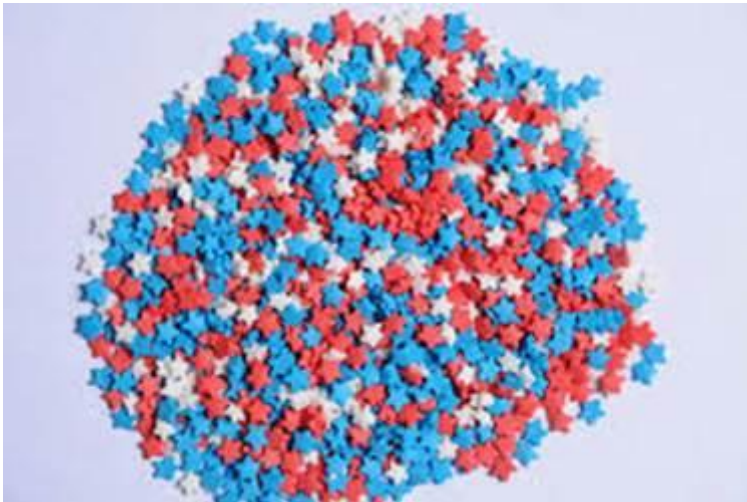


Технологія приготування посипок

Для обробки поверхонь тортів і тістечок широко застосовують посипання, приготовані з різних видів тіста і продуктів. Посипка повинна бути однорідною, тобто складатися з однакових за розміром частинок. З цією метою її протирають через 2 сита з осередками великих і менших розмірів. залишки з першого сита з великими осередками вдруге подрібнюють і знову просівають.

На тістечка і торти посипання наносять за допомогою паперового конвертика. Можна на виробі покласти смужки паперу, сітку або шаблон і рівномірно з сита просівати посипання, після чого обережно видалити папір, сітку або шаблон і обсипати боки торта



Цукровий пісок

Цукровий пісок підфарбовують в різні кольори. Кожну порцію цукру, забарвлену в один колір, підсушують в сухому теплому місці. Потім ці порції змішують для отримання різнобарвної цукрової посипки. Однокольорове посипання застосовують при виготовленні різних прикрас, ягід полуниці, імітації моху, зелені та ін. Цукрову пудру використовують для посипання поверхні виробів за допомогою сита через трафарет.



Нонпарель

Помаду різного кольору протирають через сито з розміром осередків 2-3 мм, розсипають на листи тонким шаром і залишають у теплому місці для просушування. Всі кольори змішують і використовують для прикраси тортів.



Крихти із випеченого тіста

Бісквітну крошку готують із бісквіта або его обрізків, які подрібнюють, протирають через сито з отворами 2-3 мм, підсушують на противні в гарячій духовці.



Горіхова посипка

Покрибнену крупку мигдалю, фісташок, фундука, арахісу, волоських горіхів і ін підсмажують, охолоджують і використовують для обсипання поверхні і бічних сторін. для отримання крупки ядра горіхів дроблять і просівають через сито. Обсипання повинна бути рівномірною, однорідною, із збереженням чітко виражених контурів деталей малюнка і граней виробів.



Фісташкова бісквітна крошка

Отримують, подрібнюючи серединки бісквіта. Крихітку фарбують у зелений колір, додаючи синю і жовту фарбу, потім розсипають на деко тонким шаром і підсушують в теплому сухому місці.



Цукрова пудра

Цукровою пудрою посипають поверхню готових виробів. Щоб пудра на вироби була рівним шаром, її сіють через дрібне сито, яке тримають досить високо над поверхнею виробу.



Шоколадна посипка

Ця посипка готується з кувертюру, плиткового шоколаду чи відходів, що залишаються після відливання шоколадних фігурок, які подрібнюють ножем чи натирають на тертці.



Трюфельна крупка

Помада біла основна 786 г, какао-порошок 196 г, масло вершкове 39 г, ванільна пудра 5 г. Вихід 1000 г. Вологість 11 %.

Білу помаду (можна використати залишки різнокольорової помади) розігрівають до температури 70–75°C, додають вершкове масло, какао-порошок, ванільну пудру і все ретельно перемішують.

Гарячу масу охолоджують до пластичної консистенції, протирають через сито з вічками 3 мм і просують у сухому місці, розсипавши крупку тонким шаром.

Необхідно пам'ятати, що трюфельна крупка через 10–12 годин починає черствіти і втрачає свої смакові властивості, тому готують її невеликими порціями і одразу використовують.



Порошок какао

Використовують для посипання тістечка «Картопля» та інших виробів. Какао-порошок перемішують з цукровою пудрою і пересівають через сито.

