт. Для приборов, имеющих высокую мощность, используют смесь, температура которой равна 30–35°C, для более слабых краскопультов оптимальная температура равна 40–45°C. Далее смесь наносится на замороженное кондитерское изделие, температура которого должна находиться в интервале $(-20 \pm 2)^\circ\text{C}$. Соблюдение данных режимов обеспечивает качественное нанесение шоколадной массы на поверхность изделия, что дает красивое и оригинальное его покрытие, напоминающее нежную велюровую ткань.

Значение необходимой вязкости жидкости можно найти в инструкции к используемому краскопульту. Единица ее измерений – din (дины).

Вязкость шоколадной массы зависит от соотношения шоколада и какао масла, а также от температуры смеси. Чем больше какао масла, тем более вязкая получается масса. Краскопульт для «шоколадного велюра» должен пропускать жидкость вязкостью не менее 40 din [4].

Проведем подсчет пищевой и энергетической ценности «шоколадного велюра» на 100 г. продукта, считая, что 1 г жиров дает 9 ккал, 1 г углеводов – 3,75 ккал, а 1 г белков – 4 ккал. Для расчета энергетической ценности, необходимо использовать коэффициент пересчета: 1 ккал = 4,184 кДж.

Калорийность масла какао составляет 899 ккал (то есть 3761 кДж), сахара 398 ккал (1665 кДж), какао тертого – 607 ккал (2540 кДж). Таким образом, если считать, что масло какао и шоколад (какао тертое, масло какао и сахар) взяты для «шоколадного велюра» в пропорции 1 : 1, можно определить, что его пищевая ценность равна примерно 722 ккал (3020 кДж). Тогда как данная характеристика для масляного крема (в составе сахарный песок, сливочное масло 72,5%, белок яичный куриный, ванилин), который чаще всего используется для декорирования кондитерских изделий, примерно равна 483 ккал (2020 кДж). А калорийность белкового заварного крема, состоящего из сахарного песка, лимонной кислоты и

куриных яиц, примерно равна 315 ккал (1318 кДж). Калорийность творожного крема, в состав которого входят творог 9%, молоко 3,2%, сахарный песок, составляет 166 ккал (695 кДж). Пищевая ценность зеркальной глазури – другого покрытия для кондитерских изделий, которое также в настоящее время пользуется популярностью, составляет 405 ккал (1694 кДж) на 100 г. В ее состав входят белый шоколад, 35% сливки, молоко 3,2%, инвертный сироп и желатин. Представленные цифровые значения зависят от количества сахара, добавленного в состав [3].

Прежде чем покрывать торт «шоколадным велюром», на его поверхность наносят крем (масляный, заварной и т. д.) и тщательно выравнивают поверхность. Именно это обеспечивает равномерное покрытие и сохранение внешнего вида изделия после размораживания. Расход «велюра» на торт стандартного размера (высота примерно 10 см, вес около 1 кг) небольшой. Он составляет примерно около 55 г., то есть 397 ккал (1649 кДж).

Среди преимуществ покрытия «шоколадным велюром» можно выделить его оригинальность и утонченный вкус. Именно поэтому десерты, оформленные таким образом, пользуются высокой популярностью. «Велюр» является достойной заменой мастике, так как не утяжеляет кондитерское изделие. Недостатком же можно назвать вероятность ухудшения состояния покрытия во время размораживания, высокую калорийность смеси. А также необходимость получения идеально ровной поверхности перед нанесением «шоколадного велюра».

Таким образом, «шоколадный велюр» является оригинальным для производителей решением покрытия кондитерских изделий, которое в настоящее время пользуется высокой популярностью. Невысокий расход «велюра» делает его экономичным с точки зрения расхода на одно изделие. Однако, себестоимость смеси достаточно высока. Стоимость 1 кг какао масла начинается с 1000 рублей, цена 1 кг сахара не опускается ниже 50 рублей. Стоимость же какао тертого начинается с 700 рублей за 1 кг. Необходимо также отметить, что данное покрытие является достаточно калорийным, так как содержит в себе большое количество масла какао.

Список литературы

1. ГОСТ Р ИСО 23275-2013 «Жиры и масла животные и растительные. Эквиваленты масла какао в масле какао и шоколаде» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200104889>
2. ГОСТ 31721-2012 «Шоколад. Общие технические условия» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200096908>
3. Скурихин И.М. Химический состав пищевых продуктов. Кн. 1. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности пищевых продуктов / Под ред. проф., д-ра техн. наук И.М. Скурихина, проф., д-ра мед. наук М.Н. Волгарева. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: Агропромиздат, 1987.
4. Шоколадный велюр. Рецепт приготовления [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://domkulinara.ru/shokoladnyi-velur-recept-prigotovleniia.html>