

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Калининградский государственный технический университет»

Научно-техническая библиотека

*Сладкое искусство:
магия, наука и наслаждение.*

Путеводитель по миру
кондитерского мастерства



День кондитера

С начала 2000 годов 3 мая празднуется День кондитера. Это не просто профессиональный праздник, это день признания волшебников, превращающих обычные ингредиенты в произведения искусства, способные коснуться самых тонких струн души. Это день чествования мастеров, чьи руки творят сладкие симфонии вкуса, аромата и эстетики, радуя нас шедеврами, которые заставляют забыть о заботах и окунуться в мир блаженства.

Кондитер – это не просто профессия, это призвание. Это человек, наделённый особым талантом чувствовать гармонию вкусов, улавливать малейшие нюансы в текстуре и умеющий передать свои эмоции через кулинарное творение. Он как художник, создающий картину, только вместо красок использует шоколад, крем, фрукты и орехи. И как музыкант, сочиняющий мелодию, только вместо нот – специи и экстракты, которые в умелых руках превращаются в восхитительный аккорд.

Работа кондитера требует не только таланта, но и огромного труда, терпения и внимания к деталям. Это кропотливый процесс, требующий точности и аккуратности. От правильной пропорции ингредиентов до изящного украшения – каждый элемент имеет значение. Кондитер должен быть не только мастером своего дела, но и немного химиком, физиком и даже дизайнером.



От меда и зерен к молекулярной кухне: история профессии

1. Древние времена

Египет и Месопотамия (3 тыс. до н.э.) – первые сладости из мёда, фиников и орехов.

Древняя Греция и Рим – выпечка лепёшек с мёдом, появление прообраза пряников.

2. Средние века

Арабский мир (VII–IX вв.) – изобретение сахара и карамели.

Европа (XIII–XV вв.) – появление марципана и засахаренных фруктов.

Монастыри – центры кондитерского искусства (изготовление вафель, конфет).

3. Эпоха Возрождения и Новое время

XVI век – массовое распространение сахара в Европе.

XVII век – первые шоколадные напитки (Испания, Франция).

XVIII век – открытие кафе с десертами (Париж, Вена).

4. XIX–XX века

Промышленная революция – механизация производства (шоколадные фабрики, конвейерные торты).

XX век – изобретение новых технологий (муссовые десерты, пищевые красители).

5. Современность

Молекулярная кухня – необычные текстуры (например, «яичница» из манго).

Здоровые десерты – веганские, безглютеновые, низкокалорийные сладости.

3D-печать тортов и автоматизация кондитерского дела.





В учебнике рассмотрены технология и оборудование для производства кондитерских изделий. Показана сущность химических и физических процессов и дано их математическое описание, достаточное для использования автоматизированных систем при управлении технологическими процессами. Изложены расчет и пересчет рецептур при замене сырья, а также технологический анализ расхода сырья. Для студентов вузов.

Драгилев, А. И. Основы кондитерского производства : учебник для вузов / А. И. Драгилев, Г. А. Маршалкин. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 532 с. — ISBN 978-5-8114-5877-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146660>



В данном учебнике комплексно изложены современные принципы технологии и технического оснащения кондитерского производства. Особое внимание уделено физико-химическим основам технологических процессов с приведением их математических моделей, что позволяет применять полученные знания при разработке автоматизированных систем управления производством.

Ключевые аспекты:

- Научные основы производства кондитерских изделий*
- Характеристика и принципы работы технологического оборудования.*
- Методы расчета и адаптации рецептур при изменении сырьевой базы.*

Системный анализ расхода сырья и ресурсосберегающие технологии

Практическая ценность:

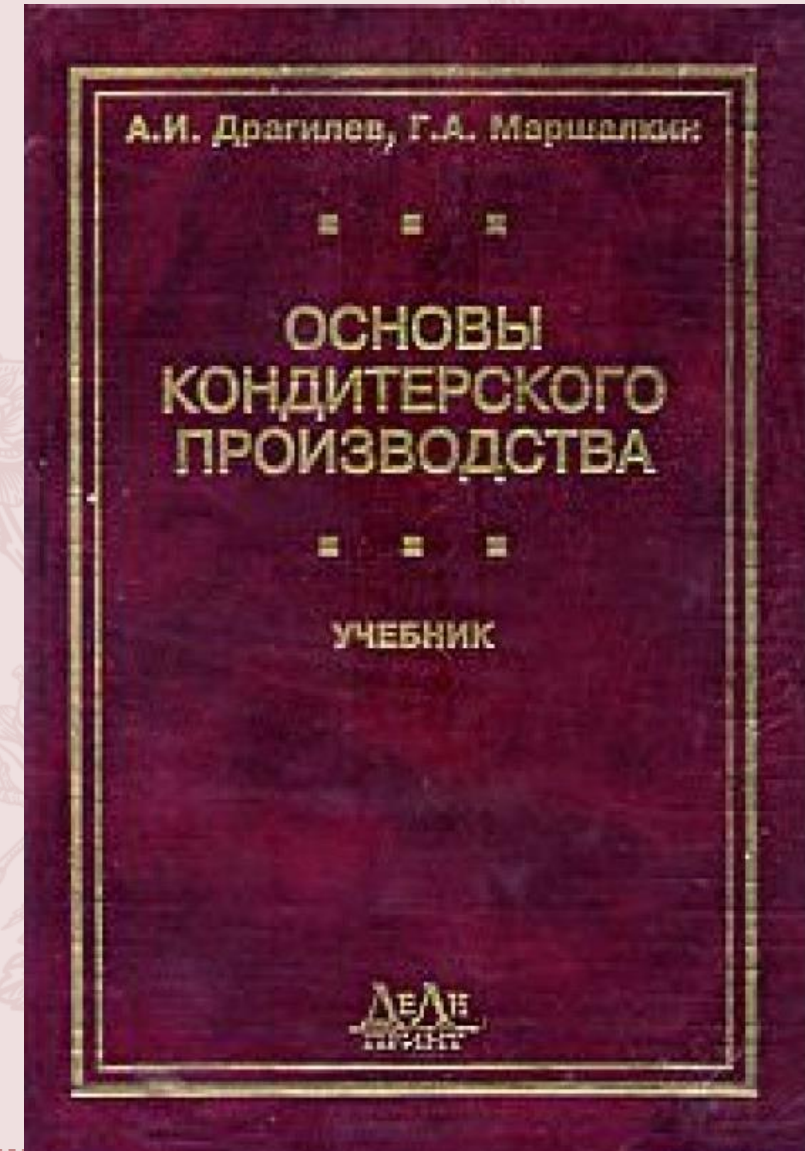
- Приведены алгоритмы технологических расчетов.*
- Даны методики оптимизации производственных процессов.*
- Рассмотрены вопросы контроля качества продукции.*

664

Д721

Драгилев, Абрам Иосифович.

Основы кондитерского производства : учеб. / А. И. Драгилев, Г. А. Маршалкин. - 2-е изд., доп. и перераб. - Москва : ДеЛи принт, 2007. - 531 с. : рис., табл. - ISBN 978-5-94343-086-2.





Учебное пособие «Технология кондитерских изделий» под авторством А. И. Драгилева и И. С. Лурье представляет собой фундаментальное издание, посвящённое технологическим аспектам производства кондитерской продукции. В книге подробно рассматриваются сырьё, рецептуры, основные производственные процессы, оборудование и контроль качества.

Издание сочетает теоретические основы с практическими рекомендациями, что делает его полезным как для студентов пищевых специальностей, так и для специалистов кондитерской отрасли.

664

Д72

Драгилев, Абрам Иосифович.

Технология кондитерских изделий : учеб. / А. И. Драгилев, И. С. Лурье. - Москва : ДеЛи принт, 2001. - 484 с. - ISBN 5943430067 : 194.40 р. - Текст : непосредственный.





В учебнике рассмотрено производство шоколада, мармеладо-пастильных изделий, карамели, халвы, конфет, ириса и драже, а также мучных кондитерских изделий на базе фундаментальных наук.

Приведены краткие сведения по химическому составу и физико-химическим свойствам основного сырья, используемого в производстве кондитерских изделий. Даны теоретические основы физико-химических процессов, предопределяющих технологию тех или других видов кондитерских изделий. Дано краткое описание принципов работы современного технологического оборудования и новейших технологических схем.

664

З-91

Зубченко, Анатолий Васильевич.

Технология кондитерского производства : учеб. для студ. вузов / А. В. Зубченко. - 2-е изд., перераб. - Воронеж : [б. и.], 2001. - 431 с. - ISBN 5-89448-054-X : ISBN 5-89448-149-X :



Учебник предназначен для студентов пищевых вузов. В издании систематизированы научные основы и практические аспекты производства кондитерских изделий, обобщены передовые отраслевые достижения и результаты научных исследований.

Ключевые разделы:

- Технология производства кондитерских масс (сахаро-паточные сиропы, аморфные и кристаллические структуры, пенообразные и студнеобразующие массы).

- Переработка какао-бобов, производство шоколадных, ореховых масс и кондитерского теста.

- Изготовление готовой продукции: карамели, мармелада, пастилы, шоколада, мучных изделий.

- Методы расчёта и оптимизации рецептур, учёт сырья, упаковка.

Особенности издания:

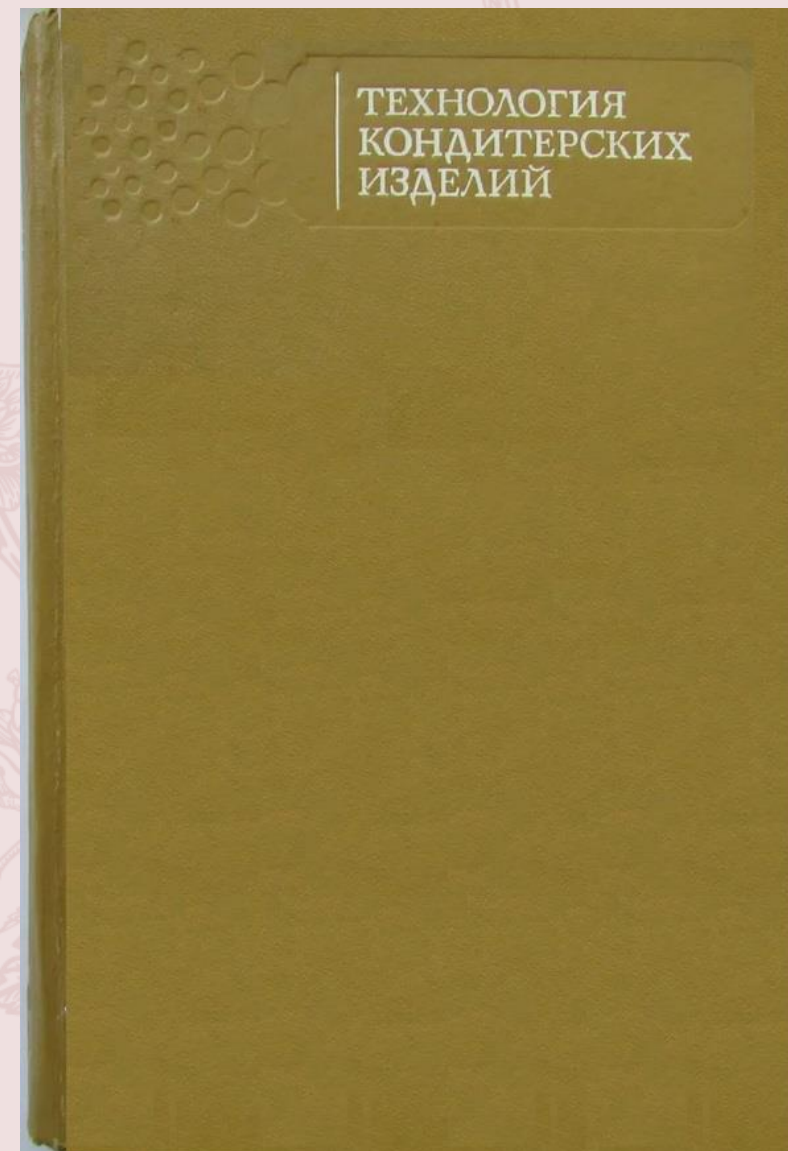
- Подробное описание физико-химических процессов с математическим моделированием.

- Практические рекомендации по замене сырья и управлению технологическими параметрами.

664

T38

Технология кондитерских изделий : [Учебник для вузов по спец. "Технология хлебопекар., макарон. и кондитер. пр-ва" / Г. А. Маршалкин, И.С. Лурье, А. В. Зубченко и др.] ; Под ред. проф., д. т. н. Г.А. Маршалкина. — Москва : Пищ. пром-сть, 1978. — 446 с.



Учебник сочетает теоретические основы с практическими рекомендациями по организации современных кондитерских производств.

В книге рассмотрены:

- современное состояние и перспективы развития кондитерской промышленности;*
- принципы проектирования предприятий с применением прогрессивных технологий и САПР;*
- методики технологических расчетов поточно-механизированных линий;*
- вопросы компоновки производственных цехов и оформления технологических схем;*
- особенности энерго- и инженерного обеспечения кондитерских производств.*

Издание содержит практические примеры, приложения (с. 353-409) .

664

О-532

Олейникова, Альбина Яковлевна.

Проектирование кондитерских предприятий : учеб. / А. Я.

Олейникова, Г. О. Магомедов. - 2-е изд., расшир. и доп. - Санкт-Петербург : ГИОРД, 2005. - 411 с. : рис., табл. Прил. (с. 353-409). - ISBN 5-901065-69-7 : 358.00 (б) р. - Текст : непосредственный.





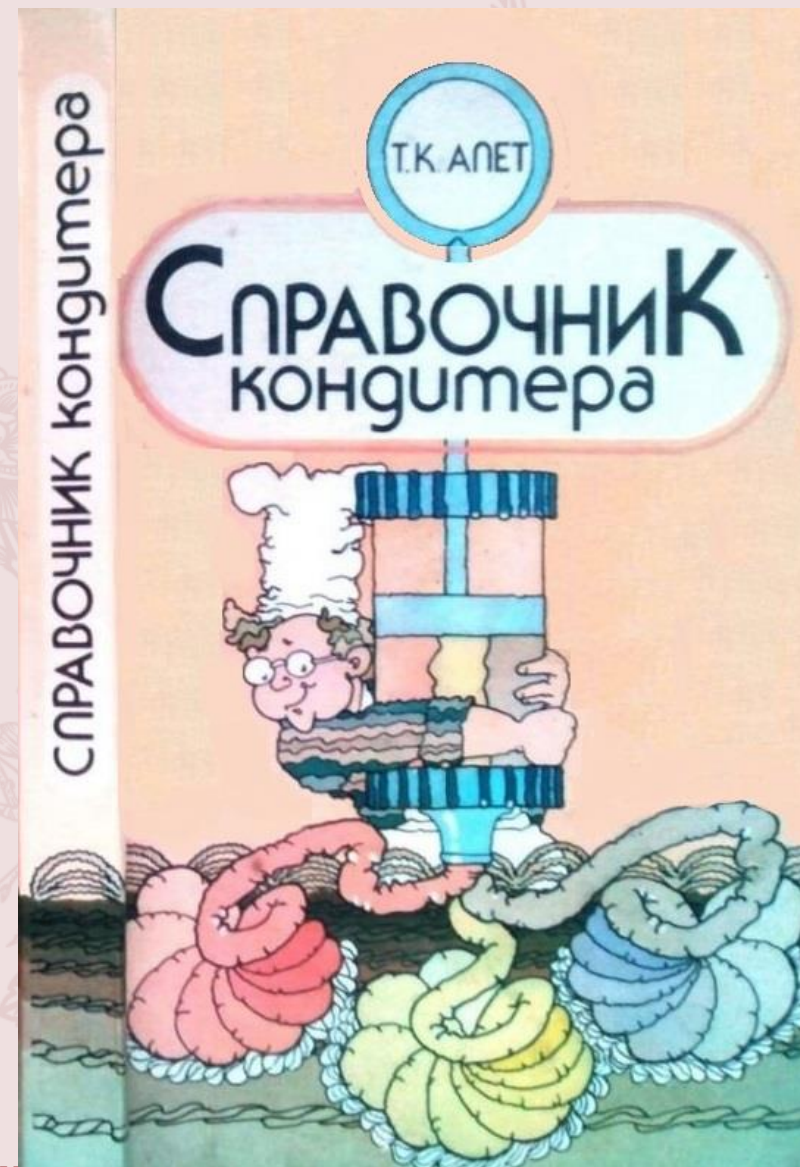
В справочнике описана последовательность технологического процесса производства мучных кондитерских изделий; дано полное представление о сырье, замесе теста; подробно изложена технология приготовления основных и отделочных полуфабрикатов, тортов, пирожных, кексов и др. В разделе "В домашних условиях" представлены изделия, приготовленные по старинным рецептам.

664

А76

Алет, Т. К.

Справочник кондитера / Т. К. Алет. - Минск : Вышэйшая школа, 1993. - 352с. - ISBN 5-339-00737-5.





Учебное пособие А.И. Драгилева посвящено ключевым аспектам производства конфет и ириса, включая сырьевые компоненты, технологические процессы и используемое оборудование. В издании подробно рассмотрены современные поточные линии для изготовления конфет и ириса, их конструктивные особенности, а также правила эксплуатации и технического обслуживания.

Основные темы:

- Характеристика сырья для конфетного и ирисного производств.*
- Технологические схемы и режимы изготовления продукции.*
- Устройство и принцип работы поточных линий.*
- Практические рекомендации по организации производственного процесса.*

664

Д 721

Драгилев, Абрам Иосифович.

Производство конфет и ириса : учеб. пособие / А. И. Драгилев. - Москва : Московский учебник, 2003. - 368 с. : ил. - Библиогр.: с. 365. - ISBN 5-7853-0303-5.



Приведены современные сведения о процессах переработки какао-бобов, производстве шоколада и широкого спектра сахарных кондитерских изделий и конфет. Проанализированы свойства сырья и их влияние на конечный продукт. Подробно рассмотрены производство конфет – от анализа сырья (включая фрукты, джем, орехи, ароматизаторы и т.п.), до технологий производства кондитерских изделий с использованием шоколада, включая рецептуры. Большое внимание уделено вопросам качества конечной продукции и пищевой ценности изделий. Приведены типы и виды оборудования, применяемого в технологических процессах.

664

М618

Минифай, Бернард У.

Шоколад, конфеты, карамель и другие кондитерские изделия / Б. У. Минифай ; ред. : Т. В. Савенкова. - 3-е изд. - Санкт-Петербург : Профессия, 2005. - 807 с. : рис., табл. Прил. (с. 746-794). - (Научные основы и технологии). - Библиогр. в конце гл. Предм. указ. : с. 795-807. - ISBN 5-93913-072-0. - ISBN 0-8342-1301-X(англ).



Дается определение пищевых добавок, кратко описываются история, цели применения, классификация, метаболизм, токсикологическая безопасность, приводятся рекомендации по выбору добавок. Описаны свойства тех их классов, которые применяются в производстве кондитерских изделий. Большое внимание уделено ароматизаторам, красителям, пищевым кислотам, разрыхлителям, желеобразователям, консервантам, антиокислителям, влагоудерживающим агентам и эмульгаторам. Приведены особенности применения отдельных пищевых добавок в производстве конкретных видов кондитерской продукции. В книге содержится большое количество приложений, в которые вынесены многие инструкции и нормативные акты, используемые в различных кондитерских производствах. Книга предназначена для технологов, разработчиков новых продуктов и других специалистов кондитерской промышленности.

664

С 200

Сарафанова, Лариса Анатольевна.

Применение пищевых добавок в кондитерской промышленности / Л. А. Сарафанова. - Санкт-Петербург : Профессия, 2005. - 297 с. : ил., табл. - (Научные основы и технологии). - Библиогр.: с. 281-288 (197 назв.). - Предм. указ.: с. 289-297. - ISBN 5-93913-095-X (в пер.) : 432.00 р. - Текст : непосредственный.



В учебнике изложены научные и практические основы технологии мучных кондитерских изделий (торты и пирожные, вафли, пряники, кексы, рулеты, печенье сахарное и затяжное, галеты, крекеры, печенье сдобное и др.), приведены физико-химические и органолептические показатели качества мучных кондитерских изделий, пищевая ценность сырья и основных групп мучных кондитерских изделий, рецептуры, условия и сроки хранения.

Учебник написан в соответствии с требованиями государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования подготовки инженера по специальности 260202 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий», предназначен для изучения цикла специальных дисциплин применительно к технологии хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства.

664

К 709

Корячкина, Светлана Яковлевна.

Технология мучных кондитерских изделий : учеб. / С. Я.

Корячкина, Т. В. Матвеева ; рец. : Г. О. Магомедов и др. - Санкт-

Петербург : Троицкий мост, 2011. - 400 с. : рис., табл. ; 21 см +

Прил. (с. 308-397). - Библиогр.: с. 306-307. - ISBN 978-5-904406-16-5.





В справочном пособии рассмотрены технологические процессы и рецептуры производства мучных кондитерских изделий, включая печенье, пряники, галеты, кексы, торты, пирожные и другие. Освещены ключевые аспекты их изготовления на предприятиях кондитерской промышленности и в специализированных цехах заведений общественного питания. Подробно описаны используемое сырье, современное оборудование и актуальные технологии, обеспечивающие высокое качество продукции. Книга предназначена для специалистов кондитерской отрасли, технологов, а также студентов пищевых направлений.

664

П22

Пашук, Зинаида Николаевна.

Мучные кондитерские изделия. Сырье, технология, оборудование, рецептуры : справ. пособие / З. Н. Пашук, Т. К. Апет. - Минск : Попурри, 1997. - 460с. - ISBN 985-438-055-6





Получившая заслуженное признание у российских специалистов книга посвящена самым актуальным проблемам, с которыми сталкиваются специалисты. Книга поможет не только четко идентифицировать проблемы, но и оперативно получить ответы на поставленные вопросы, касающиеся производства хлеба, бисквитов, слоеных изделий, тортов и пирожных, пирогов, печенья и других изделий. Рассмотрены также особенности хранения мучных изделий, замораживания готовых изделий и полуфабрикатов.

664

K569

Ковэн, Стэнли.

Практические рекомендации хлебопекам и кондитерам : 202 вопроса и ответа / С. Ковэн, Л. Янг ; пер. В. Е. Ашкинази. - Санкт-Петербург : Профессия, 2007. - 238 с.



В книге приведены рецепты тортов, пирожных, печенья, пряников и пирогов широкого ассортимента, рецепты на приготовление заготовок к этим изделиям – теста, кремов, помады, желе, фаршей, сиропов, а также рецепты домашних заготовок из фруктов и ягод. Приводятся сведения об инвентаре, о применяемых продуктах, их обработке и хранении. Книга предназначена для широкого круга читателей. Всего в книге 600 различных рецептов приготовления тортов, пирожных, печенья, пряников и пирогов широкого ассортимента. При подготовке нового издания книги `Домашнее приготовление тортов, пирожных, печенья, пряников, пирогов` были учтены предложения и пожелания читательниц: малоинтересные рецепты заменены новыми, интересными рецептурами, для более удобного пользования книгой изменен порядок рецептур. Для удобства дозировка продуктов приведена в стаканах и ложках. По заготовкам и каждому сорту изделий в рецептах показан ориентировочный выход в граммах. Книга содержит большое количество цветных и черно-белых иллюстраций.

64

К 354

Кенгис, Роберт Петрович.

Домашнее приготовление тортов, пирожных, печенья, пряников, пирогов / Р. П. Кенгис. - Изд. 4-е, стер. - Москва : Колос, 2000. - 238, [1] с. : ил., цв. ил. - ISBN 5-10-002851-3



Кондитерские изделия Венгрии издавна славятся хорошими вкусовыми качествами, своеобразием и простотой изготовления. В книге содержатся рецепты из венгерской кухни для приготовления самых разнообразных изделий из муки (печенья, пирожных, коржиков, булок, пирогов, пряников, тортов, рожков), а также бутербродов, кремов, мороженого, повидла, компотов, ликеров и т.п.

Все рецепты многократно проверены. Дозы продуктов, приведенные в книге, в основном рассчитаны на 4-6 человек (в отдельных случаях указывается выход изделий в штуках или же даются продукты для одной порции). В рецептах для приготовления тортов количество яиц указывает на количество порций.

Цель книги - расширить ассортимент кондитерских изделий, приготавливаемых в домашних условиях, и познакомить хозяек с лучшими рецептами венгерской кухни.

64

П 999

500 видов домашнего печенья : из венгерской кухни : печенье, пироги, торты, кремы, мороженое, ликеры, бутерброды. - Москва : Цитадель, 1996. - 254, [1] с. - Алф. указ.: с. 245-254. - ISBN 5-7657-0015-2 (в пер.)



НАУЧНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БИБЛИОТЕКА

Главный учебный корпус

Советский проспект, д.1

Режим работы:

ПН-ПТ – 8.30 – 17.00

Web-сайт : <https://lib.klgtu.ru/>

