

A woman with brown hair tied back, wearing a beige chef's uniform, is smiling and holding a rectangular cake on a silver tray. The cake is decorated with white frosting, strawberries, blueberries, and gold sprinkles. The name 'Liliya Zavadskaya' is printed on the front of her apron.

Liliya Zavadskaya

Пособие кондитера
**Заморозка
десертов**

Это Лиля Завадская

Я почти 10 лет в кондитерском деле, и за это время прошла путь от домашнего кондитера до собственной кондитерской, цеха и студии.

За годы опыта в кондитерской сфере я точно поняла что без заморозки тут не обойтись. И не важно - готовим для себя или на заказ.

В этом гайде собрала все тонкости и секреты заморозки для кондитеров.

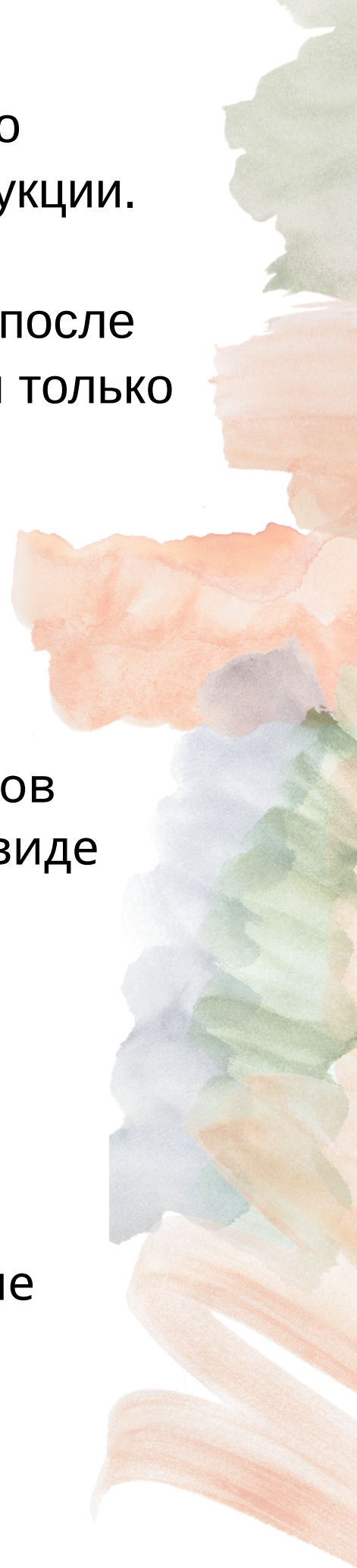


Правильная заморозка – это безопасность кондитерской продукции.

Если все сделать правильно, то после морозильника изделия становятся только вкуснее.

Что мы можем замораживать:

- бисквиты в виде полуфабрикатов
- ягодные начинки, карамели в виде полуфабрикатов
- готовые торты с кремом и начинками, даже с финишным покрытием
- готовые пирожные
- макарон
- эклеры как сырые и отпечённые полуфабрикаты
- моти



ЗАМОРОЗКА ДОЛЖНА БЫТЬ
БЕЗОПАСНОЙ И СТАБИЛЬНОЙ

РЕЦЕПТЫ ДОЛЖНЫ БЫТЬ
АДАПТИРОВАНЫ К ЭТОМУ

В СОСТАВЕ ДЕСЕРТОВ ДОЛЖНЫ
БЫТЬ СПЕЦИАЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

ПОЧЕМУ ЭТО ВАЖНО?

ВОДА ПРИ ЗАМОРОЗКЕ И РАЗМОРОЗКЕ НЕ ДОЛЖНА
ОСТАВАТЬСЯ В СВОБОДНОМ СОСТОЯНИИ. ВОДУ
НАДО «СВЯЗАТЬ»

Как правило, это влагоудерживающие
агенты:

- инвертный сахар
- глюкозный сироп
- желатин
- комбинация крахмала и желатина
- жиры и их комбинации с гидроколлоидами

Вот что говорят мои студенты про заморозку:

Лиля, спасибо большое Вам за науку с заморозкой зефира 🤍.

Очень сомневалась, что получится. Год перед отпуском я целую коробку зефира по старому рецепту заморозила и после разморозки вместо моего любимого смородинового зефира меня ждало резиновое разочарование 😞.

На курсе долго не решалась морозить. Пока Вы практически не заставили меня срочно 2 зефирины в контейнер и морозилку 🙏.

И это было моим личным чудом и спасением. Теперь перед праздниками я потихоньку набиваю полочки зефиром и только улыбаюсь и раздаю, когда другие кондитеры бегают как ужаленные.

16:16

Лиля, спасибо, что научили использовать мою морозилку по назначению 🙏. Теперь в ней есть всё от бенто до зефира. Детям счастье и у меня всегда есть заправка птичьего молока к кофе 😊

14:35

Правила разделения зон хранения

Разделение по видам продукции:

- Сырые: мясо, рыба, птица должны храниться отдельно от готовых блюд и других продуктов, чтобы избежать перекрёстного загрязнения.
- Молочка: хранится отдельно, чтобы предотвратить впитывание посторонних запахов, сохранить качество.
- Фрукты, овощи: требуют отдельного хранения для поддержания оптимальной влажности, предотвращения порчи.
- Сухая, а также сыпучая пища: мука, сахар, крупы должны храниться в сухих помещениях с контролируемой влажностью.



Гигиенические требования:

- Хранение пищевых, непищевых изделий должно осуществляться отдельно. Допускается совместное хранение только при условии соблюдения правил товарного соседства, предотвращения перекрёстного загрязнения.
- Продукты с сильным запахом (например, специи, сельдь) следует хранить отдельно от еды, восприимчивой к запахам (масло, сыр, чай, сахар), чтобы избежать передачи запахов.

Ошибки при организации товарного соседства и их последствия:

- Перекрёстное загрязнение. Если мясные и молочные продукты хранятся рядом, бактерии могут передаваться от одного типа к другому, что увеличивает риск пищевых отравлений.
- Порча. Несоблюдение температурных режимов может привести к быстрой порче еды, потере ее вкусовых, питательных качеств.

- Запахи и вкусовые искажения. Продукты могут впитать запахи друг друга, что негативно скажется на их качестве.
- Ухудшение условий хранения. Неправильное размещение может затруднить доступность и учет, что также приводит к потерям продукции.

