

Научно-исследовательская работа

Краеведение

## **ВКУСЫ РОДНОГО КРАЯ В ДЕСЕРТАХ**

*Выполнила:*

***Серебrenникова Александра Кирилловна***

*учащаяся 10 класса*

*МАОУ СОШ №35, Россия, г Улан-Удэ*

*Руководитель:*

***Чиркова Татьяна Юрьевна***

*Учитель технологии,*

*МАОУ СОШ №35, Россия, г Улан-Удэ*

## Содержание

ВВЕДЕНИЕ.....	3
ГЛАВА 1 Теоретические аспекты	
1.1. Сладкие блюда бурятской кухни.....	5
1.2. Анализ рынка.....	5
1.3. Список ингредиентов и трав, характеризующих Республику Буряти.....	6
1.4. Плюсы и минусы производства.....	7
ГЛАВА 2 Практическая часть	
2.1. Создание новых вкусовых сочетаний.....	8
2.2 .Разработка десертов.....	8
2.3 Технология изготовления десертов.....	10
2.4. Экономическое обоснование.....	12
ЗАКЛЮЧЕНИЕ.....	15
СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ .....	16
Приложения .....	18

## **Введение**

Неповторимая природа Бурятии, озеро Байкал, богатейшая культура народов, живущих в нашей Республике, ежегодно привлекают многочисленных гостей. Приезжающие туристы могут купить сувениры местных мастеров, унты, войлочные тапочки, изделия из бересты, пихтовое масло, попробовать вкуснейшие блюда национальной кухни из натуральных продуктов. Мне бы хотелось отразить вкусы родного края в десертах с добавлением местных продуктов, создать десерты, отличающиеся от десертов других регионов и тоже предлагать их туристам.

Эта работа является частью большой работы по созданию кондитерской Cup&Cake. Над этой темой я работаю в течение 3 лет. На первом этапе моей исследовательской работы проверялась следующая гипотеза - «Может ли хобби стать профессией? Стоит ли начинать свое дело?» На втором этапе я разработала бизнес-план «Кондитерская Cup&Cake». В процессе работы, удалось выяснить, что создание кондитерской мастерской – крайне сложное и ответственное дело, в котором необходимо учитывать каждую мелочь для достижения главной цели – создания эффективного предприятия. В итоге был составлен план торгового предприятия, оценены возможные риски. По итогам этого исследования я выяснила, что производством кондитерских изделий в Республике Бурятия занимаются свыше 60 предприятий,

**Проблема исследования** заключается в том, что в условиях серьезной конкуренции для успеха в кондитерском бизнесе необходимо развивать свои оригинальные блюда, которые подчеркивали бы богатство местной кухни.

**Цель исследования:** Поиск и разработка оригинальных десертов со вкусами и добавками местных продуктов, обладающих хорошими вкусовыми свойствами и полезными качествами, которые можно предложить туристам в Республике Бурятия.

### **Задачи:**

1. Изучить теоретический материал о том, как можно создавать вкусовые сочетания;

2. Изучить информацию о местных травах, ягодах, орехах.

3. Разработать варианты десертов, охарактеризовать вкусовые свойства десертов, с использованием местных ягод, орех и трав.

4. Подсчитать себестоимость;

5. Оценить экономическую выгодность производства десертов

**Гипотеза:** Если в авторские десерты добавить вкусы родного края, то возможно создать оригинальный десерт с хорошими вкусовыми качествами, который можно представить как сувенирную продукцию для туристов.

**Объект исследования:** оригинальные десерты со вкусами и добавками местных продуктов.

**Предмет исследования:** вкусовые свойства и полезные качества десертов со вкусами и добавками местных продуктов Республики Бурятия

**Основные методы,** использованные в данной работе:

1. Теоретический: поиск информационных источников по теме моей работы;

2. Эмпирический: изучение различных информационных источников, посвященных теме, анализ и систематизация полученной информации;

3. Статистический: анализ статистических данных по теме моей работы.

**Теоретическая значимость** исследования: подобраны рецепты десертов со вкусами и добавками местных продуктов Республики Бурятия с хорошими вкусовыми качествами, полезных для организма.

**Практическая значимость** заключается в том, что в работе представлены технологическая и экономическая карты и фото последовательности изготовления десертов, которые можно приготовить как сувенирную продукцию для туристов.

## ГЛАВА 1. ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ.

### 1.1. Сладкие блюда бурятской кухни

Бурятские традиционные десерты делятся на две группы: **выпечка** (тесто, жаренное в жире, как боовы) и **сладости на основе молочных продуктов** с добавлением дикорастущих ягод, плодов и кореньев. [1]

**Урмэ.** В его состав входят сметана и сухая молотая черемуха. В давние времена третьим компонентом была саранка. Луковицы этого растения, высушенные и размолотые, служили подсластителем и загустителем десерта. В наше время саранка занесена в Красную книгу, поэтому рецептура урмэ изменилась. Чаще всего используются крошки печенья или размолотые сухари, иногда добавляют еще и яблоки, как свежие, так и измельченные сухие. Десерт представляет собой густую блестящую черную пасту, которую употребляют в таком виде или замораживают

**Урмэ (молочные пенки)**- в деревнях свежее молоко кипятили в чугунном котелке 20-30 минут на слабом огне, пока не появлялась пенка, затем ставили в прохладное место на 12 часов. На поверхности молока появлялся слой пенок толщиной полтора два сантиметра, пенку снимали и замораживали.

**Холисо.** В рецептуре творог с черемухой протертой с сахаром и печеньем. Десерт подается в замороженном виде. В этом десерте допускается заменять черемуху черничным или брусничным джемом.

**Боовы** - это жаренные во фритюре кусочки теста. Боовы чем-то напоминают хворост, основным отличием является то, что в тесто для хвороста добавляют алкоголь (водку или коньяк), а тесто для боов готовится без алкоголя, поэтому они получаются более сдобными

**Шаньга** – традиционная лепешка бурятской кухни. Готовится шаньга из дрожжевого теста на кислом молоке.

### 1.2. Анализ рынка

Очень важно исследовать рынок, потому что конкуренция среди производителей десертов достаточно серьезная. Производством кондитерских изделий в Республике Бурятия занимаются свыше 60 предприятий. [2] Наиболее

известные из них: кондитерская фабрика "Амта" (здесь делают знаменитый кедровый грильяж), кондитерская фабрика "Березка" (вкусные торты из натуральных ингредиентов, сохраняемые с помощью шоковой заморозки), кондитерская "Байкальский пряник"(имбирные пряники с оригинальными надписями или фотопечатью), шоколадная фабрика Улаанса (шокобуузы).

В ресторане "Тэнгис" также разрабатываются новые десерты из продуктов, часто применяемых в национальной кухне. Например, десерт "Дангина" (черемуховое муссовое пирожное с таежными ягодами и сливочным соусом, которое получило высокую оценку жюри фестиваля "Кухня Великого хана", шоколадные конфеты с арбином (с сырой печенью), с кедровым орехом и с облепиховым ганашем.

### **1.3. Список ингредиентов и трав, характеризующих Республику Бурятия**

**Байкальский кедр:** Кедровый орех является универсальным ингредиентом, который может быть использован в различных десертах. Он имеет богатый вкус и аромат, который может быть усилен использованием меда и корицы. Орех хорошо сочетается с ягодами, фруктами, шоколадом. [3]

**Медуница:** Это местная трава. Медуница имеет сладковатый вкус и аромат, ноты мяты и травяные акценты. У нее уникальный запах. Хорошо сочетается со многими продуктами. [4]

**Саган-Дайля** (Рододендрон Адамса) - это местная трава, которая широко используется в Бурятии для приготовления чая и других напитков. Она имеет бархатистый фруктовый вкус, оттененный медовой сладостью, свежестью хвои и терпкой горечью полыни. Ее аромат многогранен и неоднозначен. Одни любители Саган-Дайля улавливают его кисловатый дубовый запах, другие – пикантные цитрусовые или земляничные нотки. [5, 6]

**Клюква** является символом Сибири и широко используется в кулинарии. Ее кисло-сладкий вкус и яркая кислинка делают ее популярным ингредиентом для приготовления различных десертов и выпечки. Клюква сочетается с

различными ингредиентами. На вкус ягоды клюквы более кислые и горчат, а брусника намного слаще и нежнее. [7]

**Брусника** имеет выраженный кисло-сладкий вкус. К нему примешиваются характерные горьковато-терпкие нотки. Благодаря им ягоды создают неповторимое ощущение. [7]

**Тимьян** (чабрец) — пряность, обладающая сильным приятным ароматом и острым пряным вкусом, по аромату напоминает тмин и анис. Чабрец может быть использован в десертах и напитках, чтобы придать им особый вкус и аромат. Например, чабрец может быть добавлен в чай или лимонад, чтобы придать им свежий и ароматный вкус. [8]

**Черная смородина** имеет кисло-сладкий вкус и яркую кислинку, очень ароматная ягода. [9]

**Облепиха** - это ягода, которая широко используется в кулинарии и медицине. Она имеет множество полезных свойств и вкусовых качеств, которые делают ее популярным продуктом в Сибири и других регионах. На вкус облепиха довольно кислая, маслянистая и вяжущая. Специфический аромат облепихи сравнивают не только с ананасом, но и с клубникой, персиком, тропическими фруктами, в том числе маракуя, цитрусами. Для устранения терпкого вяжущего эффекта ягоды иногда замораживают или просто собирают облепиху после первых морозов. [7]

**Сосновый сироп** - это навар из молодых сосновых шишек. На вкус похож на сироп шиповника, только с нежными нотками хвои или даже кедровых орешков со смолой. Имеет приятный, вяжущий и сладкий вкус. [10]

Все эти продукты и травы имеют уникальные вкусовые качества и ароматы, которые могут быть использованы для создания новых и интересных вкусовых сочетаний в десертах.

#### **1.4. Плюсы и минусы производства**

(См. приложение 7)

В целом, производство десертов на основе местных продуктов и трав может быть полезным для экономики, здоровья потребителей и развития

местного производства, однако оно также может столкнуться с определенными проблемами

Основной проблемой кондитерского бизнеса является высокая себестоимость, что можно сгладить оптовыми закупками, и высокая конкуренция, решением этой проблемы является поиск оригинальных решений, попытка чем-то отличаться от конкурентов.

## **ГЛАВА 2. ПРАКТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ**

### **2.1. Создание новых вкусовых сочетаний**

Вкус — основной критерий оценки кондитерских изделий. Среднестатистический человек может распознать только 2-3 ярких вкуса в одном изделии. наш язык способен различать 4 основных вкуса: сладкий, соленый, горький, кислый. Когда пробуем любой десерт, мы ощущаем: текстуру, основной вкус (кисло/сладко), свежесть или остроту десерта. Но это лишь 20% вкуса, которые способен принять и почувствовать наш язык. Гораздо ярче и более емко мы чувствуем вкусы за счет обоняния, которое может различать до 10000 различных запахов и ароматов. [11,12]

Есть много способов создать новый вкус. Можно определиться с основным вкусом и уже к нему подбирать вкусовые сочетания, вид десерта. Можно выбрать вкусовое сочетание, а потом уже вид десерта, можно сначала выбрать желаемые ощущения, например: кисло-сладкий.

Переходя к составлению нового вкуса начнем с выбора ведущего вкуса, делаем баланс, добавляем изюминку. Для вдохновения можно сходить на рынок, сходить в магазин посмотреть вкусовые сочетания шоколада, йогурта, чаев, настоек и т.д. Определяем вид десерта (бисквитный торт, муссовое пирожное, тарт, капкейк, эклер, батончик, трюфель и т.д).

### **2.2 Разработка десертов**

Мне захотелось приготовить муссовый торт «мед-брусника-кедровый орех».

Шаг первый. Выбираем мусс:

Будет ли мусс главным вкусом, аккомпанирующим или вовсе нейтральным и упор пойдет на начинку?

В нашем случае больше подойдет нежный мусс, чтоб оттенить вкус брусники и скрасить ее кислоту. Мы можем приготовить медовый мусс на белом шоколаде.

Шаг второй. Начинка:

1. Мы хотим добавить контрастный вкус, использовать ягодную начинку. Брусника идеально подходит, мы проварим ее на пектине чтоб остался ее чистый свежий вкус и чтоб получить стабильность.

Шаг третий. Бисквит:

И теперь, когда уже видно целостную картину, остается просто создать основу. Ванильный бисквит или же добавим еще меда? Второй вариант мне нравится больше используем влажные медовые коржи.

И никогда нельзя забывать про разрез и текстуры! Если добавить хрустящий слой с кедровым орехом получим шикарный контраст текстур и изюминку десерта.

Выбирая любое вкусовое сочетание из списка (См. Приложение 5) можно создать любой десерт, одно вкусовое сочетание может быть использовано в 5-10 вариациях. Список возможных десертов (См. Приложение 1). Следующий шаг это отработка десертов, мы должны провести дегустацию и по ее итогам дорабатывать десерты. Даже у опытных шеф поваров не всегда получается придумать блюдо за один раз.

Я провела первую дегустацию некоторых видов десертов.

Итоги первой дегустации:

1) Хрустящий батончик "Клюква -кедровый орех"

Кедровый орех мало чувствуется, но он один из самых дорогих ингредиентов, поэтому было принято решение убрать его и оставить только сочетание клюква - молочный шоколад и ещё я заменю производителя клюквы (т.к эта была в сиропе и не было кислинки которая мне нужна)

2) Трюфель кедровый орех белый шоколад.

Белый шоколад очень сладкий продукт, поэтому ему нужна кислинка, и опять же кедровый орех мало чувствуется. Из-за использования кедрового ореха

и белого шоколада себестоимость получается очень высокой. Чтобы решить эти проблемы я решила, что эти трюфели заменю на другие с облепихой, с клюквой, с брусникой, так же рассмотрю варианты со специями. А так же в других десертах кедровый орех я буду добавлять целиком, а не в виде пасты.

### 3) Муссовое пирожное "Мед - Брусника – Кедровый орех "

Бисквит был недостаточно медовый, поэтому я заменю дягелевый мед на гречишный и поменяю рецептуру теста.

#### Плюсы моих десертов на данном этапе разработки:

- 1) Кули из брусники: в меру сладкое, сбалансирована кислотность, текстура хорошая, кули держит форму, но не слишком плотное. Бруснике свойственна терпкость, что может помешать восприятию десерта, но я немного изменила технологию приготовления и поэтому брусника полностью гармонична.
- 2) Мусс я делала на основе крема Англез за счет чего он очень нежный и имеет вкус мороженого, в меру сладкий. Еще один плюс этого мусса - это то, что в нем не используется шоколад, что значительно уменьшает его себестоимость.

После внесения изменений в рецептуру и выводов по проделанной работе была проведена вторая дегустация:

1) Трюфель с белым шоколадом и кедровым орехом я заменила на трюфель облепиха – мед.

## 2.3 Технология изготовления десертов

*Таблица 1*

### Трюфель "Облепиха–мед"

Продукт	Количество	Технология приготовления
Белый шоколад	350гр	В сотейник сложить пюре облепихи, сироп глюкозы, инвертный сироп. Довести до активного пара,

Глюкозны й сироп	8гр	<p>примерно 70 градусов, вылить на шоколад. Дать шоколаду подтаять от температуры жидкости. Пробить блендером 1-2 минуты до однородности и создания эмульсии. При температуре жидкости 35-40 градусов, ввести сливочное масло комнатной температуры, нарезанное кубиками. Вновь пробить блендером.</p> <p>Добавить мед, тщательно пробить вновь.</p> <p>Оставить стабилизироваться массу в холодильнике, в плоском контейнере, накрыв пищевой пленкой в контакт. Понадобится 8-12 часов для полной стабилизации. После выкатать трюфели по 12 грамм и вновь убрать в холодильник. Затем перировать шоколад с помощью порошка микрио (растопить белый шоколад ~40 градусов ввести 1% от массы шоколада какао масла микрио хорошо перемешать) и сразу приступить к глазировке. Пока шоколад не застыл можно обвалить трюфели или задекорировать.</p>
Инвертны й сироп	8гр	
Пюре облепихи	90гр	
Сливочног о масла	25гр	
Меда	25гр	
Какао масло микрио	2гр	
<p>Рецепт рассчитан на 25 трюфелей.</p> <p>Трюфели можно замораживать и хранить в морозилке в герметично закрытом контейнере месяц.</p>		

**Таблица 2**

**Батончик "Клюква – шоколад"**

Продукт	Колич ество	Технология приготовления
Молочный шоколад	95гр	<p>В чаше смешать сухие ингредиенты: воздушный рис, хрустящие шарики, вафельную крошку, вяленую клюкву (предварительно порезать на мелкие кусочки). Растопить шоколады до 40- 45*,</p>
Темный шоколад	55гр	
Растительное масло	25гр	
Молочные шарики кранч	20гр	

Вафельная крошка	90гр	в микроволновой печи импульсами по 10-15 секунд, постоянно помешивая, объединить с растительным маслом, тщательно перемешать. Вылить в чашу с сухими ингредиентами. Перемешать до полного объединения и распределить по формам. Убрать в морозильник на стабилизацию.  Глазировать темперированным шоколадом по желанию.
Вяленая клюква	55гр	
Воздушный рис	40гр	
<p>Данный рецепт рассчитан на 12шт хрустящих батончиков.</p> <p>Силиконовая форма «Прямоугольники 79x29»</p> <p>Размер формы: 175×295 м. Размер ячейки: 79x29 мм</p> <p>Батончики можно замораживать в контейнере, срок хранения 1 месяц</p>		

## 2.4. Экономическое обоснование

**Таблица 3**

### Себестоимость трюфеля «Облепиха-мед»

Трюфель «Облепиха-мед»	Цена за упаковку	Вес упаковки	Цена за грамм	Использовано грамм		Затраты на сырье
Белый шоколад	140	100	1,4	350	490	582,967
Глюкозный сироп	350	1000	0,35	8	2,8	
Инвертный сироп	140	350	0,4	8	3,2	
Облепиха	140	300	0,467	90	42	

Сливочное масло	240	200	1,2	25	30	
Мед	550	1500	0,367	25	9,167	
Какао масло микрио	290	100	2,9	2	5,8	

**Выход:25шт**

Затраты на сырье на единицу продукции – **23,3**

Продажа осуществляется наборами по 9шт , цена упаковки 55 руб

Переменные расходы 264,7

Прочие расходы 35руб

Оплата труда: 100руб

Выручка 100руб

Цена 500руб

**Таблица 4**

**Себестоимость батончика «Клюква-шоколад»**

<b>Батончик «Клюква- шоколад»</b>	<b>Цена за упаковку</b>	<b>Вес упаковки</b>	<b>Цена за грамм</b>	<b>Используйва но грамм</b>		<b>Затраты на сырье</b>
Молочный шоколад	1300	1000	1,3	95	123,5	546,496
Темный шоколад	1300	1000	1,3	55	71,5	
Растительное масло	99	900	0,11	25	2,75	
Молочные шарики кранч	85	30	2,833	20	56,667	

Вафельная крошка	95	50	1,9	90	171	
Вяленая клюква	220	130	1,692	55	93,076	
Воздушный рис	35	50	0,7	40	28	

**Выход: 12шт**

Затраты на сырье на единицу продукции – **45,5**

Прочие расходы 14,5

Оплата труда 20руб

Выручка 20руб

Цена:100 руб/шт

## Заключение

В процессе работы были достигнуты все цели и задачи, поставленные перед началом исследования. Я считаю, что возможно создать оригинальный десерт с хорошими вкусовыми качествами, который захотелось бы приобрести для своих близких. В процессе работы были изучены рынки Бурятии, продукты, травы, орехи нашей Республики, изучены теоретические материалы о том, как можно создавать вкусовые сочетания и десерты.

Мной были разработаны следующие десерты: трюфель «Облепиха-мед» и батончик «Клюква-шоколад», которые совсем скоро я введу в свой ассортимент. В процессе разработки десертов, было проведено несколько дегустаций с целью получения наилучших вкусовых качеств трюфеля «Облепиха-мед» и батончика «Клюква-шоколад».

Были проведены экономические расчеты, в результате которых была рассчитана себестоимость продукта, производство этих десертов считаю целесообразным. Продажа трюфелей будет осуществляться наборами по 9шт, а также возможно создание ассорти десертов.

Разработка новых десертов помогла мне отстроиться от конкурентов, расширить ассортимент и целевую аудиторию. Разработка десертов отражающих Бурятию будет продолжена.

## Список литературы

1. <https://cookingoffroad-livejournal-com.turbopages.org>
2. <https://tuesday.ru/news/economy/8407341>
3. Кедровый орех. Польза и применение | Фруктовый рай (fruitsparadise.ru)  
<https://fruitsparadise.ru/2020/09/01/kedrovyy-oreh-polza-i-primenenie/>
4. <https://trip-advice.ru/russia/ulan-ude.html?ysclid=lpfaj4ksl750409746>
5. Саган дайля (дали): полезные свойства чая и противопоказания (rusteaco.ru) <https://www.rusteaco.ru/tea-coffee/sorta-chaya/chem-polezen-chay-sagan-daylya-cto-eto-za-sort-protivopokazaniya-i-poleznye-svoystva-napitka>
6. [https://tamga.ru/blog/prirodnyy\\_energetic\\_chai\\_sagan\\_dailya](https://tamga.ru/blog/prirodnyy_energetic_chai_sagan_dailya)
7. Сибирские подарки: дары природы и традиции Сибири  
<https://akkstroy.ru/novosty/sibirskie-podarki-dary-prirody-i-traditsii-sibiri.html>
8. Душистый чабрец: удачный выбор для вкусных экспериментов. Как разнообразить привычную еду с помощью чабреца. | Пасека Чиковых / АПИ-БЛОГ | Дзен (dzen.ru)  
<https://dzen.ru/a/XbGatuxXWwCvJTHz?experiment=948519>
9. Черная смородина: польза и вред для здоровья организма человека, лечебные свойства (ria.ru) <https://ria.ru/20220421/smorodina-1784766467.html>
10. Сироп из сосновых шишек: польза или вред для здоровья Екатерина Лигай  
<fb-ru.turbopages.org>
11. Правила сочетания вкусов | Деликатеска.ру | Дзен (dzen.ru)  
<https://dzen.ru/a/ZJgofW-FfxvmtW6r>
12. Фееричная кондитерка <https://dzen.ru/a/XvncbDuOs1RivDg->
13. <https://nature.baikal.ru/obj.shtml?id=chabrec&obj=flora>
14. <https://arigus.tv/news/society/11688-vkusnyy-belyy-mesyats-gotovim-k-sagaalganu/>
15. <https://baikaltravel.ru/381-journal/472-food/?ysclid=lrp5iydh9c138630428>
16. Цыдынжапова Г.Ц., Бадиева Е.Б. «Бурятская кухня» – Улан – Удэ

.

**Список возможных десертов:**

**Тарт "Кедровый орех – карамель"**

- Сабле с кедровым орехом
- Франжипан с кедровым орехом
- Карамельная намелака
- Карамельный центр с пралине из кедрового ореха
- Взбитый карамельный ганаш

**Муссовое пирожное "Кедровый орех – сосновый сироп"**

- Ванильный бисквит
- Хрустящий слой с кедровым орехом
- Пралине с кедровым орехом
- Мусс на белом шоколаде с сосновым сиропом.

**Муссовый батончик "Саган дали - кедровый орех"**

- Мусс на белом шоколаде
- Кедровые орехи
- Воздушный рис в шоколаде
- Шоколадная стружка
- Саган дали

**Хрустящий батончик "Клюква-кедровый орех"**

Батончик на молочном шоколаде с добавлением вафельной крошки, вяленой клюквы и кедровых орехов.

**Муссовое пирожное "Мед- Брусника – Кедровый орех "**

- Мусс на белом шоколаде
- Брусничное кули
- Хрустящий слой с грецким орехом
- Медовый бисквит

**Меренговый рулет "Кедровый орех - малина"**

- Меренга

- Крем чиз на сливках
- Кули малина с кедровым орехом

### **Бисквитный торт "Саган дали - клубника"**

- Ванильный бисквит
- Пропитка с саган дали
- Намелака с саган дали
- Мусс с клубникой

### **Бисквитный торт "Смородина - шоколад"**

- Шоколадный бисквит
- Кули смородина
- Смородиновая намелака
- Крем чиз на сливках

### **Пирожное "Кедровый орех - сосновый сироп - клюква "**

- Мусс на кедровом молоке
- Безе
- Мороженное с сосновым сиропом
- Соус из клюквы с кедровыми орехами

### **Трюфель "Облепиха-мед"**

### **Трюфель "Кедровый орех на белом шоколаде "**

### **Трюфель "Клюква-апельсин"**

### **Брауни "Шоколад-пихта" (сосновый сироп)**

### **Птичье молоко:**

Вкусы:

Саган дали, облепиха, брусника, сосновый сироп, малина, смородина.

### **Пирожное Павлова "Лесные ягоды"**

- Меренга
- Кули из смеси ягод малины черники клюквы голубики
- Крем Чиз на сливках

### **Торт "Облепиха - белый шоколад"**

- Ванильный шифоновый бисквит
- Заварной крем с облепихой
- Ганаш на белом шоколаде

**Итоги первой дегустации**



рис.1 Трюфель «Кедровый орех- белый шоколад»



рис.2 Муссовое пирожное «Мед-брусника-кедровый орех»



рис.3 Батончик «Клюква-кедровый орех»



рис.4 Пихтовый шоколад

Приготовление трюфеля «Облепиха- мед»



рис.5 Подготовка ингредиентов



рис.6 Создание пюре из облепихи



рис.7 В сотейник сложить пюре облепихи, сироп глюкозы, инвертный сироп. Довести до активного пара, примерно 70 градусов, вылить на шоколад.



рис. 8 Дать шоколаду подтаять от температуры жидкости. Пробить блендером 1-2 минуты до однородности и создания эмульсии. При температуре жидкости 35-40 градусов, ввести сливочное масло комнатной температуры, нарезанное кубиками. Вновь пробить блендером. Добавить мед, тщательно пробить вновь.



рис.9 Оставить стабилизироваться массу в холодильнике, в плоском контейнере, накрыв пищевой пленкой в контакт. Понадобится 8-12 часов для полной стабилизации



рис.10 Затемперировать шоколад с помощью порошка микрио и сразу приступить к глазировке. Пока шоколад не застыл можно обвалить трюфели или задекорировать.

Приготовление батончика «Клюква-шоколад»



рис.11 Подготовка ингредиентов



рис.12 В чаше смешать сухие ингредиенты: воздушный рис, хрустящие шарики, вафельную крошку, вяленую клюкву (предварительно порезать на мелкие кусочки).



рис.13 Растопить шоколад до 40- 45\*, в микроволновой печи импульсами по 10- 15 секунд, постоянно помешивая, объединить с растительным маслом, тщательно перемешать. Вылить в чашу с сухими ингредиентами. Перемешать до полного объединения и распределить по формам. Убрать в морозильник на стабилизацию.



рис.14 Хрустящий батончик "Клюква-шоколад"

**Вкусовые сочетания, отражающие Республику Бурятия:**

- Саган дали - кедровый орех
  - Кедровый орех – карамель
  - Мед - Брусника – Кедровый орех
  - Клюква - кедровый орех
  - Саган дали - облепиха
  - Саган дали - смородина
  - Саган дали - брусника
  - Кедровый орех – сосновый сироп
  - Мед - облепиха
  - Лесные ягоды (смесь)
  - Кедровый орех - малина
  - Кедровый орех - смородина
  - Кедровый орех - облепиха
  - Кедровый орех - белый шоколад
  - Смородина - шоколад
  - Облепиха - белый шоколад
  - Кедровый орех - сосновый сироп – клюква

### Причины высокой цены сувенирных десертов:

1. **Уникальность:** Сувенирные десерты, отражающие регион, могут быть уникальными и инновационными, что может сделать их более привлекательными для покупателей и сделать их стоимость выше, чем стоимость обычных десертов.

2. **Качество ингредиентов:** Использование высококачественных ингредиентов, таких как редкие или местные ягоды, может увеличить стоимость сувенирных десертов.

3. **Ручной труд и инновации:** Ручное производство десертов может потребовать больше времени и усилий, что может сделать их стоимость выше, чем стоимость автоматизированных десертов.

4. **Экологичность:** Приоритетами использования экологически чистых и устойчивых ингредиентов может увеличить стоимость сувенирных десертов.

5. **Персонализация:** Создание персонализированных и индивидуальных десертов может сделать их стоимость выше, чем стоимость десертов, предлагающих общие предложения.

6. **Удобство:** Предоставление удобства покупки, такого как доставка на дома или самовывоз, может сделать стоимость сувенирных десертов выше, чем стоимость обычных десертов.

7. **Уникальный дизайн:** Создание уникального и привлекательного дизайна упаковки и продукции может сделать их стоимость выше, чем стоимость обычных десертов.

8. **Уникальный маркетинг:** Использование инновационных маркетинговых стратегий может сделать стоимость сувенирных десертов выше, чем стоимость обычных десертов.

9. **Уникальное обслуживание:** Предоставление отличного обслуживания может сделать стоимость сувенирных десертов выше, чем стоимость обычных десертов.

10. **Социальная ответственность:** Поддержка местных производителей и фермеров, а также вклад в развитие местной экономики и культуры, может увеличить стоимость сувенирных десертов.

### Плюсы и минусы производства

Плюсы производства десертов, отражающих регион, в качестве сувенирной продукции:

1. **Уникальность:** Десерты, отражающие региональные ингредиенты, могут предложить уникальный вкус и аутентичный опыт, который привлекает туристов и покупателей.

2. **Привлекательность для туристов:** Региональные десерты могут стать привлекательным сувениром для туристов, помогая продвигать местную культуру и кулинарное наследие.

3. **Поддержка местных производителей:** Производство региональных десертов может способствовать поддержке местных фермеров и производителей ингредиентов.

4. **Продвижение туризма:** Региональные десерты могут стать частью туристического опыта, привлекая посетителей и способствуя развитию туристической индустрии.

5. **Повышение узнаваемости региона:** Уникальные десерты могут способствовать повышению узнаваемости региона и его кулинарной культуры.

6. **Развитие местной экономики:** Производство региональных десертов может способствовать развитию местной экономики и созданию новых рабочих мест.

7. **Сохранение культурного наследия:** Региональные десерты могут помочь сохранить и передать традиционные рецепты и кулинарное наследие региона.

8. **Повышение конкурентоспособности:** Уникальные десерты могут помочь региону выделиться на рынке и привлечь внимание покупателей.

9. **Формирование уникального предложения:** уникальный продукт поможет справиться с конкуренцией в кондитерском бизнесе, привлечь внимание к новому товару

10. **Расширение целевой аудитории** За счет привлечения туристов и использования моего товара как сувенира я могу расширить целевую аудиторию.

Минусы производства десертов, отражающих регион в качестве сувенирной продукции:

1. **Сложности в маркетинге:** Продвижение региональных десертов требует дополнительных усилий в маркетинге и продвижении.

2. **Ограниченная доступность ингредиентов:** Некоторые региональные ингредиенты могут быть сезонными или иметь ограниченную доступность, что усложняет производство.

3. **Необходимость обучения персонала:** Производство региональных десертов может потребовать обучения персонала новым рецептам и технологиям.

4. **Контроль качества ингредиентов:** Необходимость контроля качества местных ингредиентов может потребовать дополнительных усилий и ресурсов.

5. **Конкуренция на рынке:** Рынок сувенирной продукции может быть конкурентоспособным, что требует разработки уникальных предложений.

6. **Высокая стоимость сырья:** очищенного кедрового ореха, шоколада и основных ингредиентов.

7. **Сезонность спроса:** Спрос на региональные десерты может быть сезонным, что требует планирования производства.

8. **Финансовые затраты:** Разработка и производство региональных десертов может потребовать дополнительных финансовых затрат.

9. **Риск неудачных экспериментов:** Разработка новых рецептов и десертов может быть связана с риском неудачных экспериментов и низкой востребованностью продукции.