

КАПКЕЙКИ ПІДВИЩЕНОЇ БІОЛОГІЧНОЇ ЦІННОСТІ

Карпюк Г.С., гр. ТХ-42і

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **Шелудько В.М.**

Полтавський університет економіки і торгівлі

Слово «капкейк» утворено від двох англійських слів: сир (чашка) і cake (торт). Капкейки – це досить новий тренд в світі десертів. Вони дуже зручні, коли мова заходить про зручність подавання і поїдання десерту. Кожен капкейк має свою упаковку (паперовий стаканчик). Історія розповідає про різні факти і версії появи капкейків – тортиків розміром із чашку. Найпоширеніша версія говорить, що свою назву капкейки отримали через свій розмір. Але є і ще варіант. Деякі вважають, що справа – у стародавньому рецепті, в якому необхідну кількість продуктів вимірювалося чашкою. Дві чашки молока, чашка борошна, півчашки вершкового масла. На відміну від маффінів капкейк являє собою маленький тортик розміром із чашку. Готується він переважно із бісквітного тіста, а зверху прикрашається кремом. Вперше про торти, які повинні випікатися в чашках написала в кулінарній книзі «Американське куховарство» Амелія Симмс в 1796 році. Термін «капкейк» був перший раз використаний у книзі рецептів Елайзи Леслі в 1828 році. В Англії капкейкі називають «fairycakes». На відміну від американських капкейків «fairycakes» зазвичай готують із глазур'ю і за розміром вони менші.

Основними інгредієнтами під час приготування капкейків є борошно, цукор, яйця, вершкове масло, молоко, розпушувач. Калорійність 100 г виробів складає 250–300 ккал в залежності від рецептурного складу, що дозволяє віднести цей вид виробів до висококалорійних продуктів.

Біологічно цінними добавками є сир кисломолочний і пюре із порічок. Харчова цінність сиру визначається високим вмістом білків (14–18%), у яких є всі незамінні амінокислоти. Наявність метіоніну та лізину дає змогу використовувати сир, як дієтичний продукт для профілактики та лікування захворювань печінки і атеросклерозу. За вмістом йоду червоні порічки не поступаються хурмі та фейхоа. Однак червоні порічки особливо корисні завдяки високому вмісту кумаринів – природних ліків від підвищеного згортання крові.

З метою розширення асортименту капкейків підвищеної біологічної цінності нами було розроблено рецептуру капкейків із сиром кисломолочним і пюре із червоних порічок.