

## АНАЛІЗ АСОРТИМЕНТУ КОНДИТЕРСЬКИХ КРЕМІВ

**Богомол А.Г., гр. ТХ-1-13**

Науковий керівник – канд. техн. наук, викл. **Гасанова А.Е.**  
Харківський торговельно-економічний коледж КНТЕУ

Кондитерський крем являє собою пухку масу, виготовлену збиванням масла, яєць, вершків з цукром та іншими продуктами.

Асортимент кондитерських кремів великий і різноманітний. Його можна поділити на чотири групи:

- масляні, які легко приймають різні рельєфні форми і стійко їх зберігають. Вершкове масло, яке є основою масляних кремів, має бути несолоним, незабрудненим, без сторонніх присмаків і запахів;

- білкові, основою яких є яєчний білок, збитий з цукром. Ці креми використовують для прикраси поверхні тортів і тістечок, для наповнення трубочок і згорнутих в рулон вафель. В основу білкових кремів можна вводити ароматичні та смакові речовини, отримуючи при цьому ароматичні білкові креми;

- заварні, які характеризуються швидкою скисаємістю і псуванням, особливо якщо його зберігати в теплому місці. Заварні креми не слід застосовувати для прикраси поверхні тортів і тістечок, так як з них не виходить рельєфних малюнків. Ці креми використовують для заповнення трубочок, кошиків, згорнутих у рулон вафель, а також для прикраси поверхні дріжджових виробів і рідше для прошарку тортів і тістечок;

- сметанні, сировина для них має бути свіжою, без ознак бродіння, без різкої кислотності, з 30% жирністю. Сметану перед збиванням сильно охолоджують, збивають при низькій температурі. Креми нестійкі при зберіганні, вироби з ними можна зберігати не більше 2...3 г в холодному місці.

Аналіз асортименту кондитерських кремів дозволяє констатувати, що основні креми різні за складом, способам виготовлення, терміном зберігання і смаком. Будь-якому з них можна надати різний смак і аромат, додавши ароматичну або смакову речовину. Найбільш поширеними з них є масляні, однак основні кондитерські креми є нестійкими при зберіганні і перспективним напрямком є пошук шляхів подовження їх терміну зберігання. Шлях до розширення асортименту кондитерських кремів може ґрунтуватися на введенні в них нових барвників, стабілізаторів тощо, які регламентовані законодавством. Наприклад, фіолетово-червоний барвник «Амфікро», що має антиоксидантні властивості, які виділені з листків салатних форм Амаранта.