Каталог теоритических тем по кондитерке (4 ноября 2021)

Добрый день!

Напомню, что на сайте можно найти статьи по теории. Постараюсь пополнять темы, тем более, что со временем знаний накопилось.

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?

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН **+7 911-213-67-68**

ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ **@ТелеЦойка** ·
https://t.me/tsoikaeast

