Каталог теоритических тем по кондитерке (20 октября 2014)



I.Тесто и ингредиенты:

Мука и ее виды.

Сахар и его разновидности. Функции сахаров.

Сахарные сиропы и их виды. Функции сахарных сиропов.

Жиры и их виды. Функции жиров.

Яйца и их роль в кондитерских изделиях.
Молоко и молочные продукты.
Разрыхляющие агенты.
Сгущающие агенты. Желатин и растительные загустители.
Таблица пересчета желатина в зависимости от силы желатина (Блюм).
Сгущающие агенты. Крахмалы.

II. Виды теста.

2.1. Песочное тесто. Разновидности песочного теста.

Слоистое песочное тесто для пирогов (flaky pie dough).
Páte Brisée (mealy pie dough) - рассыпчатое тесто для пирога.
Pâte Sucrée - сладкое песочное тесто.

Pâte Sablée.
Pâte Sablée (French culinary institute).
Pâte chocolat sablée - шоколадное тесто Сабле.
Pâte à Linzer.
Pâte Crumble.
Páte à foncer.
Безгютеновое песочное тесто (рисово-кукурузное).

2.2. Заварное тесто (теория).

Тесто Шу или заварное тесто.

2.3 Слоеное тесто (теория).

Классическое слоеное тесто.
Инвертное слоеное тесто или слоеное тесто наоборот

III. Кремы и кустарды.

Крем Патисьер (Crème Pâtissèrie, Pastry cream, заварной крем).
Лимонный курд.
Апельсиновый заварной крем.
Миндальный крем.
Крем Англез (Английский крем).

Крем Пари-Брест или крем муслин с пралине.

IV. Меренга и ее виды.

Яблочное компоте.
Малиновое компоте.

Капкейки и маффины. В чем разница?

Комментарии (15)

psinix 19 октября 2014 23:55

о, спасибо. крайне полезно.

eastflower 19 октября 2014 23:56

Да, уже время пришло каталог сделать, чтобы легче было искать. Буду рада, если пригодится.

nightwishk 20 октября 2014 01:07

Ай молодца!подправь букву "л" вБезгютеновое песочное тесто

jd_ganna 20 октября 2014 12:39

Леночка, какая ты молодец! Растёшь на глазах, такие торты красивые, не налюбуюсь. Сама не пеку, так хоть на твои смотрю. Очень за тебя рада, успехов тебе и дальше!

eastflower 20 октября 2014 21:02

Жанночка, спасибо! Стараюсь учиться, когда есть возможность, хотя ЖЖ - это хорошая школа. А я вот без выпечки не могу, прямо руки чешутся :))

jd_ganna 22 октября 2014 00:29

Хорошо, что руки чешутся! Такие красивые тортики получаются. Я тоже часто пеку, но больше пироги. О, сегодня расписала пряники к хеллоуину. Тыквы и круглые с паутиной и паучками. Захотелось что-то.

eastflower 22 октября 2014 00:32

Как здорово!

lifetastesgreat 21 октября 2014 07:05

Леночка, какой труд! спасибо!

eastflower 21 октября 2014 08:23

Анечка, спасибо! Если пригодятся - я буду счастлива :))

10 апреля 2016 13:12

Лена, спасибо за такой труд моей вьедливости всегда не хватает теории))))

и отдельный респект за банановую выпечку, всегда прихожу к вам за ней!

за улыбку, вдохновение и терпение спасибо-спасибо-спасибо!!!

> 10 апреля 2016 16:56
>
> Оля, спасибо за теплые слова!!! Рада, что теория востребована. Сама начинала, и было мало, поэтому с удовольствием делюсь. А банановую выпечку люблю, мне приятно, что вы и тоже любите :)

Ирина 15 июня 2016 14:43

Хотела разницу узнать между маффинами и кексами,жму,а там гиперссылки на меренги

> 16 июня 2016 13:18
>
> Ирина, спасибо, что написали. Подправила: http://bakecook-base.livejournal.com/12248.html

Марина 22 июля 2016 19:43

Елена, спасибо огромное, замечательная подборка по теории. Как жаль, что не наткнулась на такой клад пару лет назад. Сколько бы сил и времени сэкономила, скольких ошибок могла избежать. И даже сейчас очень много полезного для себя нахожу (и про муку лучше понимать стала, и с сахарами-сиропами все на места встает). Для меня это даже ценнее, чем рецепты, которыми Вы, прости, все время забываю, что надо "на ты", делишься. Если вдруг задумаешься, о чем еще в этом разделе надо поведать людям, то по себе могу судить, когда только начинала, очень трудно было понять современную кондитерскую терминологию. Думаю многим будет интересно понять что такое кремю, конфи, компоте, крустилант и т.д.

23 июля 2016 04:54

Марина, спасибо за теплые слова!!! Как я рада, что информация оказалась нужной и полезной. По поводу терминологии - очень хорошая идея. Сделаю :))

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ @ТелеЦойка ·

https://t.me/tsoikaeast

