

КОФЕ И ШОКОЛАД





Кофе — всемирно известный напиток, приготовленный из обжаренных и перемолотых зёрен тропического кофейного дерева. Кофейные деревья — это вечнозелёные деревья или крупные кустарники с овальными кожистыми листьями высотой до 8 м и продолжительностью жизни 60-70 лет.



Настоящий шоколад состоит из какао тертого, какао-масла холодного отжима и натуральных добавок: виноградного сока, кедрового лецитина, натуральной ванили. Также шоколад может содержать ягоды и фрукты молекулярной сушки, вымоченные орехи, семена и другие ингредиенты, созданные природой.

КОФЕ



Легенда о происхождении кофе гласит, что появился он в Африке, тем не менее можно уверенно сказать, что культура потребления этого напитка-арабское наследие. Неотъемлемая часть любого семейного и общественного события- кофепитие превратилось в арабских странах в сложный ритуал.

Кофепитие в арабском доме сложный ритуал, унаследованный от бедуинов, которые угощали кофе своих гостей. По традиции хозяин первым выпивает «непроверенную чашку, чтобы оценить вкус напитка, предлагаемого гостю. После того как оба выпили по первой чашке, гость не может сам попросить налить ему вторую. Если хозяин подает вторую, то тем самым он предлагает свою дружбу и защиту, а отказ расценивается как позор





А между тем в России...

Где-то в 1665 году царь **Алексей Михайлович** серьезно заболел - головная боль, насморк, все дела... В качестве лечения придворный лекарь прописал кофе. Стоит отметить, его сын, **Петр Первый** ещё с молодых лет обожал этот напиток, благодаря иностранцам, жившим в Немецкой слободе.

Вернувшись из Голландии, **Пётр** начал заставлять полюбить кофе всех подданных. Если верить современникам, император мог без приглашения в любой момент приехать в любой вельможий дом и попросить выпить чашку кофе. Им всегда угощали в модных на те времена ассамблеях. Поздней, в Санкт-Петербурге, начиная с 1724 года, **Пётр I** велел открыть 15 трактиров, специально для иностранных гостей. Разумеется, кофе там подавали за милую душу.

Племянница императора **Анна Иоанновна** также отличалась любовью к напитку. В её пору в 1740 году в Санкт-Петербурге впервые открылся Кофейный дом. Однако даже несмотря на обожание кофе со стороны **Елизаветы** и **Екатерины II**, напиток был популярен только в знатной высшей среде. Так продолжалось до Отечественной войны 1812 года. Уже после наполеоновских войн молва о кофе дошла до простых жителей, когда боевая отечественная армия возвратилась из французских земель. С того времени напиток потребляли в дворянских усадьбах, домах купцов и квартирах разночинцев.



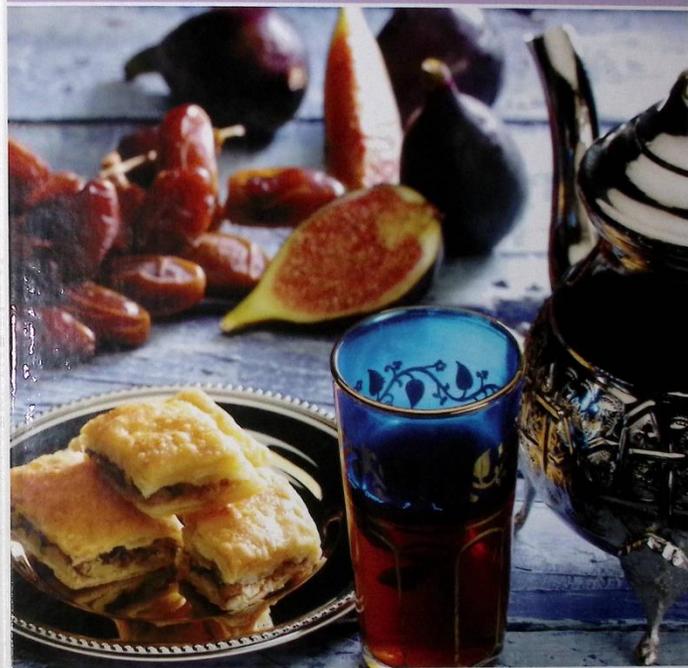
641
К90



Кулинарные
шедевры
народов мира

6

Арабская
кухня



РОДНОЙ
ГОРОД

Кулинарные шедевры народов мира : иллюстрированная энциклопедия. Т.6. Арабская кухня. - Ярославль : Новости регионов, 2011. - 95 с.

Пряные ароматы арабской кухни завораживают и обволакивают, как сказки Шехерезады. Пища арабов сродни пище богов. Она возбуждает изнеженные души и раскрепощает, но позволяет сохранять бодрость и разум. Приём пищи в арабских странах - это прежде всего трапеза в кругу семьи. По традиции все сидят на подушках вокруг стола, едят в тишине, наслаждаясь каждым кусочком. После еды приходит время кофе и разговоров...

Поль Пакен
(ред.-сост.)

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ НАПИТКИ И НАПИТКИ СПЕЦИАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ



▲ Молочные напитки



▲ Напитки на основе растительного сырья

▲ Высокобелковые напитки

▲ Чайные и кофейные напитки

▲ Пробиотики

▲ Обогащение нутриентами

▲ Напитки для спортсменов



Givaudan[®]

Издательство
ПРОФЕССИЯ

НАУЧНЫЕ
ОСНОВЫ
И
ТЕХНОЛОГИИ



Функциональные напитки и напитки специального назначения : научное издание / ред., сост. П. Пакен. - СПб. : Профессия, 2010. - 496 с. : ил. - (Научные основы и технологии). - Пер. с англ.

При общем сокращении спроса на традиционные безалкогольные напитки растет спрос на напитки с заявленными свойствами их полезности для здоровья. Составление рецептур напитков, обладающих улучшенными питательными, нутрицевтическими или функциональными свойствами при хорошем качестве продукции и длительном сроке годности, — дело не простое. В предлагаемой книге рассмотрены основные ингредиенты, методы составления рецептур и полезность для здоровья основных типов функциональных напитков и напитков специального назначения. Первая часть этой книги посвящена стабилизаторам и подсластителям, а также составлению рецептур с учетом обогащения напитков и обеспечения длительного срока годности. Во второй части рассмотрены молочные напитки с основным акцентом на улучшение нутритивных, органолептических и технологических свойств молока как важнейшего ингредиента подобных напитков. В третьей части приводятся данные об инновациях в секторе напитков из растительного сырья, в том числе соках, спортивных напитках, а также в напитках на основе чая и кофе, в том числе с применением соевых белков. Последняя четвертая часть посвящена разработке инновационных продуктов и их роли в рационе человека. Книга предназначена специалистам по производству безалкогольных функциональных напитков и диетологам, а также будет полезна студентам, аспирантам и преподавателям профильных вузов.



Кофе – Макиато

6 граммов кофе (молотого, разумеется);

- 50 миллилитров воды;
- 150 миллилитров молока;
- Френч-пресс;
- Турка или прочее устройство для заваривания кофе.

В случае присыпания корицей или шоколадом вы подчеркнете вкус молочной пенки.



Кофе - Гляссе

Основные ингредиенты:

- свежемолотый кофе (арабика или микс арабики и робусты);
- сахар или сахарная пудра (от 1-3 ложек);
- шарик пломбира или сливочного мороженого;
- очищенная вода (до 50 мл);
- шоколадная стружка, корица или топпинг для посыпки.

Для приготовления насыпьте молотый кофе в турки и залейте смесь холодной водой. Иногда на этом же этапе добавляют и сахар – энергично перемешивая с кофейной смесью. Напиток не доводят до кипения – как только пена начинает подниматься, снимайте с огня. Далее получившийся кофе заливают в высокий стеклянный бокал. Туда же опускают шарик мороженого – белого или с любимыми вами добавками. Когда кофейная жидкость перемешается с мороженым, сверху напиток украшают взбитыми сливками.

ШОКОЛАД

История происхождения шоколада берет свое начало в 1000 г. до н. э. Проживавшее на территории Латинской Америки племя ольмеков открыло для себя шоколадное дерево, из зерен которого готовился особый напиток.

Индейцы майя, а потом и ацтеки на протяжении многих столетий смешивали молотые и обжаренные какао-бобы с водой, а затем в эту смесь добавляли горький перец.

Петр I открыл окно в Европу, а вместе с этим завез в Россию и первый шоколад — наряду с кофе. Сначала напиток невзлюбили, поскольку он казался невкусным и даже приобрел название «сироп из сажи».

Первые кондитерские фабрики в Москве открылись в середине XIX века. Одну из них основал в 1850 году немец Фердинанд фон Эйнем, дав ей свое имя.

664

М-61

Б. Минифай

ШОКОЛАД, КОНФЕТЫ, КАРАМЕЛЬ и другие кондитерские изделия



какао-бобы и
какао-масло

сахар и
подсластители

технология
кондитерского
производства

примеры рецептов

сроки годности
и упаковка



AARHUS UNITED Palsgaard®

ИЗДАТЕЛЬСТВО
ПРОФЕССИЯ

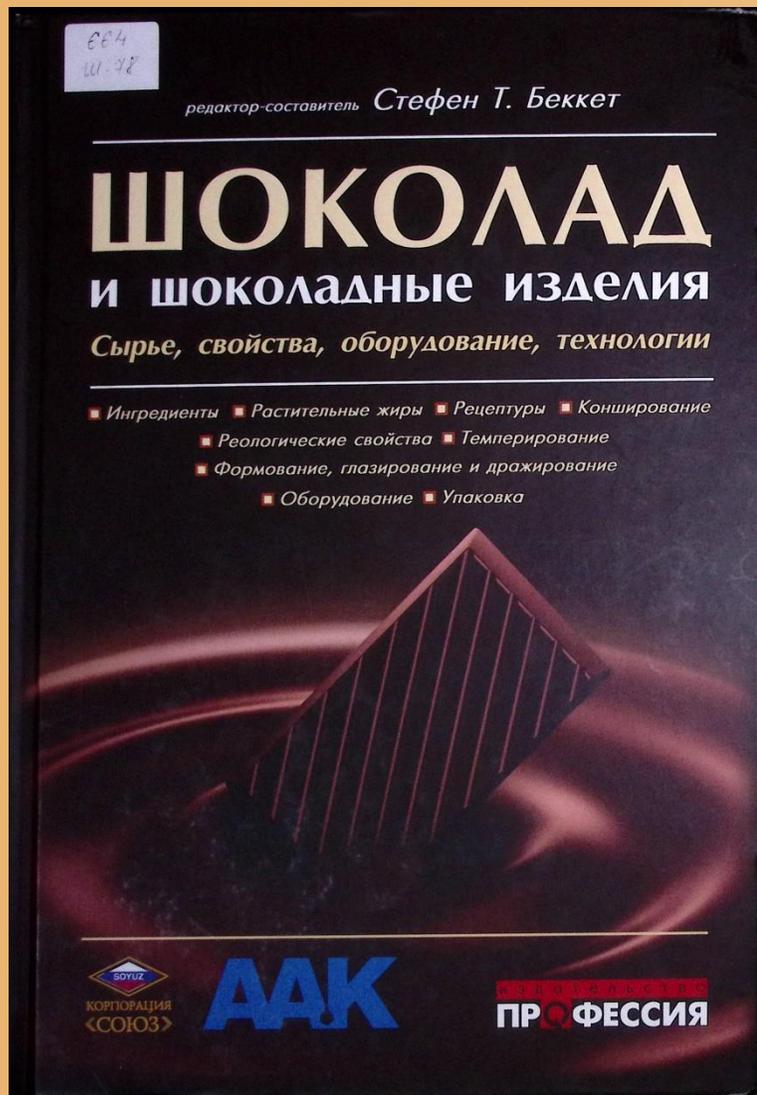
НАУЧНЫЕ
ОСНОВЫ
ТЕХНОЛОГИИ



Минифай, Бернارد У.

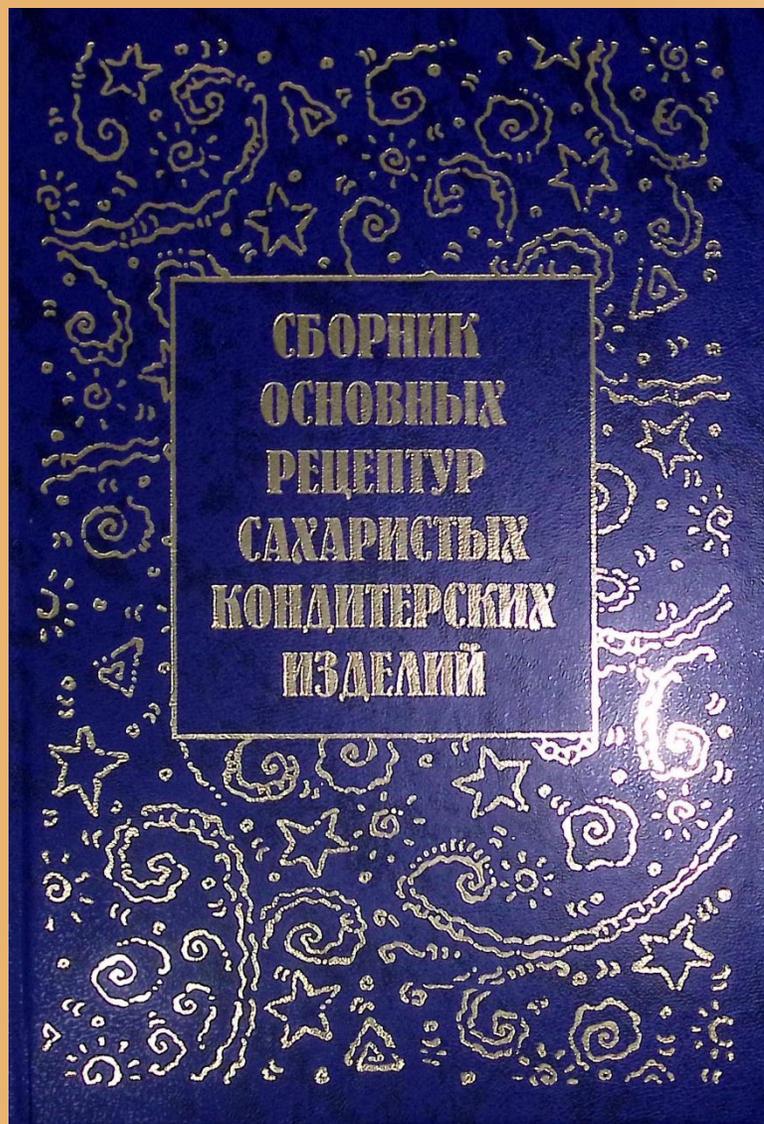
Шоколад, конфеты, карамель и другие кондитерские изделия : научное издание / Б. У. Минифай. - СПб. : Профессия, 2005. - 808 с. : ил. - (Научные основы и технологии). - Пер. с англ.

Наиболее полный справочник, содержащий современные сведения о процессах переработки какао-бобов, производства шоколада, широкого спектра сахарных кондитерских изделий и конфет. Проанализированы свойства сырья и их влияние на конечный продукт. Подробно рассмотрено производство конфет — от анализа сырья (включая фрукты, джем, орехи, ароматизаторы и т. п.), до технологий производства кондитерских изделий с использованием шоколада, включая рецептуры. Большое внимание уделено вопросам качества конечной продукции и пищевой ценности изделий. Приведены типы и виды оборудования, применяемого в технологических процессах — от подготовки сырья до упаковывания готовой продукции. Дан обзор научных исследований и перспектив развития кондитерской промышленности. В приложениях приведены методы анализа и перечень организаций, выставок и курсов повышения квалификации. Не имеющий аналогов в отечественной литературе, этот справочник станет незаменимым пособием для технологов, инженеров, менеджеров по производству и качеству, а также поставщиков отрасли и дистрибьюторов.



Шоколад и шоколадные изделия. Сырье, свойства, оборудование, технологии : научное издание / ред., сост. С. Т. Беккет. - СПб. : Профессия, 2013. - 708 с. : ил. + вкл. л., цв. - (Научные основы и технологии). - Пер. с англ.

С момента выхода 3-го издания этой книги на английском языке в 1999 г. в мире появилось много новых фирм-производителей шоколада и шоколадных изделий. С учетом больших изменений и общих тенденций развития шоколадной отрасли в это 4-е издание включено много новой информации — особенно по химическим аспектам развития вкуса и аромата, реологическим свойствам шоколадной массы, упаковки и маркетинга шоколада. Все авторы отдельных глав являются признанными экспертами в той или иной области. Некоторые главы более научны, другие ориентированы на производителей и подготовлены специалистами-практиками с многолетним опытом работы в отрасли. Совершенно новые главы посвящены шоколадной крошке, технологиям холодного формования, вопросам защиты интеллектуальной собственности и нутрицевтическим свойствам шоколада. Книга предназначена для ученых и специалистов, занимающихся производством шоколада и шоколадных изделий, разработчиков рецептур, специалистов служб качества, а также будет полезна студентам, аспирантам и преподавателям профильных вузов



Сборник основных рецептов сахаристых кондитерских изделий/Сост. Н.С.Павлова :
сборник. - СПб. : ГИОРД, 2003. - 230 с.

В книге содержатся унифицированные рецептуры на производство сахаристых кондитерских изделий: карамель, конфеты, ирис, шоколад, драже, халву, пастильно-мармеладные изделия и восточные сладости. Кроме того, в сборнике дано краткое описание технологии производства, подготовки сырья, полуфабрикатов, а также приведены примеры расчета рецептур и норм потерь сухих веществ, взаимозаменяемость сырья. В приложении указаны методы технохимического контроля производства, условия и сроки хранения кондитерских изделий. Сборник предназначен для специалистов кондитерской промышленности, а также может быть полезен лицам, осваивающим кондитерское дело и студентам вузов и техникумов.

664
Ф94

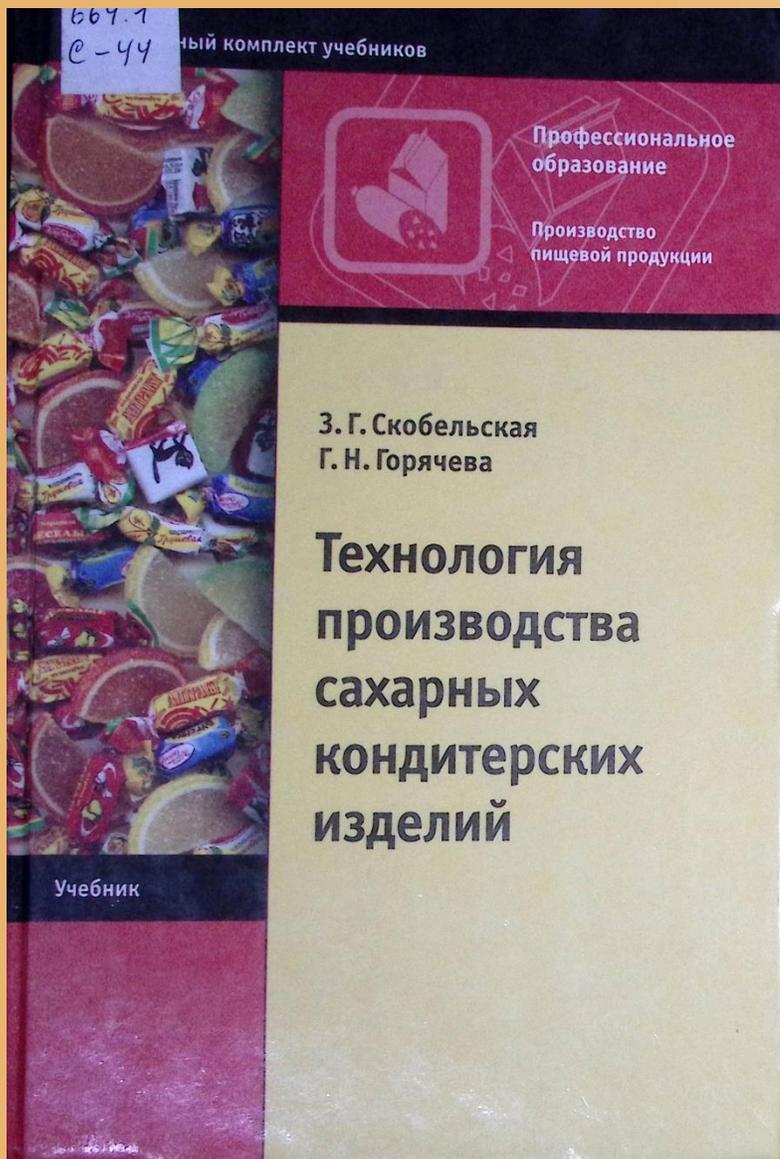


ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ПИЩЕВЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ И ДОБАВКИ В ПРОИЗВОДСТВЕ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ



Функциональные пищевые ингредиенты и добавки в производстве кондитерских изделий : учебное пособие для студентов по направлению подготовки "Продукты питания из растительного сырья" / Г. О. Магомедов, А. Я. Олейникова, И. В. Плотникова. - СПб. : ГИОРД, 2015. - 440 с.

В книге обобщены сведения о различных функциональных пищевых ингредиентах и добавках, используемых для повышения пищевой и снижения энергетической ценности кондитерских изделий, даны их классификация, химический состав и физико-химические свойства. Представлены современные структурные схемы производства различных видов кондитерских изделий, особенности технологии при использовании нетрадиционного отечественного сырья, приведены рецептуры кондитерских изделий с наиболее перспективными функциональными ингредиентами и добавками. Учебное пособие предназначено для студентов, обучающихся по направлению подготовки бакалавров и магистров 260100 «Продукты питания из растительного сырья» и направлению подготовки дипломированного специалиста 260200 «Производство продуктов питания из растительного сырья», специальности 260202 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий», а также будет полезно аспирантам, преподавателям вузов, специалистам кондитерских предприятий.



Скобельская, Зинаида Григорьевна.

Технология производства сахарных кондитерских изделий : учебник / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. - М. : ИРПО ; [Б. м.] : ПрофОбрИздат, 2002. - 416 с. - (Профессиональное образование. Производство пищевой продукции).

Рассмотрены состав и свойства сырья и вспомогательных материалов для сахарных кондитерских изделий, а также требования к качеству. Описаны процессы производства карамели, конфет, ириса, пастилы, зефира, мармелада, шоколада, драже и халвы. Для учащихся учреждений начального профессионального образования, осваивающих профессию "Кондитер сахаристых изделий". Может быть использован при других формах подготовки специалистов кондитерского производства, полезен для практических работников.



Для конфет понадобятся:

1. какао-масло – 100 г;
2. сахар коричневый – 30 г;
3. чистый какао-порошок – 45 г;
4. ваниль натуральная – одна щепотка;
5. морская соль – одна щепотка;
6. орехи или цукаты – по желанию.

СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!