

Халва представляет собой кондитерский продукт, состоящий из нескольких компонентов:

- обжаренные измельченные семена масленичных растений
- карамельная масса
- пенообразующее вещество

Качественно приготовленная халва имеет слоисто-волокнистую структуру. Традиционный продукт, как правило, изготавливается на основе семян подсолнечника, арахиса, сои. Также часто практикуется изготовление тахинной халвы, приготовленной на основе семян кунжута. Производство халвы, как тахинного продукта, предусматривает формирование тертых и белковых масс, карамельной массы, получение экстракта мыльного корня, смешивание компонентов, изготовление халвы, которая расфасовывается и упаковывается.

Экстракт мыльного корня – приготовление

Получение слоисто-волокнистой структуры халвы обеспечивается смешиванием карамельной массы с пенообразующим компонентом – отваром мыльного корня. Корни растения мылянки отваривают и в конечном итоге получают экстракт, плотность которого приближается к значению – 1,05.

Смешивание смешивания компонентов

Карамельную массу помещают в специальные закрытые котлы, добавляют экстракт мыльного корня - не более 2% от карамельной массы и варят при температуре 105 - 110 градусов. Время варки 15-20 минут. Полученную в результате массу дополнительно смешивают с белковой массой, после чего начинается процесс вымешивания халвы. Качественное вымешивание способствует образованию слоисто-волокнистой структуры, а также равномерному распределению белковой массы.

Вымешивание халвы

Процесс вымешивания проходит с применением специальных тестомесильных машин. Соотношение белковой массы и сбитой карамельной массы составляет примерно 55/45. При смешивании добавляются вещества, усиливающие вкус и аромат продукта. Хорошо вымешанный при температуре 60-65 градусов продукт, направляется для фасовки и упаковки. Отдельные виды халвы могут обрабатываться дополнительно (подвергаться глазированию шоколадом).

Готовая продукция - расфасовка и упаковка

Фасовка халвы обычно предусматривает разделение продукта по весу и объёму. Расфасованная продукция подлежит упаковке, в качестве которой используются ящики картонные, ящики фанерные, жестяная тара, либо изготовленная из других современных материалов. Упакованная таким образом халва, при необходимости может храниться на складах, где созданы определенные условия: температура не выше 18 градусов, процент влажности – 70%, чистота, наличие вентиляции. Эти условия позволяют сохранять глазированную и тахинную халву на протяжении двух месяцев. Срок хранения остальных видов при тех же условиях не превышает полтора месяца.