

Назарова Марина Николаевна

Государственное автономное образовательное учреждение

среднего профессионального образования Пензенской области

«Пензенский колледж пищевой промышленности и коммерции»

ОРЕХИ КАК ОСНОВА ДЛЯ ТВОРЧЕСТВА В ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

Как и чем еще можно удивить и порадовать наших любимых гурманов и сластен? – вот задача, стоящая перед любым производителем-пищевиком. Современные сладкоежки избалованы многообразием всевозможных лакомств, и производителю приходится приложить немало усилий, чтобы остаться в фаворитах у потребителя и выдержать конкуренцию среди огромного ассортимента продукции. А удивить можно не только новизной и оригинальностью вкуса, но и натуральностью продукта. А это при современном темпе жизни и всевозможных негативных воздействиях на наш организм особенно важно!

Не секрет, что наибольшей популярностью и любовью у гурманов пользуются лакомства, в состав которых входят ореховые начинки или наполнители. Орех в любых своих проявлениях (как в тертом, так в дробленном и в целом виде) способен бесконечно разнообразить ассортимент любого производителя, и, главное, придать любому традиционному продукту совершенно новый, изысканный, оригинальный вкус и принести несравненную питательную пользу. Поэтому новый ингредиент от компании «Унитрон» появился на рынке пищевого сырья как раз во время.



Новый полуфабрикат придется по вкусу абсолютно всем – как предприятиям производителям (в качестве удобного полуфабриката и генератора идей по расширению ассортимента), так и конечным потребителям готового продукта (как новое изумительное лакомство).

Ореховая паста - готовая начинка, наполнитель и просто полезный, а главное, натуральный ингредиент. Она обладает прекрасными показателями: это 100%-ный обжаренный тертый орех, текучей консистенции, размер частиц – до 100 микрон, массовая доля влаги – не более 2,5%, содержание жиров 45 – 65%, белков 15 – 20%, углеводов 15 – 30% (в зависимости от вида ореха). Возможностей использования тертого ореха в кондитерском производстве бесконечно много.

«Ореховое молочко» - абсолютно новый, натуральный ингредиент с потрясающим вкусом. В основе данной начинки - смесь сгущенного молока с обжаренным тертым орехом (или ореховой крошкой фракции 0-2 мм, в зависимости от требуемой густоты и вязкости начинки). Находясь практически в одной «весовой» категории эти два ингредиента прекрасно дополняют друг друга, как по вкусовым, так и по питательным свойствам. Причем процентное соотношение компонентов может варьироваться в зависимости от рецептуры и предпочтений производителей, а вкус ингредиента от этих изменений, только выигрывает. Области применения «орехового молочка» просто безграничны – в начинки шоколадных конфет и плиток, начинки карамельных конфет, рулетов, вафель и вафельных тортов, как потрясающая вкусовая добавка и наполнитель в выпечку, в пропитку и прослойку тортов, пирожных и бисквитов.

Людям, начинающим день с зарядки и здорового завтрака, обязательно придется по вкусу хрустящие подушечки с начинкой «ореховое молочко». Благодаря такому наполнителю увеличивается энергетическая и питательная ценность сухих завтраков, а, следовательно – заряд бодрости и энергии на весь день. Используемые для производства начинки орехи содержат в своем составе ценные минеральные вещества, витамины, белки, жиры, углеводы,



обуславливая высокую пищевую ценность конечного продукта. Что приобретаем, добавляя ореховую пасту в начинку? Дополнительные витамины В, В2, С и Е; минералы – калий, кальций, фосфор, железо; дополнительную питательную и энергетическую ценность 650 ккал/100 г. А какой вкус и аромат! Важным условием при выборе в пользу данного продукта смогут стать именно эти показатели. И что очень важно - все натуральное! Продукт должен быть не только изумительно вкусным, но и полезным для здоровья. Ведь эти сладости в первую очередь едят наши дети. Неужели мы хотим для них продукты, напичканные всякими синтетическими ароматизаторами, заменителями или генетически модифицированными компонентами.

А производителям мороженого и молочных десертов «ореховое молочко» поможет значительно расширить ассортимент и предложить новые оригинальные сорта и виды молочных лакомств. Ореховая паста термостойкая, поэтому ее можно добавлять в пастеризатор при изготовлении, например, мороженого. Имея текучую консистенцию (по вязкости начинка из ореховой пасты и сгущенного молока сопоставима с вязкостью фруктового джема), ее легко можно добавлять через поршенек в «тело» или делать стержневую начинку. Для более жидкой консистенции наполнителя в молочные десерты можно использовать замес ореховой пасты или ореховой крошки с более жидким сиропом «крем-брюле». Вкус у готового изделия будет просто великолепным, будь то молочный десерт, творожок или йогурт. Совершенно потрясающий вкус придаст мороженому начинка-стержень из смеси тертого миндаля, тертых какао-бобов и сахарного сиропа. Застывая вместе с мороженым, этот ароматный столбик достигает консистенции густой карамели, сохраняя при этом шоколадно-ореховый вкус.

И еще немного про молочные десерты, особенно про питьевые йогурты и молочные коктейли. Добавленная в их состав фундучная или миндальная мука или паста придаст продукту текстуру, богатый вкус и значительно добавит питательность.



Достаточно традиционным является использование ореховой пасты или ореховой муки при изготовлении пралине, трюфельных масс и глазурей на ореховой основе, всевозможной выпечки. Но и здесь есть возможность экспериментировать и изобретать новинки. Вариантов и возможностей сочетания ореховых паст с другими ингредиентами бесконечно много, а результатом экспериментов и фантазий кулинаров и технологов станет появление новых деликатесов и лакомств, не только привлекательных по вкусу, но и максимально полезных и натуральных по составу. Тем самым производитель поддержит свое имя, репутацию и главное благодарность потребителей, заботящихся о своем здоровье и благополучии.

