

Наталья Федорчук, директор по развитию,
«Шоколадная компания «Мир»



Начинка как элемент кондитерского искусства

мель; помадные массы; сбивные и железные начинки; начинки, основанные на алкоголе).

Эта фаза — первое, с чем происходит контакт, когда конфета соприкасается с вкусовыми рецепторами человека. Между этими видами начинок существует очень большое различие: жировая фаза расплавляется во рту при температуре приблизительно 32-35 °С, а фаза на сахарной основе растворяется лишь при контакте со слюной.

Жировая фаза в плотных жировых начинках имеет решающее значение в регулировании консистенции начинок после того, как они попали в рот, в скорости и законченности расплавления. Консистенция начинок может быть различна: от пастообразной с короткой текстурой, тающей "с холодком", до очень твердой, в случае масс типа пралине. Основные преимущества таких начинок — большой срок годности и минимальное содержание влаги, которая, как правило, является отличной средой для развития плесени, дрожжей и патогенной микрофлоры.

И если наша фирма является экспертом в первом типе начинок, то в производстве второго типа мы делаем только первые, но уверенные шаги. В силу того, что при производстве подобных масс используются кардинально разные по своей природе и плотности сырьевые ингредиенты, эти начинки имеют меньший срок годности и требуют очень тщательного подбора эмульгатора, от выбора которого может зависеть конечный результат.

В первую очередь специалисты отдела инноваций трудятся над разработкой масс с большим количеством ореха (твердое пралине с карамелизированным сахаром, марципана (или типа марципана) мягкой консистенции). Есть наработки в получении молочных масс эмульсионного характера с включением и без спирта. В данном направлении мы ищем единомышленников, так как уверены, что в наших производствах сладкой продукции заложен огромный потенциал, который позволяет не только развивать свой бизнес, но и приносить наслаждение от потребления настоящих шедевров кондитерского искусства.

Сегодня рынок хлебопекарных и кондитерских изделий насыщен большим ассортиментом продукции. Но, несмотря на нестабильность экономической ситуации, главным показателем продукта является его качество. Особое внимание — ингредиентам, как основе основ вкусной и любимой пищи человечества: печенья, булок, конфет, вафель, тортов и т.д. Начинки для этого вида продуктов — особенность, которую просто не выразить словами... Наслаждение!

ШК "Мир", являясь динамично развивающейся компанией, уверенно занимает лидирующие позиции на рынке поставщика ингредиентов для кондитерской и хлебопекарной отрасли. Несмотря на экономическую нестабильность в стране, наша команда демонстрирует высокий уровень технологического и логистического обслуживания, неизменно высокое качество продукции. Благодаря слаженности работы структур компании, ежегодный прирост превышает 40%. Специалисты отдела инноваций находят новые пути развития, постоянно обновляя ассортимент продукции, тем самым, способствуя развитию ассортиментной линейки наших покупателей.

Не стал исключением и этот год. К началу кондитерского сезона 2009-2010 гг., разработан ряд новых глазурей, но особо хотелось бы выделить жировые начинки для конфет и хлебобулочных изделий.

Большинство кондитерских начинок — это смесь жира и сахара (в различных соотношениях) с вкусовыми ингредиентами, такими как тертые орехи, твердые частицы какао, молока, фруктовых масс и т.п. Они называются начинками, так как обычно образуют внутренний корпус (в западной литературе — "интерьер") глазированных продуктов и наполнитель в мучных изделиях. В зависимости от того, что в начинках является дисперсной средой (непрерывной фазой), выделяют два основных типа:

- жировые начинки (пралине; нуга трюфели; начинки и прослойки для вафель и печенья; начинки с охлаждающим эффектом; молочные кремовые начинки (масло, йогурт); аэрированные начинки);
- начинки на сахарной основе (марципан; ирис; кара-

