

Технология приготовления начинки включает подготовку сы-рья, дозирование и смешивание основных рецептурных компо-нентов и уваривание смеси.

Все виды начинок должны быть стойкими при хранении, со-хранять свои качественные свойства, т.е. не прогоркать, не сбразживаться, не засахариваться. Начинка должна иметь достаточную ; вязкость, близкую к вязкости карамельной массы при температуре разделки и формования, быть однородной по консистенции. При хранении карамели начинка не должна растворять карамель-ную оболочку (растворение происходит при повышенной влаж-ности начинки). Стойкость начинок достигается правильным составлением рецептуры, высоким содержанием сахара (около 60%), препятствующим развитию микроорганизмов, высоким содержанием пато-ки как антикристаллизатора, ограниченным использованием скоропортящегося сырья, включая жиры. Концентрация сахара в на-чинке должна быть близкой или равной концентрации насыще-ния при температуре формования.