

*Христинина Евгения Викторовна*

студентка

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

г. Москва

## **«ЗЕРКАЛЬНАЯ ГЛАЗУРЬ» КАК СПОСОБ ОФОРМЛЕНИЯ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ**

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

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

Кондитерская отрасль является одним из наиболее динамично развивающихся направлений пищевой промышленности. Популярность на российском рынке изделий, покрытых «зеркальной глазурью» растет. Однако, такие изделия производятся в основном индивидуальными предпринимателями. В связи с этим, существует необходимость анализа продуктов, входящих в состав «зеркальной глазури», расчета ее калорийности, определения преимуществ и недостатков.

В состав смеси для «зеркальной глазури» входит желатин, глюкозный сироп, белый шоколад (или любой другой с содержанием какао не выше 56%), сгущенное молоко, сахар-песок, вода. Это эмульсия, имеющая водную часть в виде сиропа и масляную составляющую – шоколад. При необходимости создания цветного покрытия в смесь добавляется пищевой краситель. Приготовление начинается с растворения желатина в воде (1 : 5). В подготовленную ёмкость выкладывают сгущённое молоко, предварительно нарубленный белый шоколад. Отдельно смешивают воду, сахар и сироп глюкозы, нагревают до растворения сахара. Перед закипанием смеси необходимо проводить замер температуры, довести ее до 103°C. Необходимо тщательно контролировать показатели

термометра, так как если глазурь не была доведена до готовности, то ее вязкость будет недостаточной. Это приведет к тому, что она будет жидкой и стечёт с боковых частей торта. Если же смесь была переварена, то ее вязкость будет слишком высокой, следовательно, оформить ею торт будет затруднительно. Далее необходимо соединить смесь шоколада, сгущенного молока, воды, глюкозного сиропа и сахара. К смеси добавляют растворенный желатин, краситель и размешивают блендером на максимальной скорости, добиваясь равномерного распределения ингредиентов. При этом необходимо следить за количеством выделяющихся пузырьков воздуха. При их наличии глазурь необходимо процедить глазурь через мелкое сито и накрыть пищевой плёнкой. Смесь охлаждают в холодильнике в течение 12 часов для стабилизации. Глазурь нагревают до рабочей температуры 30–35°C и перемешивают блендером. Наносят покрытие на предварительно замороженное кондитерское изделие. Если торт недостаточно заморожен, то на его поверхности образуется конденсат и покрытие глазурью станет невозможным. Соблюдение данных режимов обеспечивает качественное нанесение массы на поверхность изделия, что дает красивое и оригинальное зеркальное покрытие.

Проведем подсчет пищевой и энергетической ценности «зеркальной глазури» 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 глюкозного сиропа, взятого для приготовления 100 г. «зеркальной глазури» (23,6 г.), равна 73,6 ккал (308 кДж). Остальные ингредиенты: сахар-песок (23,6 г.) – 94,2 ккал (393,98 кДж), вода (11,8 мл) – 0 ккал, сгущенного молока (15,7 г.) – 50 ккал (210 кДж), белый шоколад (24 г.) – 130 ккал (703 кДж), желатин (1,3 г.) – 4,6 ккал (19,3 кДж). Таким образом, суммарная калорийность 100 г. «зеркальной глазури» составляет примерно 352,4 ккал, энергетическая ценность – 1634 кДж.

Произведем примерный расчет себестоимости 100 г. продукта. Глюкозный сироп – 6,3 рубля, сахарный песок – 2 рубля, вода – 1 рубль, сгущенное молоко –

3 рубля, белый шоколад – 27 рублей, желатин – 1 рубль. Стоимость 100 г. примерно 40 рублей. Однако для торта среднего размера необходимо чуть больше 1 кг.

Прежде чем покрывать торт «зеркальной глазурью», 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.

Среди преимуществ «зеркальной глазури» можно отметить легкость ее приготовления, доступность ингредиентов, а также великолепный вид выпечки. Десерты, оформленные таким способом, пользуются высокой популярностью. Данное покрытие является достойной заменой мастике, так как не утяжеляет кондитерское изделие. К недостаткам можно отнести лишь тягучесть зеркальной глазури, масса получается очень сладкой и при разрезании может потянуться за ножом. Также существует вероятность образования конденсата, что может испортить внешний вид изделия. Возможное появление пузырей в глазури также является недостатком. Однако, все это можно устранить.

Таким образом, «зеркальная глазурь», являясь оригинальным для производителей решением покрытия кондитерских изделий, доказывает предпринимательскую гибкость малого и среднего бизнеса в России. Она вызывает все больший интерес как у потребителей, так и у производителей.

### ***Список литературы***

1. 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.

2. 16 рецептов зеркальной глазури [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://bonappeti.boltai.com/topics/16-retseptov-zerkalnoj-glazuri/>