

Л. О. Стріха
Н. П. Шевчук

ДИЗАЙН СТРАВ ТА КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
МИКОЛАЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Стріха Людмила Олександрівна
Шевчук Наталя Петрівна

ДИЗАЙН СТРАВ ТА КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ

Курс лекцій
для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти ОПП
«Харчові технології» спеціальності 181 «Харчові технології» денної
форми здобуття вищої освіти

МИКОЛАЇВ
2022

УДК 664.68:7.05
С85

Автори: Стріха Людмила Олександрівна
Шевчук Наталя Петрівна

Друкується за рішенням науково-методичної комісії факультету технології виробництва і переробки продукції тваринництва, стандартизації та біотехнології Миколаївського національного аграрного університету від 21. 03. 2022 р., протокол № 9.

Рецензенти:

Л. С. Патрева – д-р с.-г. наук, професор, завідувач кафедри птахівництва, якості та безпечності продукції Миколаївського національного аграрного університету;

Г. І. Калиниченко – канд. с.-г. наук, доцент, доцент кафедри технології виробництва продукції тваринництва Миколаївського національного аграрного університету.

Стріха Л. О., Шевчук Н. П.

С85 Дизайн страв та кондитерських виробів : курс лекцій для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти ОПІ «Харчові технології» спеціальності 181 «Харчові технології» денної форми здобуття вищої освіти. Миколаїв : МНАУ, 2022. 92 с.

У курсі лекцій викладено основні відомості про технології первинної переробки худоби, виготовлення ковбасних виробів, натуральних м'ясних виробів, консервів та продуктів з риби, виробництва продукції функціонального харчування.

УДК 664.68:7.05

©Миколаївський національний аграрний університет, 2022
©Стріха Л. О., Шевчук Н.П.

ЗМІСТ

Лекція 1. Естетика і дизайн в оформленні кондитерської продукції і десертів	5
Лекція 2. Основи дизайну в оформленні кондитерської продукції	13
Лекція 3. Використання елементів художнього декору з оздоблювальних напівфабрикатів	24
Лекція 4. Технологічний процес приготування елементів художнього декору з оздоблювальних напівфабрикатів	30
Лекція 5. Оформлення десертів	45
Лекція 6. Естетика і дизайн кулінарної продукції	54
Лекція 7. Принципи декорування холодних страв і закусок	59
Лекція 8. Підготовка овочів і фруктів до декоративної вирізки	78
Список використаних джерел	91

Лекція 1

Естетика і дизайн в оформленні кондитерської продукції і десертів

1. Основи естетики та дизайну в оформленні кондитерської продукції
2. Естетична потреба в оформленні страв
3. Напрямки естетики в громадському харчуванні

1. Основи естетики та дизайну в оформленні кондитерської продукції

Естетика (др. греч. – відчуває, чуттєвий, почуття, чуттєве сприйняття).

Естетика є філософською дисципліною, яка є у своїй наукою як такою. Це область знання про чуттєвий спосіб пізнання людиною навколишнього світу. Поняття «естетика» було введено Олександром Баумгартеном (філософ епохи Просвітництва). Баумгартен виділяв три духовні сфери людського світу: розум, волю і почуття. Розум і воля – об'єкти дослідження логіки і етики. Почуття ж дісталось естетиці. Чуттєве сприйняття зводилося Баумгартеном до характеристики двох явищ: прекрасного і мистецтва як прояви прекрасного – основній категорії естетики. Саме тому історично склалося так, що великою частиною предмета естетики є сприйняття мистецтва.

Історія естетики. Естетика як термін виникає у вживанні Баумгартеном в 1754 році для позначення стратегії дослідження чуттєвого знання. Спочатку естетика передбачала осягнення здібностей чуттєвого пізнання (через мистецтво, сферу людській емоції, але поширилося не тільки на твори мистецтва, а й на природу, сферу людських взаємин).

Естетична проблематика починає формуватися одночасно з формуванням філософської проблематики. Вона задає питання про джерело краси в світі, про те, яким чином краса виявляє себе людині.

В межах давньогрецької традиції виникає кілька базових проблем, які потім розробляються всієї європейської культурою.

Греки розділили буття на хаос і космос (гармонія, впорядкованість світу, симетрія). Людина, за уявленнями давніх

греків, була мікрокосмом, Всесвіт – макрокосмом, і відносини між ними є відносинами подібності. Так, з давньогрецької філософії, виникає теза про онтологічне походження краси, краса як властивість буття.

Міф – один з перших культурних досвідів колективно-естетичного суспільства. Етапи міфології: Безособова міфологія. Персоніфікація (зооморфізм, антропоморфізм). Героїчна міфологія (герой був напівбогом, напівлюдиною). Руйнування міфу (поява елементів осміювання по відношенню до міфу).

Функція міфу: гармонізує міф через систему художньо-образного освоєння соціального простору.

У міфі важливе місце займає уявлення про простір (топос) – утопія, не буває в міфі однорідним, ділиться на сакральний простір (семантично значуща) і профанне (незначне). Час в міфі – неоднорідний, дуже актуальний, так як не має ні майбутнього, ні минулого.

Дизайн (англ. Design інженер-конструктор, від лат. Designare відміряти) – це творча діяльність, метою якої є визначення формальних якостей промислових виробів. Ці якості включають і зовнішні риси виробу, але головним чином ті структурні і функціональні взаємозв'язки, які перетворюють виріб у єдине ціле, як з точки зору споживача, так і з точки зору виробника. Дизайн прагне охопити всі аспекти навколишнього середовища людини, яка обумовлена промисловим виробництвом.

Людину, яка займається художньо-технічною діяльністю в рамках будь-якої з галузей дизайну називають в загальному випадку дизайнером (в тому числі архітектора, проектувальника, ілюстратора, дизайнера плакатної та іншої рекламної графіки, веб-дизайнера).

Композиція. Композиція – це будова форми твору мистецтва, спрямована на розкриття задуму автора. Композиція – це побудова твору мистецтва, обумовлена його змістом, характером і призначенням і багато в чому визначає його сприйняття. Композиція – це будова, взаємозв'язок частин, що забезпечує цілісність зображення, спрямована на розкриття змісту, ідеї твору. Виходячи з цього, можна виявити п'ять законів композиції:

1. Закон цілого (висловлює неподільність цілого).
2. Закон пропорцій (визначає ставлення частин до цілого і за величиною один до одного).
3. Закон симетрії (обумовлює розташування частин і цілого).

4. Закон ритму (висловлює характер повторення або чергування частин цілого).

5. Закон головного (в цілому показує, навколо чого об'єднані частини цілого).

Будь-яка дизайнерська робота починається з постановки задачі, розробки концепції вираження ідеї, визначення функції яку повинна виконувати дана робота. Саме ці чинники в подальшому допоможуть вибудувати композицію, так як знаючи кінцеву мету роботи, можна логічно вибудувати і підібрати форми. Перше, що визначає подальший розвиток композиції – це формат. Вибір формату є основою створення композиції. Формат задає основу для її розвитку. Вибір формату залежить від типу композиції.

Типи композицій: замкнута – відкрита; симетрична – асиметрична; статична – динамічна.

Форми композицій: точкова, лінійно-стрічкова, площинна, об'ємна, просторова, комбінація різних форм

Стан композицій:

Рівновага – це такий стан композиції, при якому всі елементи збалансовані між собою. Врівноважені частини цілого набувають зорову стійкість. В основному рівновага зводиться до балансу по виразності. Виділяють статичну і динамічну рівновагу:

Статична – це стан композиції, при якому збалансовані між собою елементи в цілому справляють враження її нестійкою нерухомості.

Динамічна – це стан композиції, при якому збалансовані між собою елементи справляють враження її руху і внутрішньої динаміки. Фізіолог І. П. Павлов говорив, що «Найбільш добре засвоюється та їжа, яка володіє не тільки хорошим смаком і ароматом, але і красивим зовнішнім виглядом. Під час їжі людина повинна забути про всі турботи і зосереджувати свій інтерес на їжі. Красиво оформлене блюдо привертає увагу і є більш корисним, тому що все гарне приємно, а що приємно – краще засвоюється і більше користі дає організму. Від правильного засвоєння їжі багато в чому залежать наше здоров'я і працездатність. Але їжа не тільки засіб забезпечення насущних, життєво необхідних потреб людини. Вона повинна задовольняти і естетичну потребу, викликати задоволення своїм виглядом, ароматом і смаком. Людина повинна отримувати насолоду від їжі».

2. Естетична потреба в оформленні страв

Оформляючи блюда, кухарі повинні проявляти тонкий художній смак, знати закони поєднання кольору, форми, створювати правильне поєднання гарнірів за смаком, кольором і формою нарізки. Застосовуючи різноманітні овочі, можна красиво оформити страви. Для цього овочі нарізають різної форми: соломкою, кубиками, брусочками, «часничком», скибочками, ромбиками, зірочками, кружечками, шестернями і тощо. Так, картоплю точать бочонком «Англес», великими кульками «шате», дрібними кульками «Нуазет» або «Паризьен». І відварні, і обсмажені кульки картоплі та інших овочів гарно прикрашають страви. Гарно, акуратно нарізані овочі надають страві дуже привабливий вигляд і викликають апетит.

Супи правильно оформлені, якщо витримані встановлені форми нарізки продуктів і готову страву прикрашено подрібненою зеленню, яка збагачує його вітамінами і іншими речовинами, і покращує смак і аромат. Форми нарізки продуктів гарніру повинні поєднуватися з формою основного продукту і розташовуватися на блюді або тарілці так, щоб підкреслити найбільш цінну, основну частину страви.

Великого практичного досвіду, винахідливості і тонкого естетичного смаку вимагає від кухарів оформлення замовних і банкетних страв. Витончено, зі смаком оформлені, вони прикрашають стіл. Зазвичай це великий кулінарний виріб: заливна риба цілком, смажений ростбіф, фаршировані кури і тощо. Навколо нього розташовують складний гарнір з різних за формою і кольором овочів букетами (окремими купками), однаковими за обсягом. Чим більше виріб, тим крупніше букети.

А які соковиті, яскраві і ніжні фарби мають природні продукти! Яке багатство кольорів і відтінків у овочів, фруктів, по-різному приготовлених м'ясних і рибних виробів! Червоні помідори, перець, редис, помаранчева морква, жовті ріпа й бруква, зелені огірки, цибуля, петрушка, горошок, біла картопля – це далеко не всі кольори тільки овочів. І всім цим багатством володіє кожен кухар, щоб створити барвистий натюрморт.

Дуже добре подавати страви з різноманітною зеленню. Вона не тільки красива, але і корисна, багата вітамінами і мінеральними солями. Селера має гарні темно-зелені великі листи з гофрованими краями, це оригінальна прикраса гарячих страв і холодних закусок.

Петрушка – гарне оформлення для бутербродів, холодних закусок і других страв. Особливо красива листова кучерява петрушка, її листя схоже на махрові квіти. Кервель «Кучерява голова» має ніжні і красиві зеленувато-жовті або золотаві листя. Дуже гарний салат «моховидна», що має вузьке, кучеряве темно-зелене і жовтувате листя, що нагадують зовні лісовий мох.

Великою різноманітністю кольору і форми відрізняються сорти декоративної капусти. Так, у листової червоної або синьої капусти сизувато-червоне стебло і сильно порізані темно-фіолетові листя. Плюмажна капуста – витончена рослина з легким, повітряним листям – білувато-зеленим, малиновим або бузковим. Особливо красива капуста «Хоботан». Це екзотична рослина схожа на махрову троянду: в центрі розетки листя малинові, а по краях – різних рожевих відтінків. Краї дрібнозубчасті, сильно хвилясті, прикрашені смарагдовою і темно-зеленою смужкою. Потрібно вміло використовувати різноманітність форм і фарб у поєднанні з кольором і формою кулінарних виробів.

Колір володіє великими виразними можливостями. Колірні поєднання допомагають естетично сприйняти вироби. Колір може підкреслити твердість або м'якість, крихкість або в'язкість виробу, допомогти визначити його якість і технологію приготування.

Кухар-майстер створює, використовуючи колір гарнірів і основних продуктів, оригінальна прикраса страв володіє своєю манерою знаходити потрібні фарби. Можна досягти дивовижної виразності малюнка страви, використовуючи колірну симетрію або асиметрію, гармонійні колірні нюанси і контрасти, закономірне повторення і чергування елементів в композиції.

Дуже гарний салат з овочів: ряди червоних помідорів чергуються з зеленими огірками, зверху покладено кілька кружалець яєць, посипаних зеленню петрушки, і на них – шапочка помідора. Це контрастне яскраве поєднання. А можна поєднувати і відтінки одного кольору: коричнева куряча котлета, світло-жовта картопля (наріzana соломкою), золотиста смажена цибуля і зеленувато-жовтий або золотистий кервель.

Кулінарні вироби не призначені для тривалого зберігання і зазвичай споживаються відразу після виготовлення – в цьому їх особливість. Тому і мотиви оформлення повинні бути простими. Не слід створювати складні пейзажі, малюнки історичних будівель, бюсти і портрети великих ювілярів тощо. Тут маємо суперечність між

красою і доцільністю.

Краще з точки зору і естетичної, і споживчої оформляти кулінарні та кондитерські вироби такими орнаментами, які дозволяють розрізати їх на частини або порції, не порушуючи загального вигляду страви або виробу.

Добре вносити елементи цікавості в оформлення страв для дітей: сніговик з картоплі, фігурки звірів з яєць, овочів і тощо.

При оформленні страв потрібно уважно продумувати кожен деталь. Оформляючи форшмак (рубаний оселедець), йому надають форму оселедця, галантином – форму курки. Це естетично виправдано, але не потрібно прагнути до повної подібності, так як занадто близька копія тільки погіршує враження. Тут призначення виробу не маскується зображенням, воно залишається стравою. Але не потрібно обмежувати свою фантазію традиційним оформленням.

Не можна забувати про форму і зміст: гарніри повинні відповідати смаковим властивостям основного виробу, його не можна захарашувати зайвими продуктами, овочами, зеленню, що не гармонують з ним.

Уважного оформлення вимагає будь-яка страв, навіть найпростіша. Як приємно виглядає звичайна відварена картопля, акуратно посипана подрібненою зеленою цибулею або покрита листочками петрушки.

Дуже важливий колір, його поєднання і в оформленні тортів, тістечок. Яскраві барвисті торти хороші для дітей; чисті світлі тони, поєднання білого і рожевого, білого і блакитного – для молодят, а для срібного весілля – стримані, приглушені тони. І тут можна обійтися без штучних барвників, створюючи яскраву колірну гамму з вершково-білого крему, помаранчевих апельсинів, бурштинового меду, червоних ягід полуниці.

Слід уникати нагромадження в оформленні кулінарних і кондитерських виробів, недоладності. Існує багато способів і варіантів оформлення страв, але завжди потрібні фантазія, художнє чуття, вміння використовувати можливості сировини. Часом вважають, що чим складніше оформлення, тим красивіше блюдо. Часто перевантажують прикрасами банкетні і фірмові страви та торти, витрачаючи багато праці і часу на їх оформлення, створюючи тематичні малюнки з майонезу, желе, масла і тощо.

Кулінарне мистецтво тому й названо мистецтвом, що праця кулінара вимагає не тільки знань, а й таланту художника, естетичного

смаку, вигадки. А результат праці носить відбиток художніх здібностей людини, втілює в собі єдність користі і краси, прагне задовольнити і естетичні запити клієнтів підприємств громадського харчування. Праця кулінара – це творчість «за законами краси»: кухар і кондитер теж можуть дарувати радість зустрічі з прекрасним.

3. Напрямки естетики в громадському харчуванні

Естетична культура ресторанного сервісу – це рівень створення і використання естетичних цінностей працівниками ресторану в процесі обслуговування гостей.

Технічна естетика – наука, що займається вивченням технічних і естетичних проблем створення гармонійного предметного середовища, в тому числі в ресторані. Вона виникла як результат взаємодії таких наук, як естетика, ергономіка, інженерна психологія, технологія виробництва, економіка, соціологія, мистецтвознавство та інше. Технічна естетика займається проблемами освоєння світу за законами краси. Проникнення виробничих проблем в естетичну культуру полягає в художньому освоєнні виробничих ідей, в виробничому підході до традиційної художньої теми «людина – техніка». Технічна естетика становить теоретичну основу дизайну.

Технічна естетика вивчає закономірності формоутворення і композиції виробів. Вона розробляє вимоги за техніко-економічними показниками якості виробів, засобами виготовлення цих виробів в середовищі, в якому вони виробляються. Технічна естетика також дає рекомендації по створенню «технічного пейзажу» на підприємствах і в ресторанах. Вона містить ряд принципів і методів перетворень предметного середовища за законами краси. Технічна естетика спрямовує зусилля розробників на гуманізацію, олюднення виробничого середовища.

Відомо, що художній початок одухотворює працю, прикрашає побут і облагороджує людину. В умовах ринкової економіки велике значення має не тільки розширення асортименту продукту (послуги), а й підвищення їх естетичних властивостей. Під естетичними розуміються такі властивості продукту, які висловлюють чуттєво – сприймаються елементи, споживчі параметри (ступінь досконалості форми, рівень якості, корисність і так далі). Найбільш загальні естетичні властивості продукту – краса, цілісність композиції (сприйняття форми як єдиного цілого), пропорційність розмірів, колір

і інше. Звичайно, продукт виготовляються не заради красивого виду, а для того, щоб їх можна було використати. Однак естетика продукту грає важливу роль, оскільки визначає його привабливість для споживача.

Контрольні питання:

1. У чому полягає важливість оформлення страв?
2. Основні правила оформлення страв?
3. Що таке естетична культура ресторанного сервісу?
4. Що вивчає технічна естетика?
5. Що розуміють під естетичними властивостями продукту?

Лекція 2

Основи дизайну в оформленні кондитерської продукції

- 1. Естетичні вимоги до оформлення кондитерської продукції*
- 2. Історія виникнення оформлення кондитерських виробів*
- 3. Сучасні матеріали і напрямки в оформленні тортів, тістечок.*

1. Естетичні вимоги до оформлення кондитерської продукції

Кондитерські вироби (солодощі, солодкі страви) – висококалорійні і легкозасвоювані харчові продукти з великим вмістом цукру, що відрізняються приємним смаком і ароматом. В якості основної сировини для приготування кондитерських виробів використовуються наступні види продуктів: цукор, мед, фрукти і ягоди, молоко та вершки, жири, яйця, дріжджі, крохмаль, какао, горіхи, харчові кислоти, желуючі речовини, смакові і ароматичні добавки, харчові барвники і розпушувачі.

Кулінар і історик В. В. Похльобкін вважає, що поділ продуктів на хлібобулочні і кондитерські умовно і проводиться в залежності від масової частки борошна в продукті – кондитерські вироби містять борошна менше 50%.

Залежно від використовуваних інгредієнтів, всі види кондитерських виробів діляться на дві основні групи: цукристі та борошняні.

Буває, що кондитерський виріб містить елементи обох груп, проте тільки одна вважається основною (наприклад, вафлі з полуницею – борошняна, хоча полуничний наповнювач – сахариста).

В основі естетичних вимог до оформлення кондитерської продукції лежать умови раціональної композиції виробу, найважливішими з яких є відповідність форм виробу.

Вся продукція повинна відповідати естетичним вимогам і навіть стандартам.

У всьому світі є три основні кольори і чотири похідні, це синій, зелений, і червоний, жовтий, блакитний, бузковий і білий. Ми називаємо останні похідними, тому що вони виходять при змішуванні трьох перших. Наприклад, змішавши зелений і червоний, ми отримаємо жовтий, а якщо червоний змішати з синім, то вийде

бузковий.

Створюючи витвір мистецтва, скажімо, торт, ми повинні пам'ятати, що загальна гама кольорів має бути підпорядкована законам естетики.

Смак кондитерських виробів – один з головних складових критеріїв, що впливають на споживчий попит, але якість продукції – це гарантія його стійкості.

При оцінці естетичності кондитерських виробів звертають увагу на гармонійність форми виробів, стан його поверхні цілком і окремих його частин, а також гармонійне або контрастне поєднання кольорів.

Для кондитерських виробів характерна складна, багатокомпонентна композиція, яка оцінюється по цілісності і стильовому поєднанні.

Оформлення продукції, досить часто зване дизайном, зазвичай відноситься тільки до поверхні виробів, не зачіпаючи їх конструктивних особливостей, внутрішньої будови і ергономічних властивостей. Тому дизайном оформлення поверхні можна назвати лише умовно.

Для багатьох борошняних кондитерських виробів оформлення поверхні продукції істотно впливає на споживчі переваги і оцінку споживачів, які, за образним висловом, спочатку «їдять очима». Якщо ж естетичність продукції буде підкріплена іншими відмінними органолептичними властивостями (смаком, запахом, консистенцією), то це не тільки сформує споживчі переваги, але і забезпечить лояльність споживача до конкретного найменування продукції в подальшому.

2. Історія виникнення оформлення кондитерських виробів.

Тістечка та інші солодощі готували ще в Стародавньому Римі. У Петронія в «Сатириконе» читаємо: «Там вже опинилося блюдо з тістечками: посеред нього знаходився Приак з тіста, що тримає за звичаєм в широкому Подолі плоди всякого роду і виноград».

Різноманіття кулінарії – одна з ознак розвиненої культури. У Римі вона була саме такою, але Рим упав, і мистецтво приготування солодощів виявилось на довгі століття практично забуте. Відродилося воно в Італії, у Венеції, лише з появою цукру в кінці XV – початку XVI ст. А до того часу солодощі купували у арабів.

Слово «кондитер» походить від італійського дієслова «кандіру»

(candire) – «варити в цукрі», «зацукровуюють». Його вимова дуже близько до латинського слова «кондитор» (conditor) – так стародавні римляни називали кухарів. Це співзвуччя призвело до того, що виробників солодошів стали іменувати не кандіру, а кондитор або кондитерами. Пізніше пальму першості у італійців перехопили французи з їх помпезними бісквітними тортами, а від них вона перейшла до австрійців. Віденська кондитерська школа вперше заявила про себе в 1815 р. під час Віденського конгресу. Тамтешні кондитери використовували більш легке тісто з меншою кількістю яєць. Їхні вироби вимагали більше часу і майстерності, ніж французькі, але були дешевші.

У Франції та Італії до приготування солодкого допускали тільки тих, хто добре вмів малювати і ліпити. Майбутні кондитери вивчали історію архітектури, ліплення і орнаментику.

В даний час ситуація не особливо змінилася. У 90-х рр. ХХ ст. в нашій країні вийшов підручник для кулінарних технікумів «Малювання та ліплення для кондитерів». Завдання в ньому мало чим відрізнялися від тих, що дають студентам художніх училищ. Знання законів композиції, вміння підбирати гармонійні поєднання кольорів, малювання та ліплення з натури – всі ці навички є невід'ємною частиною кондитерського мистецтва. Адже саме незвичайне оформлення створює навколо їх творінь ореол казковості.

Майстри минулих століть зі звичайного цукру створювали цілі скульптурні композиції. Одна з них стала подарунком португальського короля Папі Римському в 1513 р. Вона зображала самого Папу в оточенні 12 кардиналів і 300 свічок, кожна в півтора метра заввишки. І це далеко не єдиний зразок солодкої скульптури. Е. Т. А. Гофман в казці «Лускунчик і Мишачий король» придумав ціле лялькове царство з міськими воротами з мигдального печива, будинками, прикрашеними цукровими галереями ажурної роботи; хто стоїть на площі замість обеліска глазурованою тортом і чудовим марципанові замком. Звичайно, це фантазія письменника, але надихнули його швидше за все твори справжніх кондитерів.

До речі, марципан був винайдений у Франції в XVIII-XIX ст, тобто як раз під час написання казки, користувався величезною популярністю в Австрії та Німеччині. Ці ласощі є сумішшю цукрової пудри з тертими горіхами (зазвичай мигдальними) в пропорції 1:2 або 2:3. Отримана таким чином маса дуже еластична, і їй можна надати будь-яку форму.

І все-торти – справжні «королі кондитерських». Стиль їх оформлення змінювався в залежності від часу. У XVIII столітті головне місце на столі могло належати шедевру, виконаному у вигляді рогу достатку, з якого сипляться квіти і фрукти. Торти, що надходять сьогодні в широкий продаж, оформлені більш просто і часто, на жаль, досить однотипно.

Але це не означає, що в наш час ключ від солодкої країни, на зразок тієї, яку описав Гофман, назавжди втрачено. Так, відомий майстер Василь Миколайович Семенов створив з шоколаду, бісквіта, цукру і марципанів макет Театру драми, стіни якого були з бісквіту, двері шоколадні, колони цукрові, орнамент на фасаді з марципану точно повторював справжній.

Інший кондитерський шедевр Семенова – це Петродворцовий парк. У центрі парку – знаменитий фонтан «Самсон», з якого б'є струмінь прозорого льодяника.

Торти робилися у вигляді квіткових кошиків, козуба з грибами, пейзажів з казки. В основному такі торти можна було побачити на творчих кондитерських виставках або купити на замовлення.

Виробництво борошняних кондитерських виробів має багатовікову історію. Першими солодощами, які навчилася виготовляти людина, були пряники на основі меду, а потім – цукру і цукристих речовин. На Русі перші пряники, звані тоді «медовим хлібом», з'явилися ще близько IX століття, вони представляли собою суміш житнього борошна з медом і ягідним соком, причому мед в них становив майже половину від усіх інших інгредієнтів. Пізніше в «медовий хліб» стали додавати місцеві трави і коріння, а в XII-XIII століттях, коли почали з'являтися екзотичні прянощі, привезені з Індії та Близького Сходу.

У XVII-XIX століттях прянична справа була поширеним народним промислом. У кожній місцевості випікали свої пряники за традиційними рецептами, а секрети виготовлення передавалися з покоління в покоління. Майстрів, які займалися пряниковим виробництвом, називали Прянишником (звідси і відбулася відоме прізвище Прянишников). Існувало три види пряників, які отримали свою назву за технологією їх виробництва. Це ліпний пряник – їх ліплять з тіста, так само як іграшки з глини. Друкований пряник роблять за допомогою пряникової дошки, або «пряниці», у вигляді рельєфного відбитка на тесті. Силуетний (вирубний або різьблений) пряник формується за допомогою картонного шаблону або штампа з

бляшаної смужки.

Сьогодні ліпні пряники – це велика етнографічна рідкість, що збереглася на території Півночі під назвою «козулі». Їх традиційні персонажі – кінь, олень, корівка, коза, качка з каченятами – вцілілі образи язичницької міфології.

Не менш давню історію, ніж ліпні «козулі», мають і так звані «Тетірки», або «витушки», які до сих пір користуються попитом. Ці неповторні по техніці ліплення та формі пряники випікають з житнього тіста, що розкочується в вигляді тонких джгутиків, які перетворюються в фігурки звірів або спіралеподібні геометричні фігури, близькі до солярних знаків і орнаменту реліктових пам'ятників культури.

Силуетні пряники з'явилися порівняно недавно. Перша згадка про них відноситься до 1850 року, але вже до початку ХХ століття силуетні пряники завдяки своїм декоративним якостям стали найбільш масовими і популярними. Їх широке поширення, зумовило і різноманітність художніх рішень: м'який, лінійний малюнок, що заповнює площину пряника, і не пов'язаний з його формою – на «вирубних» пряниках яскраво-червоне забарвлення цукровою глазур'ю і наклеєними шматочками сусального золота по світлому фону на пряниках, оригінальне використання пуху і фарбованого пташиного пір'я – на розписних пряниках.

Друкований пряник виготовляють за допомогою пряникової дошки, або «пряниці», як рельєфний відбиток на тісті. Його краса і якість значною мірою залежали від майстра, який виготовив пряникову дошку. За старих часів таких умільців називали «знаменщиками». Ось що писав про ці дошки перший дослідник пряників І. Голишев: «Дошки для пряників вирізалися переважно на грушевих і липових дошках і мали високу ціну, від 3 до 15 рублів сріблом, які вирізалися на замовлення особливими майстрами, а також, крім замовлень, дошки вирізалися і на вільний продаж; на них існувала своя мода: прянишники-пекарі конкурували новими видами малюнка, і різьбляри винаходили свої вигадки на дошках для залучення покупців. Різьбляри іноді крім різних написів вирізали своє прізвище. Знову вигаданий малюнок цінувався дорого за тодішнім часом, і перший, який придбав дошку, конкурував з іншими».

Для дітей випікалися невеликі пряники у формі домашніх тварин, птахів, звірів, з традиційними новорічними сюжетами. У ХІІІ столітті на деяких пряниках відтискали букви алфавіту, з їх

допомогою діти могли вчитися читати. У подарунок нареченій і молодій дамі дарували пряник у вигляді корзини квітів, сердечка, голубків, лебедів, павичів з відповідними написами: «Знак любові», «В день ангела».

З нагоди великих урочистостей випікалися спеціальні пряники, які називалися «підносні» або «заздоровні». Вони не тільки вражали своїми розмірами (від 50 см до 1 м і більше) і вагою (від 5 до 15 фунтів, а в деяких випадках до 1 пуда), але і виділялися особливою витонченістю і складністю малюнка.

Пряники було прийнято дарувати і в Прощену неділю, яка припадала на останній день Масляної перед початком Великого посту. У цей день за християнським звичаєм ходили «прощатися» (просити один в одного пробачення за всі заподіяні образи), візити супроводжувалися підношенням пирогів і дуже великих за вагою пряників (від двох до п'яти кілограмів), які символізували Сонце.

Традиція виготовлення пряників на біблійні мотиви (Мадонна з немовлям, Народження Христа, Адам і Єва) пов'язана зі святкуванням Різдва. Символ життя – пряник «Яйце» – обов'язковий атрибут святкування Великодня.

У наш час прянична справа, на жаль, вже не має такого широкого розмаху, як раніше, а зовнішній вигляд і смакові якості пряників в основному далекі від тих, що були звичні для наших не таких уже й далеких предків. І все ж не варто забувати про те, що і донині існують знамениті тульські, в'яземські, міські, ржевські, архангельські пряники, а значить, є надія на те, що майстерність виготовлення пряників, яке прийшло до нас з глибини століть, буде продовжувати жити і радувати всіх, від малого до великого.

Україна з давніх-давен славилася своїми тертими калачами. Назва «калач» походить від слов'янського слова «коло» – колесо, що вказує на круглу форму виробу. У XVI-XVII ст. вони виготовлялися булочниками-ремісниками з тертого тіста. Терті калачі – «класика» не тільки українського, а й світового пекарського мистецтва, і відомі під назвою «пекарські скульптура». Пекарська скульптура, колись дуже поширена і популярна, тепер лише зрідка з'являється на виставках дуже старих пекарів, справжніх майстрів своєї справи. Виготовлення пекарської скульптури – справа надзвичайно трудомістка, тому що виключно всі операції виконуються вручну. Матеріал повинен «слухатися» рук виконавця. Руки за велінням душі змушують тісто «ожити», і відбувається диво. Ремесло стає

мистецтвом, а кожний окремий виріб – шедевром, неповторним творінням рук людських. Кожен ремісник в умовах жорсткої конкурентної боротьби, коли сенсом життя було перемогти і вижити, прагнув і як можна краще виготовити свій товар, і вигідно його уявити і продати. Тому процвітала ініціатива вдосконалення майстерності. Але це стародавнє мистецтво виготовлення калачів в даний час поступово йде в область переказів. Сьогодні необхідно зберегти мистецтво пекарської скульптури в пам'яті нащадків.

Пироги – справжній вид народної творчості. Пироги – це символ гостинності, привітності і доброзичливості. Пиріг – це святковий хліб, а прихід гостя – це завжди свято. Сама назва «пиріг» походить від слов'янського слова «пир» – «свято» – «бенкет». До будь-якої урочистої нагоди випікали свій пиріг: до приходу дорогих шанованих гостей – «хліб-сіль»; до весілля – курник – обрядовий пиріг; до появи в будинку новонародженого – бабин пиріг: булочки, пиріжки, булочки, завитки, кренделі з тіста і іншу різноманітну здобну дрібницю, якою обдаровували дітей.

Ватрушка – назва від слова «ватра», яке в більшості слов'янських мов означає «вогонь», «вогнище». І дійсно, кругла, рум'яна ватрушка нагадує сонце.

Розтягаї – пиріжки, у яких зверху є спеціальний отвір. У минулому і на початку нашого століття їх продавали практично в будь-якому трактирі. Трактири і ресторани пекли пиріжки, кожен за своїм рецептом, і конкурували між собою за право вважатися найкращими.

Кулеб'яка – це пиріг довгастої форми з несолодким фаршем. У словнику слово «кулеб'яка» має в своїй основі застаріле «кулеб'ячити», що означає робити руками, ліпити, куховарити. Найвідомішою кулеб'якою була та, що готувалася в трактирі і називалася Байдаківський пиріг. Це була велика кулеб'яка з начинкою в 12 ярусів, де було все, починаючи від шару риб'ячої печінки і закінчуючи шаром кісткових мізків.

Жодний бенкет, жодне свято не обходиться без солодких кондитерських виробів. Торти, тістечка, здобні вироби надають святковість, урочистість будь-якій зустрічі, будь-якої вечері.

Українська кухня не знала багатьох сучасних видів кондитерського тіста. Всі пироги, пиріжки, кулеб'яки, розтягаї та інші випечені вироби готували з дріжджового, прісного і здобного тіста, пізніше – з пісочного, заварного і листкового. Самого поняття

«торти» і «тістечка» не було.

Під тістечками розуміли пироги та іншу випічку. Ось, наприклад, перелік тістечок: «Четверта подача страв, яка містить тістечка, каші тощо: пиріг круглий з куркою і яйцем, пироги: солодкий, блинчатий, подовий, печерський, пиріжки-карасики з яйцями; оладки, млинці, короваї, пряженці, соковиті, сирники, крупники, лапшевник, ватрушки і тощо ».

Пізніше, в кінці XVIII – початку XIX століть, іноземні кондитери стали готувати у нас бісквітне, заварне, мигдальне, цукрово-білкове види тіста, що і послужили основою для приготування тістечок в новому розумінні цього слова. Цим і пояснюється іноземне походження назв багатьох кондитерських виробів: еклер – від французького «блиск», суфле – «повітряний», крем – «вершки», меренги – від назви німецького міста Меренге.

3. Сучасні матеріали і напрямки в оформленні тортів, тістечок.

Покриття різними видами кольорової і білої глазури є традиційним для покриття тортів в різних європейських і американських кондитерських школах. Таке покриття вимагає великих витрат часу і особливої ретельності виконання, але кінцевий результат вартий того. Торти, виконані в традиційному англійському стилі, виготовляються із застосуванням штампованих декоративних деталей і орнаментів (гумовий штамп з силою притискається до аркуша марципану або мастики, потім орнамент акуратно вирізається по контуру спеціальним роликовим різакон). На торт з готовим орнаментом також можуть прикріплюватися фалди з мастики відповідного кольору.

Для обробки і прикраси тортів і тістечок використовуються також різноманітні креми, збиті вершки, глазури, мастики, желе, фрукти і ягоди, карамель і марципан тощо. Потрібно вміло використовувати барвисту палітру відтінків і кольорів. Для збагачення кольорової палітри служать шоколад, какао порошок, кава. Прекрасний коричневий колір можна отримати за допомогою паленого цукру.

Зовнішній вигляд кондитерських виробів має велике значення. Красиві вироби викликають естетичну насолоду, апетит. Такі вироби прикрасять будь-який святковий стіл.

Різноманітні візерунки та прикраси на тортах і тістечках виконують, відсаджуючи крем з металевих фасонних трубочок, вставлених в кондитерський мішок.

Цукрова мастика і марципан – дуже хороші матеріали для ліплення. Марципани – це еластична маса світло-жовтого кольору, з яскраво вираженим запахом мигдалю. Марципанову масу можна фарбувати.

Ручний розпис широко використовується зараз в оздобленні весільних тортів, печива і капкейків. Для неї використовують мастику, гелеві барвники і невелика кількість алкоголю, наприклад горілки, якщо необхідно розвести барвник. Малюнок може бути простим або складним, все залежить від вмінь кондитера. Дуже актуально оформлення тортів мармуром з мастики, де мастиковий мармур повторює класичний мармуровий малюнок. В оформленні печива, капкейків, тортів все більшу популярність набирають 2D фігурки з мастики.

Зараз набирає обертів тенденція прикраси тортів в «новому шоколадному стилі». Екстракти рому, бренді, апельсина, м'яти і кава допоможуть зробити такі торти ще смачнішими.

Квіти з масляного крему – за допомогою гелевих барвників, всіляких насадок і масляного крему можна отримати неймовірно хитромудрі квіти – троянди, братки, гвоздики, ромашки, ранункулюси, сукуленти і багато іншого.

Цукрова глазур – це білосніжна блискуча сметаноподібна маса. Застосування глазури різноманітно:

- можна залити всю поверхню торта і тістечка;
- за допомогою корнетика наносять прямі, хвилеподібні лінії, сітки, будь-які малюнки. Малюнки глазуру можна робити за трафаретом.
- підфарбованої глазури можна виготовити будь-які прикраси: квіти, мережива, фігурки і тощо.

Відомий австралійський кондитер Vickiee Yo вважає, що майбутнє за стилем Фьюжн. Наприклад, в моді будуть краффіни (cruffin) – це гібрид круассана і маффіна, або кронати (cronut) – гібрид круассана і пончика.

Ще одна цікава тенденція – багатоярусне печиво, прикрашене кремом. Це може бути звичайне цукрове або пісочне печиво, складене на манер торта, просиченого кремом, а зверху прикрашений кремовою трояндою, наприклад, або мастичних квіткою, і

блискітками.

«Голий» або «сільський» торт – один зі свіжих трендів в кондитерській моді. Простота і натуральність – ось основні характеристики, які треба тримати в голові при створенні цього десерту.

Свою назву він отримав через особливості оформлення: коржі і кремний прошарок нічим не прикриваються з боків і виставляються на загальний огляд. Ніяких обтягувань мастикою або кольоровими посипаннями, всі шариповинні бути на виду.

«Голий» торт прагне до природності, тому при приготуванні та оздобленні використовується все, що можна отримати безпосередньо від природи. Коричнево-білі відтінки з червоними і помаранчевими краплями стануть основною палітрою. Класичний варіант, він же найефектніший візуально – коричневі коржі, між ними білосніжний крем, хоча можна використовувати какао або ягідний сік для додання кольору.

В якості прикраси торта активно використовуються свіжі фрукти і ягоди, а також – особлива фішка цього десерту – живі квіти і листя. Також, можна викласти на торт все, що ви вважаєте за досить натуральним.

Всі кольори веселки в одному торті – цей модний тренд вже кілька років не перестає хвилювати кондитерів і ласунів. Сенс полягає в тому, щоб спекти кілька коржів за кількістю кольорів веселки (зазвичай роблять 6 коржів, зливаючи блакитний і синій колір в один), додавши в кожен з них відповідний барвник.

Коржі викладають стопкою, а як прошарок зазвичай використовують білий крем. Зовні торт також покривають білим кремом, а в деяких випадках продовжують райдужне оформлення. Нерідко в хід йдуть різнокольорові цукерки і кольорове посипання.

Продовжуючи тему гри кольору, не можна не відзначити тенденцію, яка вилилася в окремий кондитерський тренд – торти з переходом кольору від світлого до темного в рамках 1-2 відтінків.

Досягається цей ефект дуже просто – додаванням барвника в порції крему або тісту за зростанням. Ефект градієнта або омбре може зачіпати внутрішню частину торта (барвник тільки в коржах), зовнішню (тільки в зовнішньому декорі) або обидві.

На відміну від райдужного торта, такі десерти виглядають більш ніжними і спокійними, в них немає вибуху фарб, але є благородне милування цвітом, тому, ймовірно, вони так популярні на весіллях.

Прикраса квілінгу – цей тренд в оформленні тортів ще тільки набирає обертів, але вже виглядає багатообіцяюче.

Квілінг – це мистецтво створення візерунків з скорочення смужок паперу, в кондитерській галузі в ролі паперу виступає все та ж чарівна мастика, адже вона досить пластична, щоб прийняти потрібну форму.

Мастикую бажаних кольорів розгортають тонким шаром, вирізають з неї вузькі смужки, їх скручують в хитромудрі завитки, а з цих елементів викладають квіти та візерунки на поверхні торта. Найкраще такі прикраси виглядають на рівному однотонному тлі, тому перед декоруванням роблять обтяжку торта мастикою.

Торт з кексів – ідея складеного торта з безлічі порційних елементів – ідеальний варіант для свята з безліччю гостей. Зазвичай такий торт складають з капкейків – маленьких кексів, прикрашених кремом або глазур'ю.

Є два найпоширеніші варіанти виконання цієї задумки:

– Імітація багатоярусного торта з використанням спеціальної підставки. У цьому випадку безліч кексиків, оформлених в єдиному стилі, виставляють за кількістю гостей на яруси підставки. Тому такий торт ще називають вежею з капкейків (cupcake tower). На самий верхній ярус при цьому ставиться невеликий тортик, декор якого також підтримує заявлену тему. Все разом виглядає єдиною композицією, при цьому гостям дуже зручно самотійно взяти собі «шматочок» такого торта.

– Інший спосіб – поставити всі кекси в одній площині і нанести зверху прикрасу з крему або мастики (або їх поєднання), щоб воно покривало все капкейки. Зверху композиція виглядає єдиним цілим, а збоку видно, що цей «торт» зроблений з окремих кексів. Такий варіант особливо популярний на дитячій святах, адже кекси можна викласти у формі чого завгодно, а маленьким дітям буде зручно брати і їх в паперовій обгортці, що не забруднивши руки.

Контрольні питання:

1. Яким естетичним вимогам повинна відповідати кондитерська продукція?

2. У чому різниця в становленні і розвитку кондитерського мистецтва в країні і в Європі?

3. Перелічіть способи оформлення кондитерських виробів з використанням мастики.

4. Як можна використовувати квілінг в сучасному оформленні

торгів?

Лекція 3

Використання елементів художнього декору з оздоблювальних напівфабрикатів

1. Характеристика та застосування оздоблювальних напівфабрикатів на підприємствах громадського харчування

Оздоблені напівфабрикати застосовуються для художньої обробки, прикраси, прошарку випечених напівфабрикатів. Вони надають виробам приємний зовнішній вигляд, смак і аромат.

Велика розмаїтість оздоблювальних напівфабрикатів зводиться до наступних видів: креми, цукрові, шоколадні, фруктові-ягідні напівфабрикати, марципани, посипання та інше.

З оздоблювальних напівфабрикатів часто застосовуються креми. Креми – це пластична піноутворююча маса. Сировиною для приготування кремів служать меланж або яєчні білки, вершкове масло, вершки з додаванням цукру-піску, молока, смакових і ароматичних речовин. При збиванні вищеназваних видів сировини маса стає пишною за рахунок насичення повітрям. Здатність продукту насичуватися повітрям при збиванні називають його кремоутворюючою здатністю.

Яєчні білки мають найкращу кремоутворюючу здатність. Їх обсяг при збиванні збільшується в 7 разів. Додавання цукру-піску знижує кремоутворюючу здатність білків (збільшення обсягу відбувається в 4-5 разів). Кремообразующою здатністю має і вершкове масло. Його обсяг при збиванні збільшується в два і більше разів. Кремоутворююча здатність вершкового масла залежить від того, яким способом воно вироблено – періодичним або поточним.

Якщо масло готується періодичним способом, то крем, отриманий з нього, тривалий час зберігає пишність за рахунок значної кількості повітря, що надходить в нього при збиванні. Структура масла, отриманого поточним способом, має меншу міцність. У процесі збивання (механічного впливу) структура масла руйнується і не дозволяє вработати додати в крем необхідну кількість повітря. В результаті цього кремова маса втрачає пишність, розпливається, з неї важко отримати малюнок. Це пояснюється тим, що в'язкість крему з масла поточного виробництва в кілька разів нижче в'язкості крему з масла, отриманого періодичним способом.

Доброю кремоутворюючою здатністю володіють також вершки 36%-ної жирності і сметана 30%-ної жирності. Висока пластичність крему, сприяє створювати з нього всілякі прикраси, сприймати будь-які кольорові гами дозволяє широко застосовувати його при обробці тортів і тістечок, тому крем є найважливішим напівфабрикатом. Незважаючи на переваги, креми мають істотний недолік

Креми – це швидкопсувні продукти і дуже чутливі до всякого роду бактеріальним забрудненням. У виробництві борошняних кондитерських виробів застосовують такі види кремів: вершкові, масляні, білкові, заварні.

Білковий крем. Основою білкових кремів є яєчний білок і цукор-пісок. По виду і структурі білковий крем відрізняється від вершкового, білизною, більшою легкістю і пишністю. Білкові креми застосовуються для покриття тортів і тістечок, прикраси їх, а також для наповнення трубочок.

Внаслідок ніжної і пишної структури білкові креми не використовуються в якості прошарку випечених напівфабрикатів. Готовий білковий крем потрібно швидко використовувати, так як він може втратити пишність. У бактеріальному відношенні білкові креми більш стійкі, ніж вершкові за рахунок вмісту великої кількості цукру, який є консервантом, і відсутність жовтків.

Білковий крем, в залежності від технології, виробляється сирцевим (сирим) і заварним, з використанням або без використання загущувачів (агару, желатину), а також лимонної кислоти. Білкові креми, як і інші види кремів, ароматизуються і в них вводяться добавки.

Крем білковий сирцовий (основний). Одержують у такий спосіб. Устаткування для збивання (ємність і віночок) ретельно відмивають від жиру, що перешкоджає піноутворенню. Яєчні білки і ємність для збивання охолоджуються. Білки збиваються спочатку при малій частоті обертання віночка, а при перетворенні, а при перетворенні білків в піноподібну масу швидкість обертання віночка збільшується до 240-300 об/хв. Тривалість збивання близько 25 хв до збільшення обсягу маси приблизно в 7 разів. Готова маса пишна і однорідна сніжно-білого кольору.

Далі в білки поступово вводяться при збиванні цукор-пісок і відповідно до рецептури розтерта (подрібнена) лимонна кислота, а потім ванільна пудра. Маса додатково збивається 1-2 хв. Обсяг маси трохи зменшиться в порівнянні з початковою з 7 до 5 разів через

присутність цукру. Щоб уникнути подальшого осідання крему його необхідно відразу ж використовувати для обробки. Вироби, оздоблені сирцевим кремом, для поліпшення зовнішнього вигляду, смаку і стійкості форми рекомендується заколірувати в печі при температурі 220-240 протягом 1-3 хв. При коліруванні на поверхні виробу утворюється тоненька скоринка буро-жовтого кольору.

Крем білковий заварний (основний) відрізняється від серцевого тим, що охолоджені збиті білки заварюються при збиванні цукровим сиропом, увареним до 118-120 (проба на середній кульці).

Збивання після введення гарячого цукрового сиропу триває близько 10 хв, потім вводяться лимонна кислота і ванільна пудра. Ароматизатори, барвники та інші добавки вносяться в крем відразу після заварювання білків сиропом. Під час заварювання білка гарячим цукровим сиропом відбувається закріплення (фіксація) піни. Готовий крем – сніжно-біла однорідна, глянсувата пишна і злегка тягуча маса. Якість крему і його стійкість при зберіганні визначаються якістю білка, щільністю цукрового сиропу і технологією внесення його в збиту масу. Якщо сироп сильно зварений (міцний), то в кремі утворюються грудочки і він буде сухим, менш пористим. Прикраси з такого крему менш пористі, що не гладкі, без глянцю. Такі ж дефекти спостерігаються при занадто швидкому введенні сиропу в збиту масу і поганому перемішуванні крему в гарячому стані. Якщо сироп недоварений, то крем буде розпливатися за рахунок підвищеної вологості.

При наявності загущувача в рецептурі білкового крему збиті білки заварюються гарячим сиропом на основі студнеобразователя (агару або желатину). Білковий заварний крем більш стійкий при зберіганні, ніж до вжитку. Заварні креми застосовуються тільки для прослоювання випечених напівфабрикатів і заповнення трубочок і кошечок. На відміну від інших видів крему заварний є непишний та мазеподібний, злегка драглиста маса, що не зберігає форму.

Заварні креми містять підвищену вологість у порівнянні з іншими кремами. У них борошно знаходиться в клейстеризованному вигляді, а це при наявності яєць і молока створює сприятливі умови для життєдіяльності мікроорганізмів. Креми швидко псується і скисають через розвиток в них молочнокислих бактерій, кишкової палички, і інших видів мікробів. Тому термін зберігання виробів із заварним кремом дуже малий – 6 год. Для підвищення бактеріальної стійкості заварного крему борошно пшеничне попередньо термічно

обробляється (присмажується) при температурі 105-110 протягом 40-50 хв.

У варочном котлі цукор-пісок нагрівається до кипіння при постійному перемішуванні. Одночасно збиваються яйця, і в них поступово вводиться підсмажене борошно. Щоб уникнути грудкування маса ретельно перемішується. В отриману суміш при перемішуванні поступово, а потім швидко вводиться цукрово-молочний сироп. Суміш при перемішуванні уварюють при температурі 95°C протягом 5 хв. В процесі нагрівання відбувається клейстеризація борошна. При приготуванні крему маса особливо ретельно перемішується на стінках і дні посуду для запобігання утворенню грудок і пригорання.

Готова маса швидко охолоджується до температури цеху в невеликих ємностях. Охолоджена маса потім змішується з кремом «Шарлот», і виходить готовий заварний крем. Вершкові і сметанні креми відрізняються особливою пишністю, легкістю і ніжністю та мають відмінний смак.

Приготування таких кремів вимагає застосування сметани або вершків певної жирності з низькою температурою (+2) при збиванні. При використанні загущувача (агару, желатину) вершково-сметанні креми краще зберігають форму, але набувають густу консистенцію. Вершково-сметанні креми застосовуються для прикраси поверхні, а також як наповнювач трубочок і кошичків. Для прослоювання ці креми застосовують тільки для бісквітних напівфабрикатів. Пісочні і листові напівфабрикати не рекомендується перешаровувати вершково-сметанним кремом, так як під вагою верхнього шару напівфабрикату спостерігається осідання крему, а при розрізанні і розкусуванні – його видавлювання. Вологість вершково-сметанного крему – 40-75%.

Помада застосовується для глазурування тістечок, тортів, рулетів, і ромових баб. Помада при охолодженні (кристалізації) на виробі утворює тонку скоринку з ошатним зовнішнім виглядом і блискучою гладкою поверхнею. Помада може бути білого кольору або забарвленої в різні тони природними або синтетичними барвниками.

Помада представляє гетерогенну систему, що складається з твердої, рідкої і газоподібної фаз. Тверда фаза складається з мікрокристалів сахарози різного розміру (бажано, щоб розмір кристалів становив до 20 мкм). Рідка фаза (40-50%) – це насичений

цукрово-патоковий або цукрово-інвертний сироп некрystalлізованої частини сахарози. Газоподібною фазою (близько 2%) є повітря. Чим більше газоподібною і рідкою фаз в помаді, тим вона ніжніша.

Помада виробляється з введенням есенції і без неї, какао-порошку, цільного молока і вершкового масла. Цукрова помада має білий колір і готується з цукру піску, патоки, есенції і води в кількості 30% до маси цукру. Патока може замінитися інвертним сиропом.

Помада може готуватися періодичним і безперервним способами. При безперервному способі виробництва застосовуються установки з мінімальною продуктивністю 150 кг/год. Розглянемо приготування помади періодичним способом. У відкритий варильний котел завантажують цукор-пісок і вода в співвідношенні 100:30. Суміш при нагріванні перемішують до отримання розчину. При меншому вмісті води цукор розчиняється не повністю, а при більшому – процес приготування сиропу подовжується. Цукровий сироп уварюється до температури 115-117°C і вологості 13-14%. У сироп вноситься патока, підігріта до температури 40°C, для зниження в'язкості. Далі цукрово-патоковий сироп уварюють до проби на м'яку кульку або вологості 12-13%. Уварений помадний сироп необхідно швидко охолодити до 40-50°C, так як при повільному охолодженні утворюються великі кристали і помада буде крупнокристаллической. Охолодження помадного сиропу виробляють на столі, попередньо промиті холодною водою і змащеному вершковим маслом. Товщина шару сиропу становить близько 20-30 мм. Тривалість охолодження 20-40 хв залежно від товщини шару.

Підвищена в'язкість охолодженого сиропу перешкоджає кристалізації сахарози. Збивання охолодженого сиропу до помади проводиться в збивальних машинах або універсальних місильних машинах з Z-подібними лопатями. Тривалість збивання 10-12 хв при частоті обертання робочого органу 40 об/хв.

Для підвищення якості необхідно помаду після збивання вистояти 15 хв, вистояти, а потім знову її збити до отримання однорідного стану. Далі помаду перекладають в ємності, покривають вологим пергаментом або тканиною для запобігання утворення скоринки і вистояють 6-24 год. Це необхідно для проведення незакінченого процесу кристалізації сахарози і рівномірного розподілу рідкої фази між кристалами (процес «дозрівання» помади).

Для глазурування виробів помаду Темперують при нагріванні і

інтенсивному перемішуванні до 45-55°C в котлі з водяним обігрівом. При необхідності в неї вводяться різні добавки. Добре приготовлена помада – дрібнокристалічна, глянцева. Глазурована поверхня помади – не липка, гладка, суха.

Лекція 4

Технологічний процес приготування елементів художнього декору з оздоблювальних напівфабрикатів

1. Приготування білкової маси, марципану, шоколаду та карамелі для декору
2. Приготування крему для декору
3. Декор із оздоблювальних напівфабрикатів

1. Приготування білкової маси, марципану, шоколаду та карамелі для декору

Білкова малювальна маса (холодна). Цукрову пудру, просіяну через сито з дуже дрібними чарунками, насипати в порцелянову чашку і, помішуючи виделкою, поступово додавати яєчні білки. Масу збивати до тих пір, поки вона не стане пишною, додати трохи харчової кислоти для надання масі більшої еластичності і підфарбувати її в будь-який колір. Необхідно пам'ятати, що навіть при найменших домішках жирів або інших продуктів білкова малювальна маса псується. Перед наповненням корнетика масу потрібно знову збити. Щоб не утворилося сухої скоринки, чашку з малювальною масою слід накрити серветкою, змоченою у воді.

Білкова малювальна маса (нагріта) – цукрова пудра 100, яйця (білки) 14. Цукор розчинити у воді і уварити до 110°C. В іншому посуді збити яєчні білки, в які вливати тонкою цівкою зварений сироп, і, помішуючи, охолодити до 20-25°C, потім додати цукрову пудру тонкого помелу.

Фруктова малювальна маса – цукор 100, цукрова пудра 10, яйця (білки) 23, вода 40. Повидло, варення, джем або желе протерти через сито з дрібними чарунками і забарвити в будь-який яскравий колір. Щоб краще зберігся блиск, додати трохи карамельної патоки.

Масляна малювальна маса – цукор 150, вода 50, масло вершкове 100, какао-масло 100. Цукор розчинити у воді, довести до кипіння і охолодити. Масло вершкове розтерти дерев'яною лопаткою і потроху доливати до нього розтоплене какао-масло. Потім, помішуючи, поступово додавати сироп, ароматичні речовини і пофарбувати отриману масу в будь-який колір. З корнетика вичавити на пергамент масляну малювальну масу у вигляді фігурок, які після затвердіння

зняти з пергаменту.

Борошняна малювальна маса – борошно 100, цукрова пудра 30, яйця (білки) 23, молоко 70-100. Цукрову пудру, яєчний білок і половину молока за нормою змішати, додати борошно і розтерти вінчиком до зникнення грудок. Потім, поступово помішуючи, розмішати тісто з іншим молоком до консистенції густої сметани. На деко, змащене маслом і посипане борошном вичавити з корнетика всілякі фігурки, або зробити орнаменти за допомогою шаблону.

Після випічки деякі вироби з малювальної маси можна зігнути, поки вони гарячі, і надати їм форму спіралей або завитків. До випічки вироби з малювальних мас можна посипати різними видами посипань. Деякі вироби після випічки глазурують або прикрашають білковою малювальною масою.

Приготування марципану сирым способом. Цукор, патоку і очищений мигдаль змішати і пропустити 2-3 рази через вальцювання, причому кожен раз зменшувати відстань між вальцями. При відсутності вальцювання мигдаль попередньо подрібнити на терках так, щоб утворилася дрібна крупа, потім до подрібненого мигдалю додати цукор, патоку і розтерти в кам'яній ступці або пропустити через м'ясорубку. Якщо мигдаль попередньо НЕ розтерти, то при пропущенні через м'ясорубку або при розтиранні в ступці з мигдалю виділяється масло, яке робить марципан темним і нееластичним.

Готовий марципан повинен бути еластичним, білим. Якщо марципан дуже густий і нееластичний, потрібно додати патоку, кип'ячену охолоджену воду або яєчний білок. Треба пам'ятати, що чим більше патоки, тим повільніше засихає марципан. У марципан дуже м'якої консистенції слід покласти цукрову пудру тонкого помелу. Марципан можна забарвити в різні кольори.

Приготування марципану заварним способом. До цукру додати трохи води і уварити масу до 125°C, покласти розтертий в порошок мигдаль і варити 3-5 хвилин, після чого охолодити на столі з мармурової кришкою. Потім марципан або пропустити через вальцювання або м'ясорубку, або розтерти в кам'яній ступці. Заварний марципан менш схильний до закисання, ніж сирий.

Темперування шоколаду – миндаль 1000, сахар 1000-3000, патока 200. Шоколад подрібнити і повільно нагрівати до 50°C. Якщо шоколад густий, додати розтоплене какао-масло або кокосове масло. Потім шоколад, помішуючи, охолодити майже до затвердіння (24°C) і, не перестаючи помішувати, знову нагрівати до 30-33°C.

При більш низькій температурі виробу виходять з нальотом у вигляді цвілі. Перед заливанням температура форм повинна бути такою ж, як і шоколаду. Після заливки в форми шоколад охолодити до 5-10°C. Щоб вийняти шоколад з форми, нею злегка постукують об стіл.

З в'язкої густої карамельної маси (помадки), що має температуру близько 70°C, можна приготувати прикраси для тортів. Щоб прикраси з карамельної маси швидко не зацукровувались і не темніли, найкраще при варінні карамелі вживати рафінад або ретельно очищений цукровий пісок.

Патоку для цього потрібно брати світлу карамельну; чим більше вживають патоки, тим більш пластичною виходить карамельна маса.

Якщо патоку замінюють іншими антикристаллизаторами (інвертним сиропом, різними кислотами) або зменшують дозу патоки, карамельна маса після охолодження нижче 70°C швидко застигає, що ускладнює формування. При виготовленні карамельної маси слід мати на увазі, що чим менше додають патоки, тим більше треба додавати води.

Карамельний сироп готують так само, як і помадний, тільки карамельну масу, призначену для прикрас, варять маленькими частинами в невеликому посуді на сильному вогні, так як при варінні на повільному вогні карамельна маса виходить жовтого кольору.

Для варіння карамельної маси беруть цукор, розчиняють його в гарячій воді, після чого краї посуду обмивають водою.

Після цього сироп варять. Як тільки на його поверхні з'явиться піна, її ретельно видаляють. Після закипання сиропу знову обмивають краю каструлі, накривають посуд кришкою і уварюють сироп до 118°C, додають нагріту до 50°C патоку і, зменшивши трохи нагрів, уварюють масу до карамельної проби.

Щоб колір карамельної маси не змінився, її охолоджують негайно після варіння. Посуд з карамельним сиропом занурюють на кілька секунд в холодну воду або карамельний сироп виливають на холодний мармур або лист, злегка змащені жиром. Жир повинен бути без вологи, запаху і сторонніх домішок.

Вилиту на мармур карамель загинають за допомогою широкого ножа, також змащеного жиром.

Підфарбовують карамельну масу розчиненими харчовими фарбами. При високому нагріванні фарби розкладаються і згортаються, тому їх кладуть після охолодження карамельної маси до

100°C. Консистенція фарб повинна бути сметаноподібною; сухі фарби погано розчиняються і в карамелі утворюють дрібні точки. При підфарбовуванні карамельної маси в кілька кольорів її розливають кількома порціями на стіл з мармуровою кришкою або в маленькі сковороди і підфарбовують окремо. Якщо потрібно підігріти карамельну масу, то її кладуть на сковороду і ставлять в духовку або нагрівальні прилади.

Присмачують карамельну масу різними кислотами і есенціями після її охолодження до 80-90°C, так як при більш високій температурі деякі види кислот руйнуються, а ароматичні речовини випаровуються. Найкраще зробити пасту з ароматичних речовин, фарби і кислоти і замісити їх в карамельну масу.

Вироби з карамельної маси володіють властивістю значно швидше поглинати вологу із повітря, від чого поверхня їх робиться мокрою, липкою, втрачає блиск, покривається зацукрованою брудною скоринкою, під якою продовжується руйнування виробу.

Для того, щоб вироби із карамелі не руйнувались, необхідно дотримуватись таких правил:

а) додавати в карамельну масу патоку і кислоту в дозах, які регламентовані нормами;

б) виготовляти вироби із карамельної маси в теплому сухому приміщенні;

в) не виносити карамельні вироби із гарячого приміщення в холодне і навпаки;

г) формувати карамельні вироби руками, попередньо вимивши їх галуном, завдяки чому руки не зволожуються;

д) обмочувати карамельні вироби у тиражному сиропі;

е) готові карамельні вироби потримати під паром 1 секунду, обсипати білою або кольоровою цукровою пудрою і обсушити;

ж) обмочують карамельні вироби в розтоплене какао-масло або розтоплений хімічний чистий парафін;

з) зберігати карамельні вироби в герметично закритому посуді.

Зливна (ливная) карамельна маса – цукор 1000, патока 200, вода 400. Атласна карамельна маса – цукор 1000, патока 1000, вода 300. Пластична карамельна маса – цукор 1000, патока 1200, вода 300.

Карамельний клей готують, як карамель, але без патоки і кислот. Після варіння і охолодження на столі з мраморною кришкою клей необхідно розрізати на тоненькі палочки. При використанні клею кінці паличок нагрівають і приклеюють їм деталі.

Карамельний темний клей можна приготувати з розтопленого цукру. Необхідно слідкувати, щоб цукор не потемнів, так як якість виробів від цього погіршується.

Пластичний грильяж. Карамель, виготовлену з даних інгредієнтів (цукор 100, вода 500), уварюють, і коли вона набуде світло-жовтого кольору, додати очищений смажений і дрібно рубаний мигдаль, попередньо просіяний на ситі. Замість мигдалю можна використовувати горіхи, фісташки. Горіхи і мигдаль повинні бути добре висушені і під час додавання до карамелі підігріті. Після додавання мигдалю масу добре перемішати і вилити для охолодження на стіл з мармуровою кришкою, змащений жиром. При 70°C грильяж набуває пластичності, і його можна обробляти так само, як пластичну карамельну масу.

Існує й інший спосіб обробки: грильяж за допомогою дерев'яної качалки потрібно розкочати на дерев'яному столі, змащеному жиром; на отриманий тонкий пласт накласти заздалегідь приготовлений шаблон і ножом вирізати відповідні фігурки.

Цукровий кандіру (цукор 1000, патока 800, вода 300, мигдаль 800). Рафінад найкращої якості розчинити у воді і уварити до 110°C, видаливши піну. Охолоджений до 80°C сироп розтирати в посуді дерев'яною ложкою або лопаткою до тих пір, поки він не стане каламутним і не набуде консистенції рідкої сметани. Якщо сироп при розтиранні не стає каламутним, слід додати в нього цукрову пудру.

Цукрова пластмаса (цукор 1000, вода 300, цукрова пудра 100). Цукрову пудру, приготовану з рафінаду, просіяти через сито, змішати з білками, трохи збити, додати патоку, хімічно чистий гліцерин, рисовий або пшеничний крохмаль. З утворилася пластичної маси можна сформувати квіти, фігурки, сплести кошика, як з карамелі. Вироби після сушки і лакування схожі на порцелянові.

Цукрова пудра 1000, яйця (білки) 200, патока 100, гліцерин 30, крохмаль рисовий 900.

Желатинова пластмаса. Желатин промити і покласти в кип'ячену охолоджену воду, через 2-3 години нагріти до 60°C, щоб він розчинився, і додати патоку, есенцію; після цього охолодити до 25°C, процідити через сито і додати цукрову пудру. Коли утворюється пластична маса, з неї виробляють вироби, як з марципану. Цукрова пудра 1000, патока 100, вода 250, желатин 60, есенція фруктова 0,2.

Цукрова пемза. Цукор з водою уварити до 127°C. Окремо збити

лопаткою білки з цукровою пудрою, як для білкової малювальної маси. Як тільки температура цукрового сиропу досягне 127°C, занурити збиту білкову масу і швидко розмішати протягом 2-3 секунд. Піну вилити на деко, змащене маслом або у сотейник. Після охолодження піну розділити на шматки. Цукрову пемзу можна забарвити в різні кольори. Для цього перед заварюванням яєчні білки або цукровий сироп підфарбувати.

2. Приготування крему для декору

Інгредієнти для приготування крему – цукор 1000, цукрова пудра 150, яйця (білки) 25, есенція, харчові фарби 0,2.

З крему можна робити різноманітні прикраси. Щоб нанести на вироби крем у вигляді різних малюнків і фігурок, користуються паперовою трубочкою (корнетик) і кондитерським мішком з металевою трубочкою.

Корнетики роблять з пергаментного паперу. Для цього вирізають з паперу трикутник, згортають його трубочкою, а кінець надрізають так, як того вимагає малюнок. Так, трубочкою з рівно зрізаним тонким кінцем можна нанести написи, орнаменти або мотузочки, точки; трубочкою, кінець якої відрізаний навскіс, наносять бордюри; трубочкою з клиноподібним тонким кінцем наносять листочки.

Для прикраси виробів найчастіше користуються кондитерським мішком з різноманітними металевими трубочками, але більш раціонально працювати гвинтовими трубочками. Підставу гвинтованої трубочки ставлять всередині кондитерського мішка, а зовні на підставу трубочки нагвинчують всілякі трубочки-наконечники. Користуючись чотирма-п'ятьма кондитерськими мішками, наповненими кремом різних кольорів, можна робити будь-які прикраси. Навколо вузької частини мішечка потрібно пришити стрічку, відповідну кольором крему.

Щоб зробити з крему троянду, спочатку вирізують з бісквіту невелику коржик-серцевину троянди. Серцевиною може також служити профітроль, цукат і тощо. Серцевину зміцнюють на спеціальному пристосуванні – паличці з загостреним кінцем і насадженої на неї пробкою, звичайної їдальної виделки. Пристосування беруть в ліву руку, а в праву руку – кондитерський мішок з трубочкою; повертаючи пристосування, видавлюють крем на

бісквітну серцевину. Коли троянда готова, видаляють пристосування так, щоб троянда залишилася на двох пальцях лівої руки; після цього підкладають під троянду інший кінець пристосування, що має вигляд лопатки, знімають її з пальців і укладають на приготоване місце на торті або ставлять на лист для охолодження.

Кошик з крему можна сплести безпосередньо на торті; крем можна взяти одного або кількох кольорів. Кошик можна також зробити з бісквітного коржа. Для цього треба надати їй форму кошика і після того, як будуть нанесені плетіння з крему, покласти її на торт.

Поверхня крему, яким покритий торт, можна прикрасити малюнком з прямих або хвилястих ліній. Для цього спочатку крем вирівнюють ножем, а потім проводять по ньому спеціальним кондитерським гребінцем.

3. Декор із оздоблювальних напівфабрикатів

Білкову, фруктову, масляну і борошняну малювальну маси використовують для прикраси тортів і замовлених виробів. Перевага білкової маси в порівнянні з кремом полягає в тому, що при засиханні на виробі ця маса не змінює форми і не так швидко псується.

Наносячи довгі лінії або великі візерунки з білкової маси за допомогою корнетика, слід тримати його над виробом вище, ніж при нанесенні коротких ліній, написів і штрихів. При цьому праву руку підтримують лівою рукою, щоб вона не тремтіла.

З білкової малювальної маси роблять всілякі прикраси, фігури. Різнокольоровими малювальними масами можна намалювати тварин. Для цього в одну сторону корнетика кладуть масу коричневого кольору, а в іншу – білого. При нанесенні малюнка корнетик повертають так, щоб спинка тваринного вийшла коричневою, а черевце білим.

З марципану готують багато виробів, призначених для прикраси тортів. Марципанові фігурки можна робити в металевих або гіпсових рознімних формах або без них.

Для виготовлення гіпсової форми попередньо слід з тіста, замазки або пластиліну сформувати фігуру, покласти її на стіл або скло, навколо фігури зробити борт з глини або замазки. Борт і фігуру змастити олією, залити гіпсовою кашкою (суміш гіпсу з водою) і, коли гіпс затвердіє, видалити борт. Утворену форму перевернути і витягти

з неї фігуру.

Перед виготовленням виробів, форми потрібно злегка змастити харчовим жиром без запаху або посипати цукровою пудрою тонкого помелу, рисовим крохмалем, тальком. Найкраще посипатимуть не форму, а марципан, призначений для формування. Після вдавнення марципану в форму надлишки його зрізають ножем так, щоб марципан був на рівні краю форми.

Виймають вироби з форми, приклеївши маленький шматочок марципану до фігури. Після цього виріб сушать на дошках, посипаних цукровою пудрою.

При виготовленні фігур у двосторонній формі в обидві сторони її набивають марципан, зрізають зайві шматочки, з'єднують половинки форми і, коли виріб склеїться, форму розсовують, виймають виріб, зачищають смужку на ньому в місці з'єднання половинок форми і виправляють недоліки фігури. Після цього виріб кладуть для сушіння в ящик з цукровою пудрою або крохмалем; можна покласти виріб і на вату, покриту папером. Великі марципанові фігури готують будь-якої товщини, суцільні і порожнисті. Пласт з марципану вдавлюють в форму, а коли він підсохне, виймають з форми і посипають пудрою. Потім виріб знову кладуть у форму, щоб він остаточно висохнув.

Вироби з марципану можна фарбувати будь-якими харчовими фарбами, розчиненими у винному спирті. Фарбу розчиняють невеликими частинами на блюдце або на дні перекинutoї чашки. Пензлики повинні бути різної величини і жорсткості. Наприклад, для нанесення тонких штрихів, точок треба брати вузький пензлик, для забарвлення – широкий пензлик, для нанесення бризок у вигляді цяток – жорсткий пензлик.

Лакують марципанові вироби харчовими лаками різних кольорів, які розчиняють в спирті або воді. Крім спиртових лаків, марципанові фігури можна покривати розплавленим какао-маслом або кокосовим маслом. Для полегшення лакування деякі вироби наколюють на дріт або на гостро заточені палички, які зміцнюються в спеціальних власниках. Коли вироби висохнуть, палички видаляють, а отвір зашпаровують шматочком марципану.

Полуницю готують з марципану, пофарбованого в світло-жовтий колір. Кінець плода у плодоніжки залишають жовтим, середину фарбують в рожевий колір, а коли виріб висохне, на інший кінець його наносять яскраво-червону фарбу. Потім полуницю

покривають лаком і посипають цукром, пофарбованим у жовтий колір. В отвір вкладають плодоніжки з зеленого марципану.

Сливу, вишню і виноград з марципану покривають шоколадом, лакують і посипають синьою пудрою, що нагадує природний сизий наліт.

Яблука та груші після забарвлення і сушки покривають розтопленим какао-маслом. Абрикоси і персики роблять з білого марципану, після чого їх фарбують помаранчевою фарбою, лакують і посипають тонко натертою і просіяною крихтою від бісквіта. Апельсини, мандарини, лимони формують руками, після чого їх прокочують по дошці розміром 20x20 см. Дошку покривають лаком, посипають грубозернистою манною крупною або пшоном, чого поверхня виробів стає зернистою. Помідори, редис, морква виготовляють з білого марципану і забарвлюють в помаранчевий або червоний колір; бадилля роблять із зеленого марципану.

Троянди з марципану мають більш природний вигляд, ніж з карамельної маси, і вони стійкіші при зберіганні. Готують троянди різної величини з білого, жовтого, рожевого і червоного марципану; іноді з них роблять декілька квітів. Розу виготовляють так: роблять серцевину, а після її сушіння приклеюють лаком спочатку дрібні пелюстки, а потім великі. Пелюстки виготовляють з марципану, розкачане в пласт товщиною 1 мм. Круглої виїмкою діаметром 1-1,5 см. З пласта вирубують коржі, які кладуть під перекинуту чашу, щоб вони не засихали. Потім з коржа, покладеного на стіл з мармуровою кришкою, роблять пелюстки за допомогою ложки; остаточно формують пелюстки моделювальною паличкою. Пелюстку, приклеєну до серцевини, злегка підсушують.

Листя роблять з марципану, пофарбованого в зелений колір. З марципану розгортають маленькі фігурки, схожі на моркву, яким на столі надають форму листа, потім на виріб наносять риски, що зображують жилки листа. Для прискорення роботи марципан можна розкачати завтовшки 1-2 мм і вирубати з нього виїмку, що має форму листа, виробу, на які нанести жилки за допомогою спеціального штампа.

Ковбасу виготовляють з марципану, пофарбованого в колір вареної або копченої ковбаси. Марципан підфарбовують червоною фарбою, паленим цукром або какао-порошком, а потім розгортають з нього пласт товщиною 3-4 мм і змащують цукровим сиропом. З білого марципану вирізують довгі смужки, які укладають в довжину

на пласт пофарбованого марципану з інтервалом 15-20 мм, після чого пласт згортають рулетом. Рулет розрізають на скибочки, які схожі на скибочки ковбаси зі шпигом.

Великі фігури з шоколаду (тварини, птиці, кулі та ін.) Готують в спеціальних металевих формах, що складаються з двох частин і з'єднуються спеціальними зажимами; в нижній частині форми є отвір для заливки шоколаду. Форму з залитим в неї шоколадом потрібно спочатку потрясти протягом 2-3 хвилин, а потім перевернути, щоб шоколад, що не пристав до стінок форми, вилився. На стінках форми в залежності від густоти шоколаду залишається шар його товщиною 2-4 мм, який після затвердіння треба вийняти з форми. Потім фігуру зачистити в місцях стиснення форми, закрити отвір і покрити шоколадним лаком. Так само готують шоколадні прикраси у формі, що складається з двох частин, які не з'єднанні між собою. Після затвердіння шоколадну фігуру треба склеїти. Якщо замість форми з металу використовують фігуру з глини, порцеляни, гіпсу, то її потрібно спочатку обернути станіолем, а потім обмазати шоколадом. Коли маса затвердіє, обережно зробити розріз шоколадної фігури, зняти її і склеїти половинки шоколаду.

Для виготовлення шоколадної вази з карамельними тюльпанами потрібно з пісочного тіста сформувати дві однакові половинки вази, обернути їх станіолем і два-три рази обмазати розпущеним шоколадом. Коли шоколад затвердіє, видалити тісто і станіоль, склеїти обидві половинки шоколадом і скропити вазу з корнетика темперованим шоколадом.

Розливні шоколадні прикраси роблять наступним чином: темперований шоколад розливають шаром 2-3 мм на пергамент. Під час застигання вирубують різні фігурки за допомогою виїмок, злегка змазаних олією. Шаблонні шоколадні прикраси виготовити так: на пергамент покласти шаблони і нанести ножом темперований шоколад, який разом з пергаментом покласти на скалки і, загинаючи шоколад, надати виробам різну форму.

Шоколадні вусики зробити за допомогою корнетика. З корнетика з темперованим шоколадом видавити на пергамент всілякі фігурки, малюнки, орнаменти або написи. Після охолодження ці зображення використовуються як прикраса для тортів, тістечок і тощо.

Шоколадну стружку готують з темперованого шоколаду, який охолоджують майже до повного затвердіння і ножом нарізають тонкі

стружки, які згортають в трубочки. Дуже холодний шоколад не згортається, а кришиться. Шоколадну малювальну масу готують у такий спосіб: до темперованого шоколаду додають кілька крапель цукрового сиропу або води і збивають цю масу дерев'яною лопаткою. На пергаментний папір за допомогою кондитерського мішка з невеликою зубчастої трубочки наносять фігурки. Коли вони затвердіють, треба видалити папір і прикрасити ними тістечка і торти. Зливу карамельну масу використовують для виготовлення фонтанів, куполів, підставок, павутини і тощо. У цукровий сироп додають патоку і уварюють до 157-163°C.

Фонтан роблять для прикраси тортів. На столі з мармурової кришкою потрібно намалювати шість фігур у вигляді сучків однакового розміру, які злегка покрити розтопленим жиром. З обгорткового паперу згорнути чотири корнетика однакового розміру, щільно вкласти їх один в інший і склеїти яйцями; тонкий кінець корнетика зрізати, щоб утворився отвір діаметром 5мм. Цей корнетик робиться для того, щоб зберегти температуру карамельної маси, і щоб не обпалювати руки при роботі з нею. Після цього згорнути корнетик з пергаментного паперу, який вкласти в корнетики з обгорткового паперу так, щоб тонкий кінець пергаментного корнетика виступав назовні. Потім обрізати тонкий кінець корнетика з пергаменту, щоб утворився отвір діаметром не більше 1 мм. У корнетик налити до половини його обсягу карамельну масу, закрити спочатку пергаментний корнетик, а потім інші.

З приготованого корнетика видавити карамель тонкою ниткою на контури заздалегідь намальованих зображень. Потім гілочки, поки вони ще гнучкі, обережно зняти і пересунути на інше місце для охолодження. Після цього на стіл з мармуровою кришкою налити карамельну масу, надаючи їй форму круглого невеликого коржа, в який вставити підготовлені остиглі карамельні гілочки. Кінці гілочок зверху склеїти гарячою карамельною масою.

Купол виготовляють для прикраси тортів і інших замовлених виробів. На металеву форму або посуд куполоподібної форми нанести тонкий шар жиру. Після охолодження жиру з корнетика випустити на форму по заздалегідь наміченим на ній малюнками карамельну масу. Підстава форми обвести більш товстим шаром карамельної маси. Коли карамельна маса трохи охолоне, обережно відокремити карамельний купол від форми. Для цього його трохи підняти пальцями і повернути, але до повного охолодження не

знімати з форми. Після повного охолодження на карамельний купол наклеїти глазуровані карамеллю горіхи, фрукти або квіти з карамелі, марципану і обережно зняти виріб з форми. Купол можна приготувати з карамелі різного кольору.

Тарілочки і підставки зробити з увареною до 163°C карамельної маси, яку охолодити і швидко розкачати в корж на зігрітій дошці. Коржі помістити в змащені жиром форми різної величини і фасону (вузькі, плоскі, у вигляді тарілок).

Листя роблять з зливами карамелі, підфарбованою в зелений колір. На половинці картоплі прорізати невеликі жилки, що нагадують жилки листа, після цього картоплю занурити в гарячу карамельну масу і покласти на стіл з мармуровою кришкою, змащеній жиром. Карамельний лист, звільнений від картоплі, в теплому вигляді можна загинати і надавати йому різну форму.

Карамельну павутину готують за допомогою дротяного вінчика, кінці якого занурюють в гарячу карамельну масу, і утворюються на кінцях зволікань тонкі карамельні нитки наносять на спеціально розставлені тонкі металеві прутки або дерев'яні палички.

Дрібниця з карамелі потрібно робити за допомогою корнетика. На змащений жиром мармур або на кондитерський залізний лист висадити всілякі фігурки, які використовувати для прикраси тортів, тістечок та інших замовних виробів.

Розу з карамельної маси зробити так: шматочку зігнутої карамельної маси надати форму пелюстки, потім виготовити ще дві таких пелюстки, з'єднати їх так, щоб вийшов бутон. Після цього зробити більші пелюстки і приєднати їх до бутона. Щоб пелюстки не відвалюється, карамельну троянду потрібно поставити в пляшку і тримати її там до тих пір, поки вона не затвердіє. Якщо троянду потрібно довго зберігати, її опускають в розтоплене какао-масло або в розтоплений хімічно чистий парафін.

Серцевину троянди можна зробити іншим способом – пелюстку згорнути у вигляді трубочки або моркви, товстий кінець якої розрізати на три частини. З кожної частини зробити тонкі пелюстки, після чого пелюстки з'єднати.

Бутон для троянд роблять з білої, жовтої, червоною або рожевою карамельної маси. Сформувати у вигляді маленького яйця масу з одного боку надрізати, після цього край надрізу витягнути так, щоб вийшла тонка пелюстка, яка зображає розкритий бутон. Із зеленої карамелі сформувати паличку з загостреними кінцями, яка

зображує квітконіжку. На кінці палички зробити п'ять надрізів; кожен надріз розтягнути і між ними приклеїти приготований бутон.

Листя роблять з карамельної маси, пофарбованої в зелений колір. З маси сформувати фігурки у вигляді моркви, яким на столі надати форму листя. На лист нанести жилки ножем. Продуктивність праці значно підвищується, якщо листя формувати на гіпсовій формі.

Завитушки виготовляють із зеленої карамелі, яку намотують на дерев'яну паличку. Пелюстки для тюльпанів роблять з червоної, жовтої, рожевої карамелі, вигинаючи її на чайній ложці. Вазу, графин, кулю та інші видувні карамельні вироби приготувати таким чином: в шматку карамельної маси зробити невеликий отвір, в який вставити кінець пульверизатора; натискаючи пульверизатор, видувати виріб будь-якої величини.

Для виготовлення прикрас з желе різного кольору і аромату в ємність налити желе якогось одного кольору шаром 2 мм, після охолодження налити такий же шар желе іншого кольору. Таким чином можна приготувати різнобарвне желе.

Мозаїчні прикраси з желе можна приготувати, нарізавши різнобарвне желе на дрібні кубики. У таз налити безбарвне охолоджене желе шаром 0,5 см і всипати в нього кольорові кубики з желе. Після загущенням желе розрізати.

Мармурові прикраси можна приготувати з желе двох-трьох кольорів, які з'єднати, коли вони набудуть тягучість. Перед затвердженням желе на ньому провести зигзаги дерев'яною паличкою. Остигле желе розрізати.

З пластичного грильязу роблять вази, підставки, тарілки. Фігури з цукрового кандіру використовують для прикраси замовних виробів.

Промиті половинки гіпсової форми зв'язати, покласти в чисту воду на 2-3 години, вийняти з води, налити в них через спеціальний отвір приготований сироп так, щоб не утворилося повітряних бульбашок, і форма повністю була наповнена сиропом. Через кілька хвилин у стінок форми починає утворюватися скоринка (швидкість утворення скоринки залежить від якості цукрового сиропу). Якщо виготовляють фігуру з тонкими стінками, то сироп потрібно випустити на 10 хвилин раніше, ніж при виготовленні виробів з товстими стінками. У місцях наливу форми зробити дірочку, через яку вилити не затверділий сироп. Після цього фігуру тримати в формі ще 30 хвилин, щоб вона затверділа, потім форму розв'язати і вийняти

з неї фігуру. Виріб висушити, зачистити, пофарбувати і нанести на нього білкову малювальну масу. Для того, щоб фігури були досить білі, в кінці варіння слід додати харчову фарбу синього кольору.

Цукрову пемзу використовують при виготовленні виробів у вигляді скель, печер і тощо.

Для прикраси кондитерських виробів застосовують посипання. Посипання повинно складатися з крупинок однакового розміру. Наносять посипання на кондитерські вироби по-різному; деякі вироби засипаються повністю, інші частково. Посипання можна наносити за допомогою шаблону. Для нанесення рівних смужок або точок можна використовувати жолобки з картону. При використанні корнетика відрізають його гострий кінець і висипають посипання.

Мигдалеве посипання можна приготувати з неочищеного або очищеного мигдалю. Мигдаль просіяти, перебрати, нарубати ножем, різцями і відсіяти на ситах з осередками різної величини. Сирим мигдалем посипати вироби до випічки, а смаженим – після випічки. Очищений мигдаль також нарубати, просіяти, обсмажити або пофарбувати в різні кольори. Мигдаль для посипання іноді вживають половинками або тонко розрізаними в довжину часточками; такий мигдаль смажать або фарбують. Горіхове посипання готують, як миндальне.

Крихтове посипання роблять з бісквітних обрізків, які протирають через сито і обсмажують до утворення золотистого кольору. Такі посипання можна зробити з вологих крихт, обсипаних какао-порошком або цукровою пудрою і потім підсушених.

Пісочну, листкову крихту або крихту від повітряних коржиків також можна використовувати на посипання. Не можна вживати горілі крихти.

Цукрове посипання готують з цукру з великими кристалами або дробленого, відсіяного на ситах з різними осередками, цукрового рафінаду, який фарбують в різні кольори і сушать.

Фісташкове посипання готують з фісташок або шляхом фарбування рубленого мигдалю в зелений колір.

Шоколадне посипання роблять з темперованого шоколаду, який майже в затверділому вигляді протирають невеликими частинами крізь сито. Для отримання більш м'якого шоколаду до темперованого шоколаду додають кілька крапель води, потім, помішуючи, його охолоджують і протирають крізь сито.

Торт набуває красивий вигляд, коли подається на розетках з

пергаменту або підпергаменту. Розетки роблять так: папір складають у кілька разів (через центр) і ножицями вирізають візерунки, після чого розправляють папір і розміщують під торт.

Контрольні питання:

1. Переваги і недоліки кремів, використовуваних в кондитерському виробництві.
2. Розкажіть два способи приготування помади.
3. Перелічіть і дайте характеристику елементів художнього декору з крему.
4. Асортимент малювальних мас і характеристика елементів художнього декору з них.
5. Технологія виготовлення фігур з марципану з використанням форм.
6. Технологія виготовлення троянд з марципану.
7. Темперування шоколаду, його застосування в оформленні кондитерських виробів.
8. Технологія приготування карамелі для обробки кондитерських виробів.
9. Технологія приготування пластичного грильязу.
10. Асортимент посипань, використовуваних в кондитерському виробництві. Технологія їх приготування.

Лекція 5

Оформлення десертів

1. Характеристика і види класичних прикрас для оформлення десертів
2. Технологічний процес приготування прикрас для оформлення десертів
3. Використання елементів художнього декору з оздоблювальних напівфабрикатів для оформлення десертів

1. Характеристика і види класичних прикрас для оформлення десертів

Красиво прикрашений десерт – гарне завершення обіду або вечері. Десерти можна приготувати з різноманітних продуктів і прикрасити, керуючись власними уподобаннями.

Строгих правил оформлення солодких страв не існує, тому можна сміливо експериментувати.

Десерти прикрашають свіжими і консервованими ягодами і фруктами, желе, кремом, збитими вершками, шоколадом, різнобарвною посипкою, горіхами, кокосовою стружкою, кукурудзяними пластівцями. Крім їстівних прикрас, часто використовують різні аксесуари: різнокольорові пластмасові шпажки, паперові квіти і фрукти, стрічки і тощо. Десерти з морозива або солодких кремів найпростіше прикрашати посипкою.

Інший безпрограшний варіант прикраси десертів – скибочки свіжих фруктів і ягід. Їх з ягід можна вирізати за допомогою виїмок і формочок для печива або просто за допомогою звичайного ножа. Для урочистих випадків підійдуть прикраси, вирізані з них різноманітні фігурки. З цілого яблука, наприклад, можна зробити фігурку лебедя. Для цього потрібно вирізати один навпроти одного дві великі часточки, виконавши два v-образних розрізи під кутом 45°. Відступаючи по 3 мм від попередніх, виконати кілька рядів вирізів, щоб вийшли часточки великого розміру. Потім зрушити часточки в сторону, розташувавши їх драбинкою. З скибочки яблука вирізати «шию лебедя» і прикріпити її за допомогою зубочистки. Такою фігуркою можна прикрасити десерт-асорті з фруктів, солодкий крем, суфле і морозиво. Шматочки фруктів, ягід можна вмочити в

кольорову цукрову глазур, карамель або розтоплений шоколад – такі прикраси добре поєднуються з будь-якими десертами, їх можна покласти в вазочку або десертну тарілку, або закріпити на їх краях.

Жельовані десерти прикрашають фруктами, збитими вершками, трояндочками і візерунками з білкового або масляного крему. Як і випічку, можна прикрасити їх квітами і листочками з різнобарвною марципановою масою.

Можна спробувати прикрасити поверхню таких десертів за допомогою шаблонів і різнобарвної посипки (так само, як і у випадку з випічкою).

Десерти подають не тільки в креманках або на тарілках. Гарний варіант для урочистих випадків – десерти в половинках свіжих фруктів (можна використовувати для цього ананаси, невеликі дині і кавуни, апельсини, грейпфрути, яблука).

Половинки фруктів можна оформити у вигляді кошика з ручкою або вирізати по краях зубчики. Так, на кошиках з апельсинів, грейпфрутів, мандаринів і помело зубчики зручно вирізати ножицями, а фестони круглої форми – за допомогою овального ножа. Якщо по черзі використовувати овальні ножі різної ширини, тоді і фестони вийдуть різного розміру. У середині кожного фестона можна додатково прорізати фігурні отвори.

На фруктах з щільною м'якоттю і шкіркою (яблуках, грушах) можна вирізати орнамент будь-якої складності.

Їх можна використовувати як окремі прикраси, а можна акуратно вирізати частину м'якоті і наповнити десертом.

Як святковий варіант – кошик з кавуна або яскраво-помаранчевого гарбуза. Попередньо обов'язково потрібно подряпати на поверхні плоду обриси майбутнього орнаменту.

М'якоть з кавуна або гарбуза видалити після того, як малюнок буде повністю вирізаний. Щоб чудова корзиночка не втратила вигляд до моменту подачі, необхідно обробити всі зрізи лимонним соком або розведеною у воді лимонною кислотою, накрити кошичок поліетиленовою плівкою і поставити в холодильник. Десерт викладають в неї безпосередньо перед подачею до столу.

Однією з класичних прикрас для десертів є рамлення зі збитих вершків. Додавши в збиті вершки пару крапель харчового барвника, можна зробити рамлення в тон десерту.

На поверхні торта, покритого кремом, найпростіше нанести малюнок кондитерської гребінкою. Злегка притискаючи тонку

гребінку до крему, нею проводять рівні або хвилясті лінії.

Найрізноманітніші візерунки можна отримати, видавлюючи крем з металевих фасонних трубочок, вставлених в кондитерський мішок, або з паперового корнетика. З прямо зрізаного корнетика можна відкидати печиво і тістечко. За допомогою корнетика з вузьким отвором наносять кремом написи, цифри і роблять малюнки. Корнетик з прямим зрізом дає можливість проводити лінії, ставити крапки, робити конусики, шишечки, голки на їжачку, зробленому з бісквіта. Косо зрізаним корнетиком можна зробити квіточки і нанести по краях торта красиві бордюри. З клиноподібно зрізаного корнетика відкидають креми у вигляді листочків різної величини і форми. Найбільш популярний корнетик з зубчиками. При різній величині зубчиків можна зробити з крему різноманітні малюнки. З корнетика з великими зубчиками відкидають тісто для фігурного печива.

Десерти прикрашають шоколадною стружкою або розтопленим шоколадом. Якщо ви хочете прикрасити десерт прикрасами з шоколаду, зробіть їх ажурними. Для цього розтопіть необхідну кількість шоколаду на водяній бані і заповніть їм кульок, зроблений з паперу або кондитерський шприц. Намалюйте з його допомогою всілякі ажурні фігурки на алюмінієвій фользі. Акуратно поставте фольгу в холодильник до повного застигання шоколаду. Відокремте фігурки гострим широким ножом і прикрасьте десерт прямо перед Відокремте фігурки гострим широким ножом і прикрасьте десерт прямо перед подачею. Таким же способом на фользі можна намалювати листя, квіти та інші фігурки.

Найпростіший спосіб прикрасити десерт, це посипати його цукровою пудрою або какао через трафарет. Процес прикраси елементарний. Кладемо трафарет на прикрашену поверхню, посипаємо пудрою або какао, і обережно знімаємо трафарет. Дуже ефектно може вийти якщо підготувати контрастний фон перед використанням трафарету. Наприклад, фон зробити білим за допомогою цукрової пудри, а зверху через трафарет посипати какао, або навпаки, свіжими ягодами, часточками фруктів і цитрусів, різнокольоровими шматочками желе, карамеллю.

Посуд. Якщо десерт подається порційно, на тарілці, беруть однотонні страви і створюють на них абстрактну композицію з солодких соусів, ягід, шоколаду і тому подібних прикрас.

Краї тарілки посипають цукровою пудрою, какао, кокосовою стружкою, горіховою або вафельною крихтою. З кондитерського

мішка з візерунковою насадкою викладають фігурну гірку зі збитих вершків. Останнім штрихом можуть слугувати свіжі ягоди, шматочки фруктів, шоколадна стружка, лимонна або апельсинова цедра.

2. Технологічний процес приготування прикрас для оформлення десертів

З вершкового масла можна зробити прикраси для різних страв. Найпростіше – кульки, які можна вирізати з застиглого масла за допомогою ножа-виїмки. З кульок викладають бордюри або складають різноманітні композиції. За допомогою спеціальних формочок з вершкового масла вирізають фігурні прикраси. Відрізають від застиглого шматка масла пласт товщиною 0,5-1 см, вирізають фігурки за допомогою формочок і кладуть їх в крижану воду. Прикрашають ними страву безпосередньо перед подачею до столу.

Вершкове масло можна попередньо пофарбувати харчовими барвниками, тоді вирізані з них прикраси будуть виглядати ще цікавіше. Зелений колір вершковому маслу можна надати за допомогою соку шпинату, помаранчевий – за допомогою морквяного соку, червоний – за допомогою бурякового. Сік краще додавати в розм'якшене масло, щоб вони рівномірно змішалися, а перед виготовленням прикраси поставити масу в холодильник для застигання.

Прикраси з помади. Цукрова помада – поширений декоративний матеріал для оформлення кондитерських виробів. Білу, кольорову і шоколадну помаду використовують для покриття кондитерських виробів, склеювання тестових заготовок. Щоб помада швидко не засихала, спочатку наносять шар фруктового пюре. Простим прийомом використання помади є нанесення її на поверхню кексів, тістечок, тортів, ромових баб, булочок тощо. При цьому, стікаючи на бічні сторони виробів, вона утворює красиві патьоки. Часто застосовують хвилясті покриття. Для цього на шар одноколірної помади наносять тонкі лінії з помади іншого кольору і відразу ж поперек цих ліній проводять лінії тупим боком ножа. При використанні помади різних кольорів на поверхні виробів створюють різноманітні малюнки, написи тощо.

Фрукти, пюре. Підберіть соус і фрукти, які доповнять аромат і смак вашого десерту. Не забувайте про такі традиційні прикраси як

листя м'яти. Соусом може виступати і підсолоджене фруктове пюре. Фруктові пюре радують око своїми яскравими фарбами – це ще один аргумент на їх користь.

Соус. Підготуйте невелику пляшку-соусник, налейте в неї солодкий соус і полийте їм тарілку. Ви можете розбризкувати соус, малювати їм спіралі, зигзаги, сердечка. Можна взяти два різних за кольором, але відповідних за смаком соусу і зробити з них гарний абстрактний малюнок, перемішавши, але не змішавши їх до кінця зубочисткою. Нанесіть краплю червоного соусу на чорний шоколадний або кремовий карамельний і проведіть лінії, як якщо б ви малювали ялинку – вийде дуже цікавий візерунок. Солодкі соуси можуть готуватися на різній основі. Їх можна подавати до морозива, фруктовим салатам, використовувати в якості підливи до запіканок. Освоївши кілька таких рецептів, можна легко урізноманітнити будь-які десерти. Один з найпоширеніших соусів – карамельний соус. Підійде до гарячих пудингів.

Полуниця. Одне з найпопулярніших прикрас для десерту – полуниця. Щоб покласти її ефектним віялом, виберіть, вимийте і висушіть великі ягоди, бажано з яскравою зеленою розеткою з листя. Зробіть в кожній по два надрізу від гострого кінчика до «спіднички». Обережно розгорніть полуничний «віяло». Якщо зрізати у ягоди трохи з того боку, де листя, а потім нарізати її уздовж на скибочки однакової товщини, то можна викласти часточки «драбинкою».

Красиво виглядає і полуниця в шоколадній глазурі. Для цього беруть ягоди з хвостиком, вимити і обсушити їх, а потім, тримаючи за гілочку, занурити в розтоплений шоколад. Трохи потримати на вазі і покласти на вощений пергамент, щоб глазур застигла. Ще один елегантний штрих: скропити ягоди в темному шоколаді, краплями розтопленого світлого або навпаки.

Щоб зробити прикрасу для тортів з безе, білок збивають з цукровим піском і за допомогою кондитерського мішка формують на деку різноманітні фігурки, які підсушують в духовій шафі, а потім поміщають на торт.

Айсінг-Сінг (Royal Icing) – це цукрово-білкова рисувальна маса, яку використовують для виготовлення об'ємних прикрас кондитерських виробів. Ця маса може бути білою або кольоровою при додаванні в неї харчових барвників. Айсінг являє собою досить густу пластичну масу, отриману розтиранням свіжого яєчного білка з просіяною цукровою пудрою з додаванням для пластичності будь-

якого підкислювача – сік лимона, суха лимонна кислота, тощо.

Зефір. Прикраси з зефірної маси – троянди, пелюстки, листочки та ін. широко використовуються для оформлення тортів і тістечок. З зефірної маси готують також зефірну мастику, яка має дуже ніжну консистенцію. Її розгортають шаром 0,8-1 мм, а потім виїмкою або ножом вирізують деталі різних форм. З зефірної мастики за допомогою тонкої кондитерської трубочки можна легко виготовити «хризантеми» та інші квіти.

Прикраси з тіста. Фігурками з тіста, як правило, прикрашають випічку: пироги, булочки, тістечка, торти тощо. Прикраси з тіста можна вирізати гострим ножом або різними формочками. Також в якості оформлення пирогів добре підходять плетінки, зроблені з тонких смужок тіста.

Для виготовлення прикрас можна використовувати будь-яке тісто. Однак воно повинно бути більш щільним, ніж тісто, що використовується для основного виробу. Найпростіша прикраса з тіста – це листочки. Для їх виготовлення потрібно розкочати тісто товщиною 3-5 мм, вирізати з нього довгасті трикутні фігурки, по краях яких нанести надрізи. Злегка витягнути трикутники в довжину, щоб вийшли фігури у вигляді листочків.

Для виготовлення фігурок розкочати тісто товщиною 10-15 мм і за допомогою формочок вирізати з нього фігурки. Якщо немає спеціальних пристосувань, нарізати тісто ножом невеликими шматками і виліпити з кожної будь-якої фігурки.

Відкритий і напіввідкритий пироги можна прикрасити смужками з тіста. Розкочати тісто в тонкий пласт, нарізати з нього вузькі смужки і викласти їх у вигляді решітки на пиріг.

3. Використання елементів художнього декору з оздоблювальних напівфабрикатів для оформлення десертів

Мініатюрне печиво Амаретті відмінно доповнює шоколадний торт, мафіни і навіть ніжний мус. Проста форма і непомітний колір підходять практично для будь-якого десерту, а яскравий і особливий смак абрикосової кісточки цікаво поєднується з різними інгредієнтами. Крім того, Амаретті дуже добре хрумтить, що теж може відмінно доповнити десерт, а наявність шоколадного соусу зробить Амаретті ще більш привабливим.

Вафлі можна акуратно порізати ножом, недбало порвати на

шматочки або зовсім розкришити. Додавати їх бажано зверху на крем, щоб вони краще трималися.

Елегантне печиво савоярді відмінно доповнить кульки морозива. Особливий шарм такого роду подачі полягає також в поєднанні ніжності морозива і хрускоту савоярді.

Витіювата форма брицелів вирашно виглядає на капкейках. Вона нагадує корону, яка увінчує ароматну випічку з смачним кремом.

Орео чудово виглядає зверху на капкейкові. При оформленні ним тортів або вставити печиво по колу, або порвати кілька штук і розмістити їх посередині. Крихти і шматочки орео будуть також добре виглядати на кремах, мусах і морозиві.

Попкорн – не найтипівіша прикраса, тому подача з ним досить оригінальна. Краще використовувати солодкий попкорн, щоб не зіпсувати десерт зайвою солонуватістю.

Драже M&M's чудово підійдуть, якщо не вистачає на столі яскравих фарб. Жменю драже на торт, декілька на капкейк або ж додати його безпосередньо в тісто для печива.

Кавові зерна – це не тільки натуральна і ефектна прикраса, але і незрівнянний аромат, який підкреслить смакові якості багатьох десертів. Зернами можна посипати безпосередньо сам десерт або ж покласти кілька штук, наприклад, на тарілку поруч зі шматочком торта.

З маршмеллоу можна експериментувати майже нескінченно. Своїм яскравим білим кольором вони «освіжають» практично будь-який десерт, роблячи його більш ошатним і святковим. Для того, щоб прикрасити десерт маршмеллоу, необхідно просто насипати жменю зверху.

Квітковий пилок, представлений в зручній упаковці, відмінно підходить для фарбування айсинга, моделювання пасти, мастики і марципану. Квітковий пилок можна наносити як прикрасу тортів і самим по собі, так і в суміші з екстрактом ванілі або лимона, використовуючи для цього кисть або інший інструмент, наприклад, аерограф. Якісний квітковий пилок дає глибокі, матові тони, які найбільше підходять для створення на торті реалістичних квіткових композицій. Для збільшення глибини кольору можна змішати пилок з водою або спиртом, причому в другому випадку при нанесенні на прикрасу вона висохне швидше. Квітковий пилок можна наносити на поверхню декору з мастики та інших матеріалів багаторазово,

накладаючи наступний шар після висихання попереднього.

Шоколадний декор-аерозоль з ефектом велюру – новий і дуже цікавий різновид декорування кондитерських виробів. Велюровий шоколад являє собою какао-масло, підфарбоване різними харчовими барвниками і упаковане в балон вагою близько 350г. Використання цієї новинки, відкриває величезні можливості по декору десертів за рахунок надання їм специфічного зовнішнього вигляду – ефекту бархатистої поверхні.

Обов'язкова умова з нанесення аерозолю на поверхню заготовки – її заморозка протягом 3-4 годин. Після вилучення заготовки торта з морозилки необхідно відразу ж почати розпорошення шоколадного аерозолю. Попередньо струснувши балончик, розпилуйте його вміст з відстані 20-30 см від кондитерського виробу, рівномірно повертаючи при цьому заготовку. При попаданні на заморожений торт дрібні краплі спрею миттєво застигнуть, і саме цей ефект дозволить отримати красиву поверхню, візуально нагадує оксамит або велюр.

Кольорові блискітки – це кондитерська прикраса, яка має безліч назв, до яких відносяться і їстівні блискітки, і харчові блискітки, і навіть загадковий харчової або їстівний гліттер, який якраз і перекладається з англійської як «блискітка». Кольоровими кондитерськими блискітками можна посипати як знімні декорації кондитерських виробів, так і самі вироби безпосередньо.

Прикраси для тортів, створювані за участю їстівних блискіток, відрізняються особливим блиском та іскряться яскравими кольором, особливо якщо використовувалися глітери з голографічним, неоновим і райдужним ефектом.

Харчові кольорові блискітки до невпізнання перетворять навіть найпростіший кондитерський виріб. Велика різноманітність кольорів і ефектів, список яких шириться з кожним роком, зробили гліттер одним з найбільш популярних виробів для прикраси кондитерської продукції.

Набір фломастерів, заправлених різнокольоровими харчовими гелієвими барвниками, легко використовувати для створення написів і малюнків на мастиці або глазури, а також на поверхні великодніх яєць. Цей унікальний кондитерський винахід дозволяє створювати найоригінальніші десерти, адже кожен малюнок або напис – неповторний і єдиний в своєму роді.

Особливо зворушливо будуть виглядати торти, поверхня яких

прикрашена дитячим малюнком, і це якраз той випадок, коли при створенні свого шедевра дитина без побоювання може спробувати фломастер на смак.

Контрольні питання:

1. Способи оформлення десерту при подачі його порційно, на тарілці.
2. Варіанти подачі фруктових десертів.
3. Зефір як декор для десерту.
4. Технологія використання квіткового пилку в оформленні десертів.
5. Що з себе представляє «велюровий шоколад»?
6. Назвіть сучасні тенденції в оформленні десертів.

Лекція 6

Естетика і дизайн кулінарної продукції

1. Сучасні тенденції в оформленні кулінарної продукції
2. Роль кольору в оздобленні кулінарних виробів
3. Значення арт-візажу страв в сучасній кулінарії.

1. Сучасні тенденції в оформленні кулінарної продукції

Прогрес у світовій кулінарії за останні 10 років разючий: нові продукти, принципово інше обладнання і тому нові технології, унікальні біопродукти, сучасний смак; нові вимоги споживачів, продиктовані в першу чергу турботою про власне здоров'я. Нова естетика: вона динамічно змінюється у всіх сферах життя, і кулінарія не може ігнорувати це. З'являються нові подачі, новий посуд, нове оформлення, «архітектура» і «обличчя» кулінарної продукції.

В оформленні кулінарної продукції важливу роль відіграє вдало підібраний посуд; використовуваний посуд має різноманітні форми і забарвлення. Тарілки і салатники з красиво вигнутими формами, візуально зміщеним центром; металеві підноси, скляні, порцелянові блюда і плато різної конфігурації і текстури; тарілки і страви з інкрустацією на бортах, малюнками, орнаментами, відповідно заданій темі. Актуально використання «шотів», келихів, склянок.

Для яскравих по своїй палітрі страв використовують тільки білий посуд різноманітної форми; білий посуд (круглої, овальної, прямокутних форм) дозволяє зосередити увагу саме на дизайні страв; витіюваті форми посуду не актуальні; посуд і розташовані вироби в ньому повинні бути пропорційні.

Важливу роль в дизайні страв відіграють способи розташування гарнірів, вони мають розташування у вигляді постаменту, подушки, підкладки, високої гірки, збоку основного виробу або в центрі; прямими, пересічними, паралельними лініями.

Соуси розміщують поруч зі стравою в посуді зі спеціальним поглибленням або в соусниках, стаканчиках, чашечках, ложках, розташованих поруч зі стравою; за допомогою соусів декорують тарілки, що надає стравам особливу оригінальність; соуси підбирають з насиченим смаком або, навпаки, з дуже ніжним; кольори соусів яскравих або спокійних тонів.

Банкетні страви змінилися корінним чином – в складі блюд в якості основних компонентів використовується декілька видів м'яса, риби, птиці, морепродуктів. Компоненти страв можуть мати різну форму, зовнішній вигляд, термічну обробку. Це дозволяє в одній страві відчувати кілька смаків і текстур, різні форми основних компонентів і їх вигляд надають стравам особливу оригінальність. Страви не перевантажені основними компонентами, вихід м'яса, риби відповідає кількості запропонованого гарніру і соусу. У загальному дизайні страв головна складова звертає на себе увагу. Компоненти не закамуфльовані, апетитно виглядають у всій своїй природності. Підлеглі компоненти доповнюють головні елементи страв.

Розташування страв в посуді:

- 1) страви можуть розташовуватися як в поверхневому, так і в об'ємному вимірі, іноді страви зміщені до краю тарілки;
- 2) ламані, паралельні, сферичні лінії надають стравам незвичайний зовнішній вигляд, наявність вертикальних ліній надає стравам «зростання у висоту»;
- 3) в дизайні страв важливу роль відіграє вдало підібрана колірна гамма і абсолютна ідентичність порцій. Вдалу колірну гамму можна отримати, використовуючи не тільки яскраві інгредієнти контрастних кольорів, але і поєднання компонентів одного колірного тону, або на плавному тлі можна запалити одну яскраву «зірочку»;
- 4) в якості одного з напрямків в оформленні кулінарної продукції слід виділити арт-візаж;
- 5) за допомогою соусів декорують тарілки, що надає стравам особливу оригінальність; соуси підбирають з насиченим смаком або, навпаки, з дуже ніжним.
- 6) актуально використання живих квітів при оформленні страв.

Провідним принципом у сучасному приготуванні та оформленні кулінарної продукції є творче самовираження шеф-кухаря, особливий неповторний його стиль, унікальне бачення гармонії смаків, запахів, колірних відтінків, тому що професія кулінара – це нелегкий шлях творчості, проб і помилок, сумнівів і знахідок.

2. Роль кольору в оздобленні кулінарних виробів

Колір в кулінарії грає не меншу роль, ніж в живописі. І якщо художник при створенні картини думає не тільки про її сюжет і композицію, але і про поєднання кольорів, а глядач звертає увагу,

перш за все на перше, а вже потім думає про друге. То в кулінарії, навіть якщо кухар приготує приголомшливу за смаком страву, але не подбає про те, щоб продукти поєднались за кольором, той, кому буде запропоновано цю страву, насамперед відреагує на його зовнішній вигляд і колір. Останній може викликати як апетит, так і огиду. Саме тому, перш ніж починати практикуватися у виготовленні прикрас з продуктів, необхідно мати бодай загальне уявлення про теорію кольору.

Адже продукти різних кольорів красиво викладені на тарілці, повинні не тільки радувати погляд, але і викликати апетит. Іншими словами, кожному поважаючому себе фахівцю необхідно розвивати свої художні здібності і заздалегідь продумувати колірне рішення страви. Якщо ж страв буде кілька, то їх бажано готувати і прикрашати в одному стилі. Що стосується колірних рішень, то вони можуть бути, як монохромними, тобто витриманими в одній колірній гамі, так і поліхромними – різнокольоровими.

Не менш важливим є правильний вибір посуду. Страви з різнокольоровими прикрасами найкраще виглядають в однотонному або прозорому посуді, а досить святково скромно оформлені – на яскравих, іноді строкатих, тарілках. Тут є і деякі інші тонкощі, що стосуються окремого кольору продуктів і посуду.

Наприклад, помідори загубляться на червоній тарілці, огірки на зеленій, цитрусові – на жовтій і оранжевій, скибочки житнього хліба – на коричневій, яйця – на білій, тощо .

Якщо немає можливості підібрати посуд за кольором, то в деяких випадках можна створити контраст, вистилаючи на тарілку листям салату, капусти (білокачанної, червонокачанної, пекінської), щавлю. Крім того, деякі салати і закуски можна подавати в кошиках з пісочного тіста, цитрусових, помідорів, а також в половинках ананаса, авокадо, яблука тощо.

Але повернемося до елементів теорії кольору. Основних кольорів спектра три: червоний, синій і жовтий. Інші кольори є їх похідними і утворюються в результаті зсуву основних.

Всі кольори поділяються на теплі і холодні. До перших відносяться червоний, жовтий і їх похідні (помаранчевий, рожевий.), До других – синій і його похідні (зелений, фіолетовий, блакитний.).

При оформленні страв, як правило, використовують різні поєднання теплих і холодних кольорів, стежачи лише за тим, щоб вони гармоніювали один з одним. Однак в деяких випадках при

оздобленні страв і кулінарних виробів дотримуються тільки теплих або тільки холодних кольорів. Це залежить як від основної страви і посуду, в якій її передбачається подавати, так і від вибору стилю її оформлення. Варто зазначити, що проблема кольору в оформленні страв дещо ускладнюється тим, що мова тут йде про їстівні речі. Про це слід пам'ятати, купуючи харчові барвники. Необхідно намагатися використовувати натуральні барвники, отримані шляхом переробки деяких продуктів.

Білий колір дають молочні продукти і цукрова пудра. Жовтий барвник отримують з меленого шафрану або куркуми, розведеної в теплій воді, а також з тертої лимонної цедри, помаранчевий – з морквяного соку, апельсинової, мандаринової цедри або соку. Зелений колір можна отримати з соку шпинату, коричневий – за допомогою міцного настою кави або паленого цукру. Червоний і рожевий барвники дає сік малини, вишні, смородини, полуниці, журавлини, брусниці, кизилу, буряка. Також такі барвники одержують із вина сиропів і варення. Фіолетовий колір можна отримати з соку чорноплідної горобини, а шоколадний – з порошку какао і шоколаду.

Для отримання фісташкового кольору жовтий барвник змішують з невеликою кількістю синього. До речі, останній в чистому вигляді рідко використовується в кулінарії, але якщо його потрібно отримати, то в теплій воді розчиняють індигокармін (E132) – синтетичний харчовий барвник.

Під впливом світла, повітря і вологи барвники швидко псуються, тому їх слід розводити невеликими порціями і зберігати в посуді з темного скла.

За допомогою харчових барвників можна забарвити в різні кольори креми, соуси, маювальну масу з яєчних білків і тіста, марципанову масу, желе, збиті вершки.

Також можна спробувати змінити колір деяких овочів і фруктів. Правда, для цього підходять лише ті їх різновиди, які мають світлу м'якоть: редис – дайкон, яблука, груші, дині. Спочатку рекомендується повністю вирізати з перерахованих продуктів прикраси і тільки потім помістити їх в розчин барвника.

І штучні, і природні барвники (соки і відвари) потрібно готувати безпосередньо перед застосуванням, оскільки фарбувальні пігменти швидко руйнуються під впливом кисню і сонячного світла.

Якщо ж приготували розчин барвника заздалегідь, його

необхідно перелити в ємність з темного скла, щільно закупорити і поставити в прохолодне місце.

3. Значення арт-візажу страв в сучасній кулінарії

Арт-візаж страв або кулінарний візаж – це мистецтво професійно прикрашати, оригінально декорувати страви.

З найдавніших часів люди надавали великого значення не тільки смаку страви, але і оформленню, і прикрашанню. Ще древні римляни і греки намагалися якомога витонченіше прикрасити страви, а бенкети древніх слов'ян вражали іноземних гостей не стільки пишністю і достатком, скільки майстерним оформленням страв.

В даний час кулінарне мистецтво продовжує вдосконалюватися. Створюються найяскравіші, завдяки цікавому дизайну страви, що дають можливість насолодитися незабутнім смаком і ароматом.

Арт-візаж – елементи карвінгу при оформленні банкетних страв. Це красиві, оригінальні м'ясні та рибні нарізки, оригінальні композиції з фруктів і овочів, цікавий підбір кольорової гами при подачі десертів. Для гарячих страв – це своєрідне поєднання компонентів, подача гарніру, модні ламані лінії соусу.

В Україні почали відкриватися спеціалізовані арт-візаж ресторани і кафе, де відвідувачам запропонують не тільки вишукані за смаковими якостями страви, а й подадуть їх оформленими як витвір мистецтва, саме ці функції і виконує напрямок кулінарного візажу.

Контрольні питання:

1. Особливості підбору посуду при оформленні страв та кулінарних виробів.
2. З яких продуктів і якого кольору можна отримати натуральні барвники безпосередньо при приготуванні страви?
3. Що собою представляє арт-візаж в кулінарії?

Лекція 7

Принципи декорування холодних страв і закусок

1. Естетичні вимоги, що пред'являються до оформлення холодних страв і закусок
2. Техніка і способи оформлення банкетних закусок
3. Школа кулінара-художника, – основа декорування страв і закусок

1. Естетичні вимоги, що пред'являються до оформлення холодних страв і закусок

Існує дуже багато способів і варіантів оформлення страв. Вибір того чи іншого способу залежить від знання, досвіду і художнього смаку майстра. Нижче наводяться як приклад загальні положення щодо оформлення страв.

Для оформлення супів необхідно:

- дотримуватися встановлених форм нарізки продуктів і вимагати, щоб у супі жир був оранжевого кольору (в тому випадку, якщо до складу супу входить томат-пюре або свіжі помідори);
- рівномірно розподіляти овочі при розливанні супу;
- класти сметану в тарілку з супом так, щоб вона мала вигляд білого кружечка, посипаного дрібно рубаною зеленню петрушки або дрібно нарізаним кропом; до супу можна подавати сметану окремо в соуснику;
- дотримуватися правил приготування бульйонів, які повинні бути бездоганно прозорими, світло-коричневого відтінку і без жиру, особливо коли бульйон подають в чашках;
- дотримуватися правил приготування пюреподібних супів, які повинні представляти собою однорідну, без грудочок, масу, по консистенції нагадує вершки 30% жирності.

При оформленні других страв готові вироби кладуть на блюдо з лівого боку, а гарнір розміщують з правого боку. Борти посуду не повинні бути закладені гарнірами і залиті краплями соусу або масла. Складний гарнір кладуть близько виробу симетрично, букетами, бажано різних кольорів, але однакового (за обсягом) розміру. Непогано, коли складний гарнір (горошок зелений, морква, цвітна капуста, боби в томатному соусі і тощо) Подають в кошиках

(тарталетках), випечених зі здобного або листкового тіста, в чашечках з кабачків тощо.

Гарний вид набуває страва, якщо її прикрашають листочками зеленого салату, гілочками зелені петрушки або гілочками селери.

При подачі котлет з домашньої птиці і дичини, свинячих, баранячих, телячих натуральних або відбивних котлет на кісточки того чи іншого виробу надягають паперові манжетки (папільйотки).

2. Техніка і способи оформлення банкетних закусок

Банкетні страви повинні відрізнятися високою якістю, витонченим оформленням і служити прикрасою столу. Оформлення цих страв вимагає великого практичного досвіду, винахідливості, художнього смаку.

При оформленні банкетних страв не слід захаращувати кулінарні вироби як зайвими гарнірами, так і фігурками невідповідних розмірів, що не гармоніюють з даним виробом.

Блюдо має бути оформлено так, щоб розміщена на ньому страва не була занадто закрита гарніром або елементами її прикраси (квіти, зелень, скибочки лимона, грибів). Для більшої наочності вона повинна бути трохи піднята над оточуючим її гарніром. Тому, її часто поміщають на красиву підставку (основу), виготовлену з рису, тіста, хліба, картоплі та інших продуктів.

При оформленні банкетних страв велика увага повинна бути приділена також і тому посуді, на якому подають кулінарні вироби до столу. Цей посуд має повністю відповідати за своєю формою і розмірами тому кулінарному виробу, яке на ній подається до столу. Красивий посуд в поєднанні з уміло розкладеними на ній стравами надає столу особливо привабливий вигляд.

Для цього з брукви, ріпи, редьки вирізають фігури у вигляді ліри, кола і тому подібного, надягають їх на мельхіорову шпажку разом з дрібними помідорами, редискою, вирізаним у вигляді квіточки, свіжими огірками, вареними раками, півнячими гребінцями, лимоном, вареним яйцем, печерицями, трюфелем, маслинами, зеленню. Красиво оформлену шпажку поміщають на готовому кулінарному виробі.

Лимоном прикрашають рибні бутерброди, бутерброди з смаженим м'ясом: зробити надрізи на шкірці фігурним ножем, потім нарізати тонкими скибочками. Також можна використовувати

апельсин.

З редиски довгастої форми вирізують «тюльпанчики», «віяло», з круглої – шишки. Фігурним ножом на редисці зробити смужки – вийде «зебра». Перед тим як редис стане прикрасою їжі, його потрібно потримати в холодній воді. Дуже святково виглядає прикраса з редису, нарізаного на скибочки або натертого на тертці, насипаного гіркою на зелений лист салату.

Для цієї прикраси підійдуть як свіжі, так і солоні огірки. Нарізають огірки уздовж тонких скибочок і акуратно загортають рулетиками.

Зелень не просто робить смачнішими приготовані страви, а й є декоративним елементом. Для прикраси салатів і бутербродів використовують зелень селери, кропу, петрушки, цибулі. Зелена цибуля перетворюється гострим ножом в пензлик або віяло.

«Капустяний їжачок»: покласти зрізом вниз на плоску тарілку половину капусти. По краях тарілки навколо капусти розкласти овочі, нарізані кружальцями або кубиками. Прикрасьте гарнір з овочів рваною зеленню. Вставити палички (пластмасові або дерев'яні) в качан капусти. Ці палички і будуть «голками» у їжака. На палички надіти різноманітні закуски – шматочки м'яса, риби, ковбаси, кубики сиру, яблука і так далі.

Крім звичайних гарнірів, для оформлення банкетних (замовних) холодних страв готують оригінальні гарніри.

Спаржа. Варену спаржу нарізати шматочками завдовжки 5-6 см, червоний болгарський перець нарізати на вузькі кружечки, вкласти спаржу в кружечки перцю; пучок спаржі буде як би перев'язаний червоною стрічкою.

Перець червоний солодкий болгарський. Стручки червоного перцю нарізати довжиною 3-5 см і заповнити овочевим гарніром, заправленим салатною заправкою.

Кабачки, гарбуз, патисони мариновані. Кабачки, гарбуз, патисони нарізати уздовж на смужки шириною 1,5-2 см, видалити насіння і серцевину. Часточки нарізати поперек карбувальним ножом і невеликими кубиками і зварити в підсоленій воді до напівготовності. Воду злити, залити овочі маринадом, довести до кипіння і охолодити.

Сливи, груші, яблука мариновані. Ці продукти можна застосовувати як гарнір до страв з дичини.

Овочі в желе. Варену моркву і картоплю нарізати дрібними

кубиками, стручки квасолі – дрібними дольками, варену цвітну капусту розібрати на дрібні суцвіття, червоні дрібні помідори розрізати навпіл, вичавити сік і насіння.

У формочку налити желе і охолодити. Як тільки на стінках формочки утворюється шар желе товщиною 1,5-2 мм, не застигле желе злити, а формочки наповнити (нещільно) підготовленими овочами і залити желе до краю формочки.

Кошки з кабачків і патисонів. З оброблених донець кабачків і патисонів вирізати кошки, відварити їх у підсоленій воді до напівготовності і замаринувати. Мариновані кошки з кабачків і патисонів наповнити різними овочами, заправленими соусом, майонез або салатною заправкою.

Кошки з мандаринів і апельсинів. З мандаринів і апельсинів зрізати верхівку на 1/3, видалити ложкою м'якоть, краї кошечків обробити карбувальним ножом.

Варені картоплю, моркву нарізати дрібними кубиками, додати горошок зелений консервований, заправити майонезом або салатною заправкою і наповнити кошки.

Кошки зі свіжих або зелених маринованих помідорів. Підготувати кошки так само, як з апельсинів. Свіжі помідори нафарширувати різними овочами, як і апельсини та мандарини, а зелені мариновані помідори наповнити червоно-качаною капустою.

Кошки з мочених яблук. Приготовлені так само, як з мандаринів і апельсинів, кошки наповнити різними овочами, нарізаними дрібними кубиками, заправленими майонезом або салатною заправкою.

Кошки з цибулі ріпчастої. Верхню частину цибулини зрізати на 1/3. На цибуліні вирізати зубчики: розділити цибуліну на шари і наповнити кетовою або чорною зернистою ікрою. Використовується як гарнір до асорті з риби та інших рибних страв.

Кошки, випечені із здобного або листкового тіста. Наповнити кошки зеленим консервованим горошком, спаржею, брюссельською або цвітною капустою, квасолею та іншими овочами.

Ікра зерниста на вазі з льоду. З великого шматка льоду вирубати вазу круглої, п'яти або шестикутної форми з різними візерунками. По середині вази вирубати поглиблення за розміром ікорниці.

На невелике блюдо або низьку кришталеву вазу покласти полотняну серветку, складену вчетверо (щоб вода при таненні льоду вбиралася в серветку), а на неї помістити вазу з льоду, на яку

встановити ікорницю або банку з зернистою ікрою. Навколо вази на серветці розмістити гілочки зелені петрушки. Ікра на вазі з льоду може перебувати на столі 1,5-2 години.

Салат на вазі з льоду. При подачі салатів, особливо влітку, рекомендується користуватися основами або вазами, приготованими з льоду.

На кругле блюдо потрібно покласти складену в чотири рази полотняну серветку, щоб вода при таненні льоду вбиралася в серветку і не розливалася на столі; на серветку помістити вазу (або основу), з льоду, на яку встановити салатник з виробом.

Сьомга, лосось, балик. Сьомгу, лосось, балик покласти цілком на велике рибне блюдо і прикрасити листям зеленого салату або гілочками зелені петрушки або селери.

Уздовж на рибу покласти вузьку смужку пергаментного паперу, на цьому папері розмістити рівномірно нарізані шматки сьомги, лосося або балику. Окремо подати лимон, нарізаний часточками.

Риба заливна. Шматки вареної осетрини, севрюги, білуги або філе судака прикрасити кружечками лимона, раковими шийками або шматочками крабів. Для прикраси можна використовувати варену моркву, нарізану у вигляді кружечків, ромбів, зірочок, кружечки свіжих огірків або корнішонів, або гілочки зелені петрушки, до якої прикласти квіточку у вигляді ромашки, зроблений з овочів. Прикрашені шматки риби залити желе.

При подачі шматки риби вирізати кінчиком невеликого ножа так, щоб навколо кожного шматка риби залишалось 0,8-1 см желе, і щоб краї відрізу вийшли гофрованими. Покласти рибу на овальне блюдо, оформити гілочками зелені петрушки або листям салату. Окремо в соуснику подати соус хрін з оцтом.

Стерлядь заливна з ікрою. На глибоке блюдо налити желе шаром близько 1 см. На застигле желе викласти рядами варені зачищені шматки стерляді шкірою вниз, а на них купками (по 3-4 г) зернисту ікру. По обидва боки ікри помістити по раковій шийці.

Блюдо винести в прохолодне місце і залити желе так, щоб шматки стерляді були покриті ним, і охолодити. Окремо в соуснику подати соус хрін з оцтом.

Лосось заливний цілком. На довгасте блюдо (лоток) встановити основу з рису. З цілої вареної та охолодженої лососини видалити шкіру. М'якоть риби з обох сторін надрізати гострим тонким ножем до хребетної кістки, після чого укласти рибу на основу.

Прикрасити рибу кружечками лимона, раковими шийками, маслинами, кружечками свіжих огірків, трюфелями, клешнями раків, в які вставлені напівкружечки лимона. Прикріпити ці прикраси до риби за допомогою желе (занурюючи частку гарніру в желе). Після цього рибу покрити з кондитерського мішка з тонкою трубочкою напівзастигшим прозорим желе.

Рибу гарнірувати великими кружечками овочів, нарізаних карбувальним ножом (морква, мариновані кабачки або гарбуз), а також стручками квасолі, кошиками зі свіжих помідорів з овочами. Між овочами помістити варені раки з встромленими в шийки клешнями.

Готову рибу прикрасити листям салату; зверху встановити шпажку (атле), прикрашену різними овочами.

Судак заливний цілком. Великого обробленого судака нафарширувати котлетною масою з риби, зварити цілком і охолодити.

З пшеничного хліба зробити основу і встановити його на довге мельхіорове блюдо.

Охолодженого судака розрізати впоперек на порційні шматки і викласти на основу, і приставити голову і хвіст судака так, щоб вийшов вид цілої риби.

Покрити судака тонким шаром прозорого желе, після цього прикрасити його скибочками лимона, апельсина, огірків і шматочками солодкого червоного перцю, прикріплюючи їх до судака за допомогою напівзастиглого желе.

Навколо судака на основі і по борту мельхіорового блюда викласти овочі, маслини і зелень.

Риба фарширована заливна. Прикрашені, залиті желе і вирізані шматки фаршированої риби покласти на овальне фарфорове блюдо і оформити гілочками зелені петрушки або листям салату.

Нарізані шматки фаршированої риби можна покласти також на щільну основу і розмістити на довгастому блюді. Оформити рибу гілочками зелені петрушки або листям салату і залити з кондитерського мішка з тонкою трубочкою рибним желе у вигляді сітки.

Фаршированого залитого судака або щуку можна подати в цілому вигляді. Для цього за розміром риби виготовити основу з пшеничного хліба або рису. Варену фаршировану цілу рибу викласти на основу і залити рибним желе з кондитерського мішка з тонкою

трубочкою і прикрасити різними овочами. Окремо подати соус хрін з оцтом.

Котлети з лосося. З пшеничного хліба вирізати основу круглої форми висотою 4-5 см, обгорнути його тістом і прикрасити фігурами з того ж тіста, виготовленими за допомогою дошки, а на нього помістити основу теж з пшеничного хліба, але конусоподібної форми, основа якого має бути менше першої основи на 2,5-3 см.

Підготовлені котлети натуральні з лосося прикласти до конусоподібної основи так, щоб тупим кінцем вони спиралися на нижнє коло основи. Між котлетами розмістити з кондитерського мішка з металевою трубочкою дрібно нарубане желе, попередньо змочене холодною кип'яченою водою.

Навколо основи розташувати желе нарізане на шматки круглої або трикутної форми. Між желе покласти листя зеленого салату, на які помістити по квіточці, вирізаної з редису. Прикрасити блюдо можна й іншим гарніром.

Зверху закріпити шпажку (атле) з красиво вирізаними овочами. Окремо подати соус майонез.

Котлети з судака під соусом із майонеу та желе. Підготовлені котлети з судака залити соусом майонез з желе, прикрасити фігурками з овочів різного кольору і покрити тонким шаром прозорого желе.

У конусоподібній формі зробити «сорочку» з желе, прикрасити її тонкими смужками свіжих огірків і червоного маринованого перцю, заповнити паштетом з печінки ління і залити все це желе. Котлети і паштет викласти на вазу і гарнірувати овочами.

Для приготування вази дерев'яну заготовку обклеїти бордюрним тістом і прикрасити вершковим маслом, витискаючи його з конверта з фігурною трубочкою.

Навколо ніжки вази закріпити за допомогою желе кульки, вирізані з ріпи, брукви або інших овочів.

Котлети рибні під соусом із майонезу та желе. Приготувати основу з картоплі, вирізати на ній гарну грань і поставити на велике кругле блюдо.

На основу встановити конусоподібний крутон, навколо якого розставити рибні заливні котлети під майонезним соусом.

Надалі котлети оформити так само, як і котлети з лососини.

Банкетне блюдо можна оформити інакше: з рибної котлетної маси приготувати кульки (фрикаделі), залити майонезом так само, як

і котлети. Кожну кульку прикрасити гілочкою зелені, вареною морквою, красиво вирізаної карбувальним ножом, знову залити тонким шаром желе і розмістити на страві навколо основи.

Між кульками помістити моркву, нарізану карбувальним ножом у вигляді ромбів, прикрасити листям зеленого салату або гілками зелені петрушки.

Котлети можна оформити і іншими гарнірами. Блюдо прикрасити шпажкою (атле), оформленої красиво вирізаними овочами.

Краби заливні (консервовані). З крабового м'яса видалити кісткові пластинки і залити желе. Для цього зробити з желе «сорочку», прикрасити форму крабами, зеленим горошком, свіжими помідорами, маслинами, вареною викарбуваною морквою, потім заповнити форму крабами, залити желе і охолодити.

Краби заливні з буше з риби. У високій формі зробити «сорочку» з желе, викласти в неї прикраси зі свіжих огірків і перцю, а по краях великі шматочки оброблених крабів; середину заповнити дрібними шматочками крабів, все це залити рибним прозорим желе і охолодити.

З рибної котлетної маси сформувати кульки (буше), охолодити і покрити майонезом. При цьому одну частину охолоджених кульок покрити натуральним майонезом з желе, а для покриття інших кульок до майонезу з желе додати томатну пасту.

З білого хліба зробити триярусну основу, на якій помістити заливні краби, прикрасити їх свіжими овочами і оточити бордюром з тіста. Нижче, на першому і другому ярусах основи, викласти залиті майонезом кульки (буше). З двох сторін виробу поставити по букету квітів.

Готове заливне опустити на 1-2 хвилини в гарячу воду, вийняти з форми і помістити на основу, встановлену по середині круглого блюда. По обидва боки розмістити маленькі формочки з залитими крабами.

Блюдо прикрасити маслинами без кісточок, морквою і селерою, нарізаними соломкою, зеленим горошком, свіжими помідорами, яблуками, нарізаними гребінцями та іншим гарніром. Окремо подати соус майонез з корнішонами.

Окіст шинки. Варений окіст шинки порівняти ножом, зачистити кістку, зрізати шкіру рівним півколом на 4-5 см від краю окосту.

На шкірі шинки вирізати тонким кухарським ножом різні

прикраси у вигляді мережив, зубчиків та ін.

Зверху на окіст, не закриваючи вирізаних прикрас, викласти шматочки шинки, нарізані від іншого окосту.

На зачищену кістку, надіти паперову папільйотку. Окіст покласти на велике овальне блюдо, покрите паперовою серветкою, і прикрасити листям салату або гілочками зелені петрушки.

Ростбіф. На велике овальне блюдо встановити основу з тіста, а на нього помістити цілий шматок ростбіфа, на який викласти скибочки ростбіфу, нарізані від іншого шматка. Блюдо гарнірувати кружечками свіжих огірків і помідорів, салатом з червонокачанної капусти, рубаним желе, корнішонами, струганим хрінном і прикрасити листям салату, гілками зелені петрушки. Окремо подати соус із майонезу з корнішонами.

Свиняча корейка смажена. Нарізати смажену корейку рівними шматками, і акуратно викласти на овальне блюдо. Гарнір – корнішони, червонокачанна капуста, мочені яблука, нарізані часточками, желе, нарізане кубиками, кошички з маринованих помідорів, наповнені овочами, заправленими салатною заправкою. Готову страву прикрасити листям салату. Окремо подати соус хрін з оцтом.

Холодець з тушкованого м'яса. Шматок охолодженого тушкованого м'яса нарізати на порційні шматки. На деко з нержавіючої сталі або іншого білого металу налити желе шаром 0,3-0,5 см. На застигле желе розкласти шматки м'яса, прикрасити півкулями, кружечками варених яєць, маслинами, помідорами, шматочками крабів і залити желе, приготованим на бульйоні, в якому тушкувалось м'ясо. Охолоджений холодець з тушкованого м'яса вирізати кінчиком маленького ножа і акуратно викласти на овальне блюдо.

Страву прикрасити шматочками того ж желе, вирізаними у вигляді півмісяців або трикутників, між ними розташувати по листку салату, на які помістити оливки без кісточок або половинки маленьких червоних помідорів овальної форми. Окремо подати соус із хрину з оцтом.

Асорті м'ясне. Перший спосіб. По середині овального блюда на крутоні з пшеничного хліба помістити смаженого рябчика або куріпку. На ніжки дичини надіти папільйотки. Поруч з дичиною викласти скибочки ростбіфу, згорнуті кільцем, шматочки телятини і шинки, складені у вигляді трубочок. Страви гарнірувати салатом з

червонокачанної капусти, желе, нарізаними кубиками, кружечками червоних помідорів, прикрасити листям зеленого салату, свіжими помідорами, гілочками зелені петрушки і купкою струганого хрону. Соус із майонезу з корнішонами подати окремо в соуснику.

Другий спосіб. По середині овального блюда на крутон з пшеничного хліба помістити смажене курча або курку з нарізаним філе. На ніжки птиці надіти папільйотки. Навколо птиці розмістити язик варений, свинину смажену, ковбасу варену або напівкопчену, нарізані тонкими скибочками. Блюдо оформити кошиками зі свіжих помідорів, наповненими салатом з овочів, свіжим огірком, желе, нарізаним дрібними кубиками або у вигляді трикутників, листям салату і гілочками зелені петрушки. Окремо в соуснику подати соус хрін з оцтом.

Порося з хріном. У вареного охолодженого поросяти відрізати голову, тушку розрубати вздовж на дві частини, кожную половинку нарізати на порційні шматки, які покласти на овальне блюдо, надавши вид цілої розпластаною тушки, і приставити голову. Гарнірувати порося свіжими огірками, нарізаними кружечками, кошиками з помідорів з різними заправленими майонезом овочами, червонокачанною капустою, корнішонами, желе, нарізаним кубиками, які розташувати купками навколо порося. Прикрасити блюдо листям салату, гілочками зелені петрушки або селери. Окремо подати соус з хрину зі сметаною.

Порося заливне цілком. *Перший спосіб.* Варене охолоджене порося нарізати на порційні шматки, але так, щоб він не розвалився, покласти на блюдо і прикрасити овочами, нарізаними карбувальним ножом, шматочками червоних помідорів, кружками свіжого огірка, листочками зелені селери, кружечками варених яєць, маслинами, брусницею, білком вареного яйця. Щоб прикраси добре трималися, підготовлені овочі наколотити на вилку, кухарську голку або гострий кінчик ножа, злегка змочити розігрітим желе, викласти на порося, потім залити охолодженим желе за допомогою кондитерського мішка з металевою трубочкою. Страви гарнірувати маринованим агрусом, вареною картоплею і морквою, вирізаними виїмкою у вигляді горішків, маслинами, дрібними помідорами, червонокачанною капустою, корнішонами тощо. Прикрасити зеленню петрушки. Окремо в соуснику подати соус з хрину зі сметаною.

Другий спосіб. Зробити основу (підставку) з білого пшеничного хліба, обтягнути його тістом і помістити на блюдо. Обробленого

порося зварити цілком, охолодити, розрубати на порційні шматки і викласти на основу так, щоб вийшла ціла, не розрублена тушка порося з головою. Після цього прикрасити порося різними фігурками з варених і свіжих сирих овочів, зеленню, скибочками лимона і маслинами. Навколо овочевого гарніра на блюді зробити бортики з тіста, а навколо бар'єру викласти кульки з вареної картоплі, ріпи або моркви. По краях блюда встановити вазочки, вирізані з кабачків або дрібного гарбуза, з квітами.

Порося zalivne шматками. Порося зварити і нарізати на шматки. Оформити шматки порося яйцями, маслинами, скибочками свіжих помідорів, зеленню і залити напівзастиглим желе, користуючись для цього кондитерським мішком з металевою трубочкою. Підготовлені шматки порося покласти на велике блюдо; гарнір – корнішони, варена морква і картопля, вирізані у вигляді горішків, горошок зелений консервований, дрібні свіжі помідори та інші овочі. Блюдо прикрасити свіжими огірками і гілками зелені селери. Okремо подати соус з хрину зі сметаною.

Порося в маринаді. Охолоджене смажене порося розрубати вздовж на половинки, потім кожну половинку розрубати на порційні шматки і покласти порося на велике глибоке блюдо, надавши йому первісний вигляд, голову розрубати навпіл і приставити до поросяти. Залити порося на блюді маринадом і прикрасити зеленню. Для приготування маринаду вино біле сухе налити в сотейник, додати подрібнене ядро волоського горіха і спеції, довести до кипіння, після чого охолодити. На одну порцію маринаду потрібно взяти 100 г сухого вина, 25 г горіхів, 1 г гвоздики, 1 г кориці, 0,5 г червоного перцю, 10 г часника, кінзу, базилік і спеції.

Домашня птиця і дичина смажена. З пшеничного хліба вирізати два крутони за розміром призначених до подачі смажених птахів, обсмажити в жирі, покласти на кругле або овальне блюдо, приклеївши їх до страви рідким тістом – клярком. З смаженої птиці зняти філе, нарізати його скибочками й викласти на колишнє місце, надавши птиці первісний вигляд. Помістити птицю на крутони, покриті невеликими паперовими серветками. На ніжки птахів надіти папільйотки. Блюдо гарнірувати маринованими сливами, виноградом, яблуками, червонокачанною капустою, а також желе, нарізаним кубиками. Прикрасити салатом, гілками зелені петрушки або селери. По середині блюда між крутонами встановити букет квітів з овочів. Okремо подати соус із майонезу з корнішонами. При подачі дичини,

птиці, котлет з птиці букет з овочів може бути встановлений на крутоні по середині блюда, навколо крутона на грінках поміщають рябчиків, куріпок, котлети та інші кулінарні вироби.

Курчата смажені. Смажених курчат розрубати на порційні шматки, викласти на блюдо так, щоб вони мали вигляд цілих тушок. З одного боку курчат красиво розташувати гарнір, а з іншого – фігурки у вигляді грибів, які можна приготувати з овочів. На ніжки курчат надіти паперові папільйотки.

Індичка смажена. Філе смаженої охолодженої індички зрізати з кістки, нарізати на шматки і покласти на місце, надавши індичці первісний вигляд. Вирізати основу з пшеничного хліба, покласти його на овальне блюдо, а на нього помістити індичку. На ніжки індички надіти папільйотки. Навколо викласти гарнір зі свіжих червоних помідорів, маслин, викарбуваних кружечків свіжих огірків, шматочків маринованих яблук і зелені селери.

Кури фаршировані (галантин). Для більшої зручності при нарізці можна одночасно нафарширувати дві курки. На деко покласти дві палички на відстані 6-7 см одна від одної і помістити на них варену охолоджену фаршировану курку, залити її шаром майонезного соусу, змішаного з желатином, повторивши це два-три рази. Після цього прикрасити гілочками зелені петрушки, шматочками моркви, ріпи, червоними помідорами і редискою, свіжими огірками тощо. Щоб закріпити прикраси на курці і надати поверхні блиск, прикраси потрібно полити прозорим желе.

На овальне блюдо помістити основу, на яку покласти фаршированих курей, навколо основи розмістити гарнір, що складається з суцвіть вареної цвітної капусти, маринованої червонокачанної капусти, корнішонів, зеленого консервованого горошку, стручків квасолі, свіжих огірків і помідорів, желе, нарізаного карбувальним ножом. Курей на основі оточити шнурком з рубленого желе, попередньо злегка змоченого холодною кип'яченою водою, випускаючи його з кондитерського мішка з широкою трубочкою. Прикрасити курей листям зеленого салату і встановити на них шпажки (атле) з червоними дрібними помідорами, редискою, вирізаним у вигляді квіток, свіжими огірками, зеленню і т. п. Окремо в соуснику подати соус майонез.

Індичка фарширована. На овальне блюдо встановити основу з рису, вирізану за розміром індички. На основу покласти фаршировану індичку. На ніжки птиці надіти папільйотки. Щоб

заповнити простір між основою та індичкою, уздовж по основі потрібно зробити візерунок з дрібно рубаного желе, попередньо злегка змоченого холодною кип'яченою водою, випускаючи його з кондитерського мішка з круглою трубочкою. У філе індички на блюдо встановити маленький кошачок, виготовлений з бордюрного тіста або рису. Заповнити її дрібними квітами, вирізаними з редису, моркви, дрібної ріпи та інших овочів, і прикрасити зеленню.

Навколо основи розташувати купками свіжі огірки і помідори, нарізані кружальцями, цілі варені суцвіття цвітної або брюссельської капусти, варені стручки квасолі, нарізані шматочки. Блюдо прикрасити листям зеленого салату. Дві шпажки (атле) з красиво вирізаними овочами, цілими вареними яйцями і червоними помідорами встановити на кожному філе індички.

Качка фарширована. З пшеничного хліба вирізати за розміром качки основу, оформити її тістом і встановити на велике овальне блюдо. Фаршировану качку нарізати на порційні шматки, скласти їх, надавши качці первісний вигляд, помістити на основу, прикрасити гілочками зелені петрушки, кружельцями червоних помідорів і свіжих огірків і замаскувати желе. Страву гарнірувати маринованою сливою, яблуками, червонокачанною капустою, маслинами, а також желе, нарізаним у вигляді кубиків, кошиками зі свіжих помідорів або мандаринів, або іншими гарнірами. На качку встановити шпажку (атле) з красиво вирізаними овочами. Окремо подати соус із майонезу з корнішонами або апельсиновий соус.

Фромаж з рябчиків. Підготовлених рябчиків смажити до готовності, потім, охолодивши, видалити нитки, зрізати філе, а каркаси з ніжками залишити в цілому вигляді. З філе приготувати паштет, викласти його на каркаси рябчиків так, щоб вони набули вигляду цілих смажених рябчиків. Прикрасити рябчиків шматочками овочів, зеленню, маслинами і майонезом. У конусні форми залити м'ясним желе суміш з консервованого горошку і вареної моркви, нарізаної кубиками. Готових рябчиків і залиті овочі помістити на двох'ярусну основу з рису і прикрасити огірками і маслинами.

Сир з дичини. З міцного м'ясного желе приготувати основу, як на філе курей або дичини під майонезом, і встановити на ній сир із дичини. Навколо сиру по основі випустити з кондитерського мішка з трубочкою середнього розміру дрібно рубане желе, попередньо злегка змочене кип'яченою охолодженою водою. Блюдо оформити трикутниками, вирізаними карбувальним ножом з м'ясного желе,

вареною морквою у вигляді горішків і листям зеленого салату. Зверху на сир встановити шпажку (атле) з овочами.

Рябчик з сиром з дичини. З пшеничного хліба вирізати за розміром рябчика грінки і обсмажити у фритюрі. По середині круглого блюда встановити кошик, виготовлений з бордюрного тіста або вирізаний з рису, і прикрасити дрібними квіточками з овочів і зелені. Навколо кошика розставити 5-6 шт вирізаних з пшеничного хліба, обсмажених в жирі грінки, на які помістити підготовлених рябчиків з нарізаними філе. Блюдо прикрасити листками салату, маринованими сливами, грушами або яблуками, кружечками червоних помідорів і свіжих огірків. На ніжки рябчиків надіти папільйотки.

Філе курей або дичини під майонезом. Варену картоплю, моркву та ріпу нарізати дрібними кубиками і змішати з консервованим зеленим горошком. Цією сумішшю наповнити низьку форму (рамку) і залити міцним м'ясним желе. Коли желе застигне, форму опустити в гарячу воду на 2-3 секунди, вийняти желе з форми і встановити на підготовлену основу. Зверху помістити конусоподібний крутон, вирізаний з пшеничного хліба, до якого додати залите майонезом філе курей або дичини. Прикрасити листочками зелені петрушки, овочами, фігурно вирізаними карбувальним ножом, або квіточками у вигляді ромашки, вирізаними з білка вареного яйця, в середину якого помістити кружечок з вареного жовтка.

Проміжки між філе заповнити з кондитерського мішка з трубочкою дрібно посіченим м'ясним желе, злегка змоченим кип'яченою охолодженою водою. Зверху на конус встановити шпажку з красиво вирізаними овочами. Навколо рамки з желе розмістити бордюр зі свіжих помідорів, огірків, желе, вирізане у вигляді трикутників.

Філе з дичини фаршироване (шофруа). Для подачі фаршированого філе дичини основою може служити кругла дерев'яна підставка (болванка), яка обробляється бордюрним тістом. З хліба вирізати конусоподібний крутон, обтягнути його бордюрним тістом, встановити на підготовлену підставку і навколо розмістити фаршироване філе дичини. Проміжки між філе і основою заповнити з кондитерського мішка дрібно посіченим желе, попередньо злегка змоченим холодною кип'яченою водою. М'ясне желе налити в конусоподібну форму і поставити в холодну воду з льодом, щоб на стінках форми утворився тонкий шар застиглому желе. Не застигле

желе вилити з форми в чистий посуд. Форму з желе можна заповнити паштетом з печінки або сиром з дичиною. Заповнену форму залити повністю желе і охолодити, потім підготовлений ковпачок вийняти з форми і поставити на основу. Основу з філе встановити на кругле блюдо, покрите паперовою серветкою. В останню чергу на паштет помістити шпажку з красиво вирізаними овочами (атле). Окремо в соуснику подати соус майонез.

Філе з дичини заливне. На деко розкласти тонкі палички на відстані 4-5 см одна від одної, покласти на них підготовлене філе дичини на відстані 1,5-2 см один від одного і залити концентрованим м'ясним бульйоном (фюме) за допомогою ложки. На кругле блюдо встановити основу, а на неї помістити крутон конусоподібної форми, вирізаний з пшеничного хліба і обсмажений в жирі. Навколо крутона розташувати підготовлене філе дичини так, щоб тонкі кінці були вгорі. Між філе випустити з кондитерського мішка дрібно рубане желе, злегка змочене кип'яченою охолодженою водою. Навколо основи на блюді розташувати те саме желе, що нарізане у вигляді трикутників або півмісяців. Між ними помістити листочки салату і моркву, нарізану карбувальним ножом або вирізану різними виїмками. Зверху встановити шпажку з красиво вирізаними овочами (атле). Окремо подати соус майонез з корнісонами.

Холодець з м'ясних продуктів. На кругле блюдо встановити основу з рису, покласти гарно вирізану паперову серветку, а на неї холодець з м'ясних продуктів, домашньої птиці або дичини, вийнятий з форми. Навколо основи розташувати шматочки м'ясного желе, вирізані у вигляді півмісяців або інших фігур, між желе покласти листочки зеленого салату, на які помістити по половинці дрібних червоних помідорів. На холодець встановити шпажку (атле) з красиво вирізаними овочами. Соус подати окремо в соуснику.

Котлети баранячі заливні. Смажені охолоджені баранячі котлети прикрасити і залити так, як і заливне з тушкованого м'яса. По середині круглої овальної страви встановити крутон круглої форми, а на нього помістити кошичок, виготовлений з бордюрного тіста. На блюді навколо кошика розташувати заливні баранячі котлети. На кісточки котлет надіти папільйотки. Прикрасити листям зеленого салату, кружечками свіжих помідорів і огірків, на які помістити по маринованій вишні. В кошик покласти красиво вирізану паперову серветку або поставити кришталевий салатник з маринованими сливами, виноградом і грушами, нарізаними часточками. Окремо в

соуснику подати соус майонез з корнішонами.

Котлети з паштету в желе. Підготовлений паштет обробити у вигляді котлет, розкласти на деко, прикрасити квіточкою з крутого яйця, гілками петрушки або фігурно вирізаної вареною морквою, скибочками помідорів. Котлети залити желе так, щоб на них утворився шар желе товщиною 2-3 мм. В формочках підготувати «сорочки» з желе, дно формочки прикрасити овочами, заповнити з конверта паштетом, залити желе і охолодити. На невелике кругле блюдо встановити основу круглої форми, а на неї помістити крутон конусоподібної форми з білого хліба, до якого приставити підготовлені котлети гострим кінцем вгору, і закінчити оформлення, як описано вище.

Яйця фаршировані. Яйця, фаршировані можна подати на круглому блюді або на плоскій вазі з низькою ніжкою. По середині вази встановити круглий крутон з пшеничного хліба. Великий червоний помідор вирізати зубцями, видалити ложкою насіння і частину м'якоті. Варене яйце розрізати впоперек і в середину вставити кружок червоного помідора, відрізаного за розміром яйця; все це вставити в підготовлений помідор, прикрасити листочками зелені петрушки. Яйце і помідору закріпити на крутоні за допомогою шпажки (атле). Навколо основи розмістити фаршировані яйця, а кругом яєць зробити бордюр з напівкружечками червоних помідорів, свіжих огірків і інших овочів, зелені і салату.

Яйця під майонезом. Підготувати основу з рису у вигляді кошика, встановити її по середині круглого блюда і прикрасити пучком зеленого салату. Варені овочі, нарізані дрібними кубиками, заправлені майонезом, розкласти навколо основи в чашечках з кабачків. Варені яйця розрізати вздовж на дві частини і викласти їх на підготовлені овочі розрізаною стороною вниз, залити майонезним соусом, прикрасити гілочками зелені петрушки і бордюром з кружечків помідорів і свіжих огірків.

3. Школа кулінара-художника – основа декорування страв і закусок

Мистецтво прикраси страв звернено насамперед до смаку і уяві конкретної людини, однак, щоб творіння стало справжнім витвором мистецтва, воно повинно відповідати певним правилам. Ось чому в цій області, як і у всіх інших, поради фахівця завжди є певною гарантією успіху. Уміння зробити страву красивою – одна із

складових частин кулінарії. Для цього використовуються прикраси, виконані з найрізноманітніших продуктів (овочів, пряних трав, фруктів і т.д.). Ці прикраси можуть і самі являти собою самостійні страви: в першому випадку це будуть закуски, салати або фрукти на десерт, у другому – просто прикраси, які розміщують на тарілках або на столі (обідньому або з холодними закусками).

Кухонні інструменти. Перед тим як приступити до безпосереднього виготовлення обраної прикраси, необхідно подбати про інструменти. Вони досить прості і вдало доповнять стандартний набір кухонного начиння.

Найповніший набір включає гострі ножі, ножиці, так звані паризькі картопляні ложки (круглі, з гострими ріжучими краями), яйцерізки, ніж для зняття цедри з цитрусових, спеціальні пристосування для виїмок, для видалення серцевини яблука, кілька металевих формочок для печива і насадок для кондитерського пакету або шприца, а також пензлик.

Правила, яких необхідно дотримуватися:

1. Правильне поєднання. Блюдо і прикраса, яка його доповнює, повинні поєднуватися один з одним. Найчастіше цілком достатньо дотримуватися загальноприйнятого поєднання певних продуктів, а оригінальність повинна забезпечити саме прикраса. Так, картопля – але у вигляді грибочків або лютиків – чудово доповнить м'ясо. Лимон в формі троянди або метелики прикрасить страви з риби і дарів моря.

2. Простота. Дуже часто для досягнення найкращого ефекту доводиться обмежувати кількість прикрас. Деякі страви виглядають набагато краще в своєму натуральному вигляді. Якщо головна, «коронна» страва красиво прикрашена і чудово виглядає, не варто применшувати вироблений нею ефект, перевантажуючи всілякою обробкою інші страви.

3. Розташування окремих елементів. Необхідно ретельно продумати, де і як будуть розташовуватися всі елементи декору. Будь-яка страва з прикрасою привертає набагато більше уваги, ніж без неї. Вибирати посуд потрібно такий, який не зможе змагатися за красою з приготованою і прикрашеною стравою.

4. Колірна гармонія. Щоб виконані прикраси виглядали ефектніше, вдаються до контрастних колірних сполучень. Для отримання зеленого кольору використовують такі овочі, як цибуля–порей, огірки, петрушка або крес-салат, оранжевого – морква, червоного – помідори або сік буряка, білого – зварені круто яйця або

ріпу. Все інше доробить фантазія. Корисно мати на кухні також приправу патрель (patrel): з її допомогою можна забарвити в коричневий колір овочі нейтральних кольорів, наприклад, картопля.

5. Чіткість, точність і акуратність. Прикраси будуть привабливими, якщо вони зроблені акуратно. Вирізаючи з продуктів окремі частини прикрас, що стежать за тим, щоб лінії декоративних вирізів були чіткими і лаконічними, використовують по можливості різного роду форми для виїмки. Крім того, перед подачею страв на стіл обов'язково обтирають краї тарілок.

6. Використовувані продукти. Використовувані для створення прикрас базові продукти не завжди призначені для того, щоб їх їли. Для виготовлення різних прикрас і їх частин дуже часто використовують сирі продукти, які не можна піддавати кулінарній обробці, оскільки вони при цьому втрачають свої декоративні якості. Наприклад, сирі, а значить, тверді, картопля або ріпа використовуються для створення білих квітів, а з сирого буряка вирізують червоні квіти. Те саме можна сказати і до моркви, яка повинна бути сирогою і свіжою, щоб з неї легко можна було виготовити різні скульптурні форми. Листя салату, лавровий лист, м'ята, цибуля-скорода, пагони цибулі-порею, шкірка огірків або солодкого перцю можуть з успіхом використовуватися для виготовлення листя і стебел кулінарних квітів. І нарешті, лимони, апельсини, кавуни, дині без особливих зусиль перетворюються у всілякі кошики, вітрильники, в кумедних тварин.

7. Поєднання смаку і кольору. Колір, як правило, служить одним із засобів створення або підкреслення смаку їжі. Якщо необхідно вдатися до барвників, використовують натуральні продукти, приємні на колір і смак. Наприклад, щоб підфарбувати овочі, застосовують шафран і інші спеції (паприка, каррі), а для додання потрібного кольору соусів, зокрема майонезу, в них додають кетчуп, томатну пасту. Крім того, майонез, який часто подають до холодної риби, свіжих овочів або яєць круто, можна забарвити в зелений колір за допомогою соку петрушки або додавши дрібно подрібнене листя шпинату.

8. Для гарячих страв прикраси готують заздалегідь. Адже їх треба якомога швидше розташувати поки страва не охолола. В іншому випадку вона втратить більшу частину своїх смакових якостей. Безпосередньо перед подачею на стіл страв з риби, м'яса, підсмаженого на грилі або рожні птиці можна «пройтися» по ним

злегка змоченим в рослинному маслі пензликом. Це додасть підсмаженій скоринці блиск і зробить страви ще більш апетитними. Для посилення кольору і блиску холодних страв і закусок їх покривають тонким шаром харчового желатину.

Контрольні питання:

1. Назвіть правила оформлення супів.
2. Назвіть правила оформлення других страв.
3. Способи оформлення заливної риби.
4. Способи оформлення поросяти заливного.
5. Способи оформлення і подачі асорті м'ясного.
6. Способи оформлення і подачі холодних страв з дичини.
7. Способи оформлення фаршированих яєць.
8. Способи оформлення і подачі холодних страв з домашньої птиці.
9. Як посилити колір і блиск холодних страв і закусок?

Лекція 8

Підготовка овочів і фруктів до декоративної вирізки

1. Характеристика інструментів для прикраси блюд
2. Основні правила прикраси блюд
3. Поняття і значення карвінгу в кулінарії

1. Характеристика інструментів для прикраси блюд

Перед тим, як приступити до виготовлення прикрас необхідно підготувати необхідні для цього інструменти. Найголовніший ніж, який застосовується в даному виді творчості – тайський. За допомогою такого інструменту можна виконувати різні елементи карвінгу з овочів і фруктів. Також використовують такі види ножів:

– тайський – до групи цих інструментів відносяться і серпастих загнуті та клиноподібні ножі.

– карбований – це V-подібні інструменти, а також овальні і круглі.

– каннелюрований – використовуються для зняття тонких смужок з фруктів і овочів. Каннелюрами називають декоративні борозенки на подібних інструментах.

– нуазетки – це ножі-виїмки, які використовуються для вирізання фігур з фруктів. Вони мають різну форму (ромба, круглу, хмари та т. д.).

– граверні та інші ножі для карвінгу зі змінними лезами застосовуються, якщо потрібно зняти цедру, видалити серцевину; почистити овочі та т. д.

– кулінарні пристосування типу наших вітчизняних форм для печива.

Також в інструменти для карвінгу входять невеликі ножиці. За допомогою них по краю плодів виконуються плоскі прямі, косі чи інші зрізи.

Ще один цікавий інструмент для карвінгу – це двостороння ложка-нуазетка. Її використовують для виїмки м'якоті з великих плодів, вирізання кульок, півсфер.

При відсутності спеціальних ножів їх можна замінити більш простим набором інструментів.

У такий набір інструментів входять гострі ножі, ножиці, ложки-

виїмки, терки, яйце різки, виїмки для різних продуктів, гребінки, пристосування для фігурної нарізки овочів і фруктів і т.д.

У набір ножів входять великий кухонний ніж (лезо 16 см) – призначений для оброблення великих плодів овочів або фруктів – ананаса, дині; середній кухонний ніж (лезо 10 см) – призначений для очищення фруктів і овочів; малий кухонний ніж (лезо 6 см) – призначений для вирізання зіпсованих місць з фруктів і овочів, і вирізання дрібних прикрас.

Також для роботи потрібен ніж із хвилястим лезом, він необхідний для декоративної (хвилястою) нарізки овочів, фруктів, масла, сиру; ніж для грейпфрута необхідний для вирізання м'якоті з цитрусових, а також відділення м'якоті від шкірки, наприклад, у часточок дині.

Для швидкого очищення овочів і плодів використовують овочечистку: овочечистка з жолобком – призначена для зняття шкірки або зрізання тонких смужок м'якоті, вирізання канавок на овочах і фруктах; овочерізка економна – призначена для очистки спаржі й селери, а також кісточкових фруктів, картоплі тощо.

Ножі й овочерізки. Фігурні пристосування і виїмки. За допомогою цих пристосувань можна змінити форму різних продуктів, наприклад, вирізати серцевину у фруктів, кульки однакової форми з їх м'якоті, фігурки у вигляді сердечок, зірочок тощо.

До них відносяться: пристосування для вирізання кульок. Великі кульки або півкулі можна вирізати з дині, моркви, огірків, гарбуза, масла, а також видалити серцевину з дрібноплідних помідорів. Пристосування для вирізання маленьких кульок з моркви, огірків, дині або селери. Пристосування для вирізання шматочків у формі оливок допоможе вирізати овальні форми. Висічка для яблук необхідна для видалення серцевини з цілого яблука, а також для виготовлення ніжок для грибочків з картоплі.

Круглі виїмки з рівними або хвилястими краями. Маленькі висікання з рівними краями знадобляться для вирізання серцевини з ананасових кружечків, або серединок з яблучних кружечків. Великі висікання з рівними або хвилястими краями потрібні для зрізання краю зі шкіркою з кружечків великих фруктів, таких як яблука або ананаси, для вирізання м'якоті з апельсинових або грейпфрутових гуртків, кіл з хліба або масла.

Маленькі формочки-висікання для підготовки фігурної випічки, також служать для вирізання невеликих фігурок з пластинок

коренеплодів або бульб, солодкого перцю, вареного яєчного білка, желе, масла, марципану або глазури. Ці формочки можна використовувати і для фігурної нарізки плоских фігурок зі скибочок сиру, ковбаси тощо.

Яйцерізка розрізає яйце на круглі або овальні часточки. А також на кубики при подвійному розрізуванні вздовж і поперек. Яйцерізка потрібна для поділу яйця на шість радіальних частин.

Яблукорізка розрізає яблуко на однакові часточки, одночасно видаляючи серцевину.

Жи роль призначений для виготовлення невеликих квіточок з тонко натертого сиру.

Використовують форми для створення візерунків на маслі, пристосування для різання масла які фігурно ріжуть масло, вирізаючи кульки та кільця. Фігурна овочерізка – для виготовлення спіралей з овочів.

2. Основні правила прикраси блюд

Прикрашання блюд залежить від фантазії і навичок кулінара, але страва буде виглядати більш вишукано і смачно, якщо дотримуватися основних правил декорування готових страв.

Правило 1. Поєднувати прикрасу з блюдом і посудом. Першим і найважливішим правилом є гармонійне поєднання прикрас з основною стравою, а також з посудом. Іноді страва виглядає так непривабливо і «залапано» на яскравій червоно-синьо-жовтій тарілці з різноплановими барвистими прикрасами, звичайно ж, таке блюдо не створить потрібного враження. Простота, дуже часто ефективне рішення для досягнення найкращого ефекту, тому доводиться обмежувати кількість прикрас. Оформляючи блюдо, бажано виходити з того, що тарілка для кухаря – це як полотно для художника. З цієї точки зору найкраще використовувати однотонні тарілки. Викладаючи на ній страву, важливо не виходити за поля. По-перше, це виглядає не дуже презентабельно. По-друге, тарілку з вільними краями зручніше (і гігієнічніше!) подавати. Ну і нарешті, велика кількість їжі на тарілці виглядає переобтяжливо.

Найпопулярніший спосіб оформлення – дрессінг. Візерунки соусом (коло, павутинка, розлучення, крапельки) повинні нагадувати саме візерунки, а не малоапетитні потьоки! Велике значення має консистенція соусу: занадто рідкий може розтектися, надто густий –

«лягти» неестетично та нерівномірно. Ще один секрет: найбезпечніше дрессингувати вільний простір тарілки, а не саму страву.

Крім цього слід запам'ятати, що, наприклад, до запеченого м'яса підійдуть прикраси зі свіжих або відварених овочів (картопля, морква, буряк, ріпа), птиця і риба гарно виглядають в наряді з цитрусових, наприклад прикраси з метеликів або кошачків з лимона. Качку, запечену цілком можна прикрасити «яблучними їжачками». Для цього яблуко очистіть, розріжте навпіл і акуратно видаліть серцевину. У кожному половинку яблука зверху вставити «голки» з горіхів або бутонів гвоздики, а «мордочку» їжачка зробіть з чорносливу. Страви з рибою також можна прикрасити оливками, розрізаними навпіл, в кожному половинку оливки для ще більшого ефекту покладіть ягідку граната. Страви з морепродуктів заведено прикрашати лимонними часточками і зеленню. А ось для прикраси страв під соусом, не має значення м'ясо це або риба, не можна використовувати листя салату і зелень: намокнув, свіжа зелень швидко втрачає свіжість і привабливий зовнішній вигляд.

Правило 2. Використовуйте спеціальні інструменти. Щоб прикраси були по-справжньому красивими (зрізи гладкі, часточки тонкі, а форма ідеально рівна) необхідно використовувати спеціальні інструменти. Завершальний штрих – кулінарний пензлик, його використовують для змазування готових страв рослинним маслом, яйцем, водою з медом. Страви зі смаженого м'яса, риби та птиці безпосередньо перед подачею необхідно змастити олією, і підсмажена скоринка апетитно заблещить.

Правило 3. Використовуйте тільки натуральні продукти та будьте завжди акуратними. Майстри карвінгу (карвінг – мистецтво прикраси страв за допомогою овочів і фруктів) радять намагатися використовувати для декору страв і виробів свіжі продукти або хоча б такі, які пройшли мінімальну термічну обробку, оскільки з сирими продуктами легше експериментувати. Спосіб прикраси «Червоні троянди», «Польові квіти» і «Троянди зі смаженої картоплі» – найкраще тому підтвердження. Щоб прикраса виглядала ефектніше, використовують різні кольорні поєднання, але не більше двох-трьох кольорів. Для того, щоб на прикрасі з'явився червоний колір, використовують буряк, червоний перець, помідори, зерна граната тощо. З роллю «зеленої» розмальовки відмінно впорається свіжий листовий салат, кріп, петрушка, базилік і шпинат (щоб надати

звичайному майонезу красивий зеленуватий відтінок, змішати в блендері промиту і просушену зелень кропу, петрушки та шпинату, отриману кашку змішати з майонезом). Для експериментів з білим кольором використовують ріпу, картоплю, варений яєчний білок, контрастні чорні вкраплення зроблять оливки, бутони гвоздики або горошини запашного перцю. Жовтий і помаранчевий колір можна «відібрати» від лимона, апельсина, солодкого перцю помаранчевого кольору, вареного яєчного жовтка. Використовують тільки натуральні спеції та пряні рослини. Шафран, каррі, паприка, томатна паста, сік буряка, шпинату або граната подарують не тільки чудовий колір, але й аромат. Перед подачею бортики тарілок потрібно ретельно витерти, щоб не подати страву з мало апетитними поодинокими краплями або розводами.

Не слід застосовувати при оформленні бутафорські, неістівні елементи: прикраси з парафіну, баранячого сала і сирого теста тощо.

Правило 4. Прикрашайте страву вчасно. Зрозуміло, що холодні страви, м'ясну або сирну нарізку, канапе можна прикрасити заздалегідь і поставити в холодильник, щоб продукти не обвітрювалися, попередньо накривши кришкою або обтягнувши харчовою плівкою. Але для гарячих страв, які подаються негайно, прикраси готують заздалегідь і викладають на страву максимально швидко, щоб страва не встигла охолонути. Якщо трапалося так, що приготували прикраси, але вони відразу не стали в нагоді, їх «життя» можна продовжити, якщо зберігати в особливих умовах. Так з вареною картоплею і ріпою нічого не трапиться за день, якщо покласти їх у воду, в якій вони варилися (свіжі просто в воду), і відправити в холодильник. Вироби з буряка краще помістити в винний оцет – виріб не втратить свій колір і тонус.

Правило 5. Навіть якщо часу зовсім не вистачає, постарайтеся все-таки прикрасити страву. Салати заведено прикрашати продуктами, які входять до його складу. Вирізану з редиски квіточку, половинка (скибочки, часточки) перепелиного яйця з кольоровим майонезом, трояндочка з помідора на подушці зі свіжої зелені ну або хоча б найпростіша «сіточка» з майонезу або сметани оцінять всі. Салати, які подають до столу в вазочках, не повинні бути прикрашені однаково – це ознака поганого тону і відсутність фантазії. Рибу з рисом можна дуже оригінально подати, якщо на одну половину плоскої тарілки викласти шматок смаженої, тушкованої або приготовленої на пару риби, а на другу – рис, викладений гіркою або

у формі «шайби» (утрамбувати в високому металевому сервувальному кільці або у звичайній чашці й швидко перевернути рис на тарілку). Додатково прикрасити шматочками лимона і оливками. Перші страви декорують шматочками маринованого огірка, вареним яйцем, зеленню, розлученнями зі сметани або вершків. Холодні супи зеленого кольору (з броколі, авокадо) можна прикрасити червоною ікрою. Тарілку з м'ясною нарізкою прикрасити незвичайною трояндочкою, а сирну – шпажками з нанизаними виноградинками, шматочком яблука і груші. Порційні десерти викладають на тарілки, на які попередньо труть на дрібній тертці шоколад. Фруктові салати можна подати в фруктах – апельсинах, ананасах, прикрасити збитими вершками, шоколадною крихтою, свіжою м'ятою або мелісою. Склянки з напоями й келихи з алкогольними коктейлями прикрашають вишеньками або шматочками фруктів (можна кинути в склянку), скибочками апельсина, лимона або лайма.

Приготувати смачну страву – це ще половина успіху. Але зробити справжній фурор, який би призводив до миттєвого поїдання страви, допоможе лише вишукане і грамотно оформлене блюдо.

Правило 6. Існує правило: чим вище викладене блюдо на тарілці, тим краще. Є кілька способів зберегти обсяг і форму готового блюда – наприклад, обернути «вежу» з салату підсмаженими «пелюстками» цукіні або обв'язати пір'ям цибулі. Можна також взяти сир «Косичка», розпустити його на тонкі ниточки і сформувати з них «гніздо», яке через годину затвердіє і стане каркасом для сирного салату, наприклад.

Однак в будь-якому правилі є винятки – існують страви, в оформленні яких обсяг недоречний. Карпачо, наприклад, заведено викладати одним шаром.

Ще один поширений спосіб прикраси – карвінг. Декоруючи готову страву фігурно вирізаними фруктами і овочами, можна з тривіальної вечері зробити справжній шедевр кулінарного мистецтва. Іноді достатньо однієї деталі, щоб готову страву заграло новими барвами. І чим більш несподіваний спосіб кулінарного декорування, тим ближче блюдо до високої кухні.

Наприклад, якщо шкірку від помідорів обсмажити у фритюрі, вийде апетитно хрустке щось, яке стане вишуканим елементом декору і кулінарною загадкою для гурманів. Висушена праскою (через пергамент) скибочка яблука або картоплі здатна оживити

банальне пюре або запіканку. Для десерту краще використовувати глазуровану м'яту – насипати на листочок цукор і пройтися по ньому гарячою праскою.

Правило 7. Взаємовплив смаку і кольору. Контрастні кольорові сполучення продуктів різного забарвлення додають блюдам привабливий вигляд і збуджують апетит. Бляклі тони зводять нанівець навіть високу якість приготованих страв. Борщ, в якому буряк став блідим, хоча і не буде поступатися за своїми смаковими якостями чітко червоному, але не зможе в такій мірі пробуджувати апетит. Природне забарвлення приготованих страв наводить людини на думку про їхнє доброякісне приготування й збереження в них високої кількості поживних речовин.

Якщо фарш в голубцях відрізняється червоністю, це відразу відштовхує споживача, оскільки йому здається, що м'ясо в ньому недостатньо проварене. Потемніле пюре викликає асоціацію з гнилою картоплею, синюваті жовтки яєць здаються свідченням закінчення терміну придатності вихідного продукту.

Правило 8. Соуси покращують смак і ароматичність страв, надають їм соковитості. Правильний підбір соусів підвищує поживну цінність, а гра колірних сполучень підсилює привабливість пропонованої страви, сприяє кращому її засвоєнню. Темно-червоні соуси, наприклад, відмінно гармонують зі смаковою й колірній гамі зі смаженим м'ясом, ніжно-рожевий томатний і білі – з рибою, білі – з птахом.

Широкий вибір при оформленні їжі дає зелень, при цьому збагачуючи блюдо вітамінами, мінеральними добавками та іншими корисними речовинами. В цьому плані часте застосування має салат, оскільки діапазон його забарвлення досить значний.

Приблизно таке ж застосування мають і стрілки цибулі, використовувані як в цілому вигляді, так і дрібно нарізаними.

3. Поняття і значення карвінгу в кулінарії

Карвінг (з англ. «вирізування») – це незвичайне мистецтво вирізання декорацій з овочів і фруктів. Кулінарний карвінг – примітивна форма мистецтва скульптури або гравіювання по поверхні прикрашають стіл нетривалих кухарських виробів з фруктів і овочів.

Гарно оформлене блюдо – важливий елемент сучасного

щоденного і святкового столу. Прикраси перетворюють навіть звичні страви, завжди радуючи дітей і дорослих, і фігурне різьблення по овочах і фруктах додає стравам пікантності.

При цьому для європейського кухаря важливо мати хороший художній смак, дотримуватися почуття міри і, головне, не забувати про кулінарну суть страв. Адже навіть самим витонченим чином, нарізаний за всіма правилами карвінгу кавун все одно залишається не більше, ніж звичайним кавуном, а красиво порізаний ажурними карвінг – мереживами сирий гарбуз взагалі не дуже їстівний.

Займаючись карвінгом, не треба забувати, що основне завдання мистецтва кухаря – це приготування хорошої їжі, а не створення скульптурних споруд.

Розглядаючи досить складні й ретельно виконані вироби майстрів карвінгу, завжди потрібно пам'ятати, що вони призначені для прикраси виставок або дорогих банкетних столів, тобто, як і квіти на столі, більш призначені для естетичної насолоди, а не для вживання в їжу.

Правила підготовки продуктів для карвінгу. Будь-який продукт, який використовують для карвінгу можна розглянути з двох позицій: є фрукт і до нього підбирається відповідний візерунок або вибирається візерунок, а до нього відповідний фрукт.

Найчастіше саме фрукт або овоч визначає колір і форму майбутньої композиції. Коли підбирають фрукт, овоч враховують такі чинники: він не повинен бути дуже стиглим, не повинно бути в продукті пустот, потрібно проаналізувати колір шкірки та м'якоти, щоб визначити, яким чином змоделювати їх поєднання тощо.

Овочі та фрукти для карвінгу повинні мати відповідну консистенцію, форму, колір і пройти механічну обробку. Перед карвінгом фрукти й овочі повинні бути ретельно вимиті. Якщо перед роботою фрукт був очищений, то його необхідно помити ще раз. Щоб задумана композиція вийшла акуратною, можна перед карвінгом нанести на фрукт передбачуваний малюнок.

Цибуля ріпчаста повинна бути свіжа, круглої форми, середнього або маленького розміру. Лук очищають, але не відрізають кореневище, щоб цибуля не розвалилася на частини при різанні. Зелена цибуля використовується тільки яскраво зеленого кольору, видаляючи жовті пожухлі пір'я.

Морква не повинна бути перестиглою, використовують середнього або великого розміру. Різати її легше злегка підв'явши,

свіжість її легко відновлюється в крижаній воді. Щоб морква була підв'явша бажано дня два потримати її в теплому місці. У деяких випадках для карвінгу потрібна м'яка морква. Для цього її необхідно замочити на 1,5-2 години в 40% розчин солі (на 1 літр води 400 г солі).

Червоний редис повинен бути свіжий, правильної круглої форми, середнього або великого розміру. Після вирізання «квітів» з редису їх занурюють в крижану воду, для того, щоб вони розкрилися.

Редька дайкон має бути середнього розміру і пряма. Як і моркву різати дайкон легше злегка підв'явшою. Перед карвінгом її очищають.

Огірки повинні бути довгі, прямі, без пухирців і не перезрілі, темно-зеленого кольору.

Помідори повинні бути круглі, червоного кольору і дуже тверді. Порізані помідори для того, щоб вони не потемніли можна скропити сумішшю лимонного соку з водою.

Гарбуз має бути з твердою серединою і м'якою шкіркою. Розмір гарбуза може бути будь-який, її підбирають в залежності від дизайну виробу. Композиція з гарбуза може довго зберігатися при кімнатній температурі, але її протягом дня потрібно збризкувати холодною водою. Увечері її опускають в крижану воду на 30 хвилин, дають стекти воді, вкривають вологими серветками й харчовою плівкою, і залишають на ніч в холодильнику. При такому зберіганні композиція з гарбуза може прикрашати стіл протягом тижня.

Перець використовують з дуже твердою шкіркою. Зазвичай для вирізання квітів використовують перці маленьких розмірів. Великі плоди використовують для фарширування або їх розрізають і оформляють ними композиції з овочів.

Пекінський салат повинен бути з дуже твердою і щільною серединою, середнього розміру.

Лимон повинен бути з товстої рівною шкіркою.

Диня повинна бути з тонкою шкіркою. Перед роботою диню необхідно помити і обсушити. Після вирізання її збризкують холодною водою і зтягують в харчову плівку.

Картоплю використовують овальної або круглої форми (залежить від планованого квітки), поверхня рівна, без наростів, розмір від середнього до великого. Картопля легше ріжеться, якщо він буде злегка підв'явшою, для цього його перед роботою зберігають в теплі 2-3 дні. Після вирізання картоплю замочують у холодній воді

на 20-30 хвилин.

Буряк використовують середнього розміру, круглої форми. Перед карвінгом буряк очищають і замочують у підсоленій воді на 15 хвилин. Буряк краще різати в рукавичках. Композиції з буряка швидко сохне, тому її періодично збризкують холодною водою або опускають її декілька раз в холодну воду на 10 хв.

Папайю використовують для карвінгу трохи недостиглу, з щільною шкіркою і яскраво помаранчевою серединою.

Манго має бути із зеленою шкіркою, зріле, правильної форми (без вигинів), і дня три полежати в теплі.

Перед карвінгом манго очищають від шкірки. Щоб манго не темніло, його замочують у холодній підсоленій воді на 15 хвилин.

Кавун повинен бути яскраво-червоним в середині, але не переспілі з тонкою шкіркою. Бажано використовувати сорт з дрібними кісточками.

Яблука, груші та баклажани використовують різних кольорів і розмірів (в залежності від передбачуваної композиції). Перед і після карвінгу їх замочують на 15-20 хвилин в суміші лимонного соку з водою для запобігання потемніння, і під час роботи збризкують лимонним соком.

Після карвінгу практично будь-який фрукт потрібно замочити в крижаній воді, крім таких, як кавун, диня, гарбуз, які можуть скиснути від цього. Буряк замочують окремо, щоб не забарвити всі овочі. Кожен вид нарізаних фруктів і овочів повинен зберігатися в окремій місткості в холодильнику.

Якщо вирізані фрукти повинні прикрашати стіл цілий день, то їх потрібно обприскувати щогодини водою з невеликою кількістю лимонного соку.

Квіти з моркви, буряка, картоплі можуть бути їстівними, якщо їх відварити на пару. Квіти з картоплі можна посмажити у фритюрі і використовувати як гарнір до будь-якої страви з м'яса, птиці тощо.

Історія виникнення карвінгу. Слово «карвінг» походить від англійського слова carving, що означає «вирізування». Карвінг буває, в першу чергу, по дереву та каменю. Можливо по кісткам і по льоду. У кулінарії застосовується карвінг по овочах і фруктах, по шоколаду, по сиру тощо. В принципі, карвінг (різьблення) можливий з будь-якого ріжучого матеріалу.

Карвінг по овочах і фруктах зародився багато років тому на Сході, і за тисячі років став там частиною національних традицій.

Майстри карвінгу передавали свої знання у спадок.

Сходяться на думці, що мистецтво карвінгу прийшло до нас з Південно-Східної Азії, точніше з Таїланду. Однак є точка зору, згідно з якою карвінг спочатку зародився в Китаї.

Згідно з легендою, вперше твори мистецтва з овочів і фруктів постали перед тайською принцесою під час однієї з королівських церемоній. Оскільки наближалось таїландське свято «кратонг» (коли жителі країни запускають у повітря особливі лампи і пускають по річці свічки в стилізованих під лотос човниках), принцесі піднесли «човник», прикрашений вирізаними з продуктів тваринами.

З того часу карвінг оголосили національним мистецтвом і стали організовуватися особливі курси, на яких можна було оволодіти технікою виготовлення подібних шедеврів. Поширюючись в Азії, карвінг в кожній країні набував особливі риси. Десь (Таїланд) більше любили вирізати квіти і взагалі рослинні орнаменти, а десь (Китай, Японія) – ієрогліфи і тварин.

Пізніше карвінг став поступово проникати в Європу. Однак спочатку тут він не отримав велику популярність. Припускають, що причини цього слід шукати зі «столу» Азії та Європи: азійський стіл мав потребу в різноманітності, оскільки в ньому переважала рослинна їжа і хотілося надати рідній кухні «фарб»; європейський же стіл від цього не страждав, тут було і м'ясо, і риба, і овочі. Їжа сама по собі виглядала цілком апетитно, «надмірності» могли б швидше викликати подив і несхвалення, ніж інтерес.

Століттями карвінг залишався елітарним мистецтвом для знаті. Дівчата з поважних сімей навчалися йому при палацах, і це було для них своєрідним університетом. Після революції 1932 року пішла в минуле пишність королівського двору, і популярність карвінгу стала падати. Щоб не втратити секрети, які передавалися з покоління в покоління, були відкриті курси для підготовки викладачів карвінгу, які несли свою майстерність всім бажаючим. Так карвінг вийшов за стіни королівських палаців і став надбанням всього тайського народу. З 1934 року до навчання на річних курсах стали запрошувати й іноземних громадян.

Однак незважаючи ні на що, з появою ресторанів з'явилася потреба в гарному сервіруванні страв і оригінальному оформленні приміщень. А з появою інтересу до східної кухні про карвінг згадали і почали його активно впроваджувати.

Зараз в багатьох ресторанах Європи можна побачити гарні

фігури лебедів, квітів і тому подібні форми, які покликані прикрашати інтер'єр і радувати око.

Порівняльна характеристика європейського та азійського карвінгу. Принципово «європейський» і «азійський» карвінг відрізняється матеріалами. «Європейський карвінг» – це не більше, ніж карвінг по овочах і фруктах, які ростуть в Європі. «Європейський» карвінг застосовують для створення прикрас з редьки, редиски, буряків, моркви, болгарських і гострих перців, кабачків, гарбуза, баклажанів, цибулі, капусти, огірків, кавунів, динь.

Майстри азійського карвінгу використовують кавуни, дині, папайю, і корінь таро, з яких вирізають квіти і скульптури.

Вельми схожі між собою техніки майстрів Китаю і Японії, там заведено вирізати зображення ієрогліфів, людей і тварин з використанням трафаретів і виїмок. Це можуть бути традиційні малюнки з драконами, вітальні написи й бойові сцени.

А ось у державній символіці Таїланду повсюдно присутня орхідея. Тому саме тайські майстри воліють вирізати з фруктів і овочів різноманітні квіткові композиції. Вони використовують тонкий і вузький так званий «тайський» ніж у поєднанні з різцями різної форми.

Китайській техніці карвінгу, що використовує трафарети, виїмки та формочки, навчитися легше, але в ній немає тієї витонченості й вишуканості, якої можна досягти за допомогою тайської ручної роботи ножем і різцями.

Сучасний карвінг. Всього кілька років тому про карвінг майже нічого не знали. Овочевий карвінг існував, але так непомітно, що мало хто про нього знав, в тому числі, у зв'язку з бідним асортиментом овочів.

Інша справа сучасні продукти, різноманітність яких просто приголомшує. У наш час випущено багато книг з карвінгу, продаються спеціальні інструменти та набори для карвінгу.

В нашій країні з 2004 р діє академія карвінгу. Нерідко це мистецтво є частиною різних кулінарних змагань.

Сьогодні відмінності між національними школами карвінгу стираються все більше. У будь-якій столиці світу цілий рік доступні найекзотичніші фрукти і овочі. Для різьблення залучається весь арсенал інструментів і пристосувань. А результат роботи кулінарів за складністю і майстерністю все більш наближаються до тайських традицій як до еталону фігурного різання.

Кулінарний карвінг може стати частиною повсякденного життя. Адже цей вид мистецтва вчить не тільки вишукано накрити стіл, а й здатності розгледіти в шинку лілію, формує естетичний погляд на світ і незвичність сприйняття. Ці чудові вироби з овочів і фруктів прикрасять будь-який стіл. Не думайте, що зробити їх під силу лише професіоналам. Вирізати красиву квітку з огірка або редису можна навчитися самостійно.

Контрольні питання:

1. Що входить в основний набір інструментів для карвінгу?
2. Як в карвінзі використовують різні фігурні пристосування і висікання.
3. Перелічіть основні правила прикраси блюд.
4. Визначення поняття «карвінг».
5. Чим відрізняється європейський і азіатський карвінг?
6. Чи потрібен карвінг в кулінарії на вашу думку?

Список використаних джерел

1. Дервянко Е. Украшения из фруктов и овощей. Москва : АСТ-Пресс, 2010. 96 с.
2. Зайцева Е., Озерова О., Le Cordon Bleu Искусство кулинарии. От кулинарной академии Le Cordon Bleu. Москва : Эксмо, 2008. 560 с.
3. Федотова И. Ресторанная кухня. Фуршеты, шведский стол, кейтеринг (Мастер-классы знаменитых поваров). Москва : Ресторанные Ведомости, 2010. 160 с.
4. Якість і безпечність харчової продукції традиційних та інноваційних технологій : підручник / І. В. Сирохман та ін. Львів : Видавництво Львівського торговельно-економічного університету, 2020. 504 с.
5. Nagashima H. The Decorative Art of Japanese Food Carving: Elegant Garnishes for All Occasions, 2012. 189 p.
6. Rie Yamada The Complete Book of Fruit Carving : Decorate Your Table for Any Special Occasion, 2018. 205 p.

Навчальне видання

Стріха Людмила Олександрівна
Шевчук Наталя Петрівна

ДИЗАЙН СТРАВ ТА КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ

Курс лекцій

Відповідальний за випуск: Л. О. Стріха, Н. П. Шевчук

Технічний редактор: Л. О. Стріха, Н. П. Шевчук

Формат 60×84 1/16 Ум. друк. арк. 5,75 .
Тираж 20 прим. Зам. №____

Надруковано у видавничому відділі
Миколаївського національного аграрного університету
54020, м. Миколаїв, вул. Георгія Гонгадзе, 9
Свідоцтво суб'єкта видавничої справи ДК № 4490
від 20.02.2013 р.