**УРОК №2**

**Тема: Кондитерские товары. Конфеты. Ирис. Драже.**

Ирис представляет собой конфеты, изготовленные из мелкокристаллической ирисной массы, которую получают увариванием сахара, патоки, молока и жира с добавлением вкусовых и ароматических веществ. В процессе уваривания белковые вещества молока взаимодействуют с сахарами, образуя меланоидины, которые придают ирису окраску от кремовой до темно-коричневой.

Ирис в зависимости от структуры и консистенции вырабатывают трех основных видов:

-твердый или карамелеобразный, имеющий аморфную структуру (Особый); полутвердый, тоже имеющий аморфную структуру, но уваренный в меньшей степени (Золотой ключик,  
Забава, Кис-кис и др.);

-тираженный, который получают путем вымешивания (тиражения) ирисной массы, в результате чего часть сахара выделяется в виде мельчайших кристалликов (Прима, Школьный, Сливочный, Кофейный). Тираженный ирис бывает трех разновидностей:  
полутвердый, мягкий и тягучий (с добавлением желатиновой массы), который по консистенции сходен с жевательной резинкой. При изготовлении ириса вместо молока могут быть использованы другие виды сырья, богатые азотистыми веществами, например, соя, орехи и масличные семена.

*Требования к качеству ириса.* Поверхность ириса должна быть сухой, нелипкой, без трещин, с ясным рисунком. Цвет - от светло- до темно-коричневого. Форма - правильная, разрез гладкий, ровный, без отбитых углов и мятых граней, рисунок отчетливый. Вкус и запах ясно выраженные, с привкусом молока (кроме Фруктового и Восточного).

Недопустимые дефекты ириса: деформация, трещины на лицевой стороне, салистый, прогорклый или иной неприятный привкус. В реализацию ирис поступает весовой и штучный; завернутый, незавернутый и фасованный. Фасуют ирис в пачки, пакеты, коробки массой до 500 г. Завернутый ирис упаковывают в ящики насыпью массой нетто до 15 кг, незавернутый - горизонтальными рядами с прокладкой упаковочной бумагой - не более 17 кг. Хранят ирис при температуре не выше 18°С и относительной влажности воздуха не более 75%. Сроки хранения ириса: тираженный полутвердый, завернутый - до 6 мес, без завертки - до 5 мес, остальные виды ириса - 2 мес.

Драже - это кондитерские изделия мелких размеров, округлой формы, с гладкой блестящей поверхностью. Изделия состоят из корпуса, накатки (слой сахарной пудры без добавок или с добавками, сцементированный сахарным сиропом) и тончайшего слоя глянца на поверхности (смеси, состоящей из воска, парафина и жира). Корпуса изготовляют из различных видов конфетных масс или карамельной массы. В качестве корпусов используют также ядра  
орехов, сушеные и заспиртованные плоды и ягоды. По виду корпуса драже бывает ликерное, помадное, фруктово-желейное, марципановое, карамельное, ядровое и др.

В зависимости от дальнейшей обработки корпусов различают следующие основные разновидности драже:   
 - сахарное

- с накаткой сахарной пудры и последующим глянцеванием или обсыпкой сахаром-песком;   
 - шоколадное

- с накаткой смеси сахарной пудры и какао-порошка;  
 - глазированное

- шоколадной глазурью с последующим глянцеванием или нанесением хрустящей сахарной корочки;

-покрытое нонпарелью

- мелкой сахарной крупкой.

Массы для корпусов приготовляют и формуют аналогично соответствующим видам конфетных масс (или карамели). Дальнейшая обработка корпусов производится во вращающихся дражировочных котлах - наклонно установленных чашах емкостью 60-80 кг. Сначала на корпуса, смоченные сахаро-паточным сиропом, накатывают в несколько приемов слой сахарной пудры (или смеси).

Для приготовления окрашенного драже в конце накатки используют сироп, подкрашенный пищевыми красителями в тот или иной цвет. После выстаивания в лотках полуфабрикаты глянцуют расплавленной воско-жировой смесью. Глянцевание придает драже блеск, предохраняет от увлажнения, высыхания, проникновения воздуха внутрь изделий. Именно поэтому драже является наиболее удобным для введения витаминных и лекарственных препаратов видом кондитерских изделий.

В зависимости от корпуса драже выпускают:

1. помадное - Весна, Малиновое, Снежок;

2.желейное - Барбарис, Желейное, Лимончики;

3.ликерное - Буратино, Десертное, Мятный ликер;

4.карамельное - Фруктовое, Юбилейное, Ягодка;

5.ореховое - Арахис в сахаре, Арахис в шоколаде, Лесной орех;

6. марципановое - Марципан в сахаре, Марципан в шоколаде;

7.сахарное - Молочный горошек, Цветной горошек, Мятное;

8.фруктово-ягодное - Морские камешки с изюмом, Изюм в шоколаде, Вишня в шоколаде;

9.диетическое - с добавлением витаминов, порошка морской капусты, глюкозы, заменителей сахара.

Качество драже оценивают по вкусу и аромату, цвету, состоянию поверхности, форме, консистенции, определяют количество слипшихся и деформированных изделий. Для всех видов драже ограничиваются влажность, кислотность и др. Не допускается в реализацию драже с затхлым, салистым, прогорклым привкусом, "поседением" шоколадной глазури.  
Драже выпускают весовое и фасованное в пачки, пакеты, коробки, жестяные банки массой нетто до 600 г (диетическое до 300 г). Весовое и фасованное драже упаковывают в ящики массой Ю и 20 кг в зависимости от корпуса. Хранят драже при таких же условиях, как конфеты, ирис. Срок хранения драже в зависимости от вида корпуса и его отделки - 25- 90 дней.

**Домашнее задание:**

Ознакомиться с ГОСТ:

1. ГОСТ 4570-2014 Конфеты. Общие технические условия
2. [ГОСТ 6478-2014. Ирис. Общие технические условия](https://internet-law.ru/gosts/gost/58303/)
3. ГОСТ 7060-79 Драже. Технические условия