

РАБОЧАЯ ТЕТРАДЬ

МДК 04.02. Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий



16472 Пекар» (для лиц с нарушением интеллекта,
не имеющих основного общего образования)

Рассмотрен и одобрен на
заседании ЦМК
Механико-технологических
дисциплин

Протокол № ____ от « ____ »
_____ 2022 г.

Председатель ЦМК

/ _____ /

Рекомендован к применению
Заседание методического
совета

Протокол № ____ от « ____ »
_____ 2022 г.

Председатель МС _____

/ _____ /

Эксперт от работодателя:

.....

Рабочая тетрадь по МДК 04.02. Технология приготовления
выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий,
разработана по профессии 16472 «Пекарь» (для лиц с нарушением
интеллекта, не имеющих основного общего образования)

Организация-разработчик:

ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж»

Разработчик:

Крупикова Мария Юрьевна, преподаватель высшей категории по
дисциплинам профессионального цикла

СОДЕРЖАНИЕ

Аннотация		3			
Раздел 1.	Классификация отделочных полуфабрикатов и технологический процесс их приготовления				
Тема 1.1.	Изготовление отделочных полуфабрикатов для мучных изделий				
Урок 1.	Приготовление сиропа, помады	5	Урок 10.	Требования к качеству пряничных изделий, выход полуфабрикатов.	37
Урок 2.	Приготовление крема	9	Тема 2.2.	Украшения для пирожных и тортов	
Урок 3-4.	Лабораторное занятие №1. Приготовление сиропа, помады, крема	13	Урок 11.	Украшения из крема	39
Раздел 2.	Приготовление кондитерских изделий, их оформление, требования к качеству. Упаковка и хранение.		Урок 12.	Украшения из желе, фруктовой рисовальной массы, фруктов и цукатов.	44
Тема 2.1.	Приготовление и выпечка бисквитного, песочного, заварного, слоеного, воздушного, миндального, вафельного, пряничного полуфабрикатов		Урок 13.	Украшения из сахарных мастик и марципана.	47
Урок 5.	Особенности технологии приготовления и выпечки бисквитного, песочного, заварного полуфабрикатов	18	Урок 14.	Украшения из карамели и шоколада.	50
Урок 6.	Особенности технологии приготовления и выпечки слоеного, воздушного, миндального и вафельного полуфабрикатов.	22	Урок 15.	Муссы, гляссаж, велюр	55
Урок 7.	Требования к качеству выпеченных изделий, расчет упека.	27	Тема 2.3.	Приготовление пирожных	
Урок 8.	Особенности технологии приготовления и выпечки пряничных изделий.	29	Урок 16.	Характеристика пирожных и требования к ним.	59
Урок 9.	Особенности технологии приготовления белковой и шоколадной глазури и отделка пряников.	32	Урок 17.	Приготовление бисквитных пирожных.	62
			Урок 18.	Приготовление песочных пирожных.	66
			Урок 19.	Приготовление слоеных пирожных.	70
			Урок 20.	Приготовление заварных пирожных.	74
			Урок 21.	Приготовление воздушных и миндальных пирожных.	78
			Урок 22.	Приготовление крошковых и десертных пирожных.	82
			Тема 2.4.	Приготовление тортов.	
			Урок 23.	Характеристика тортов, требования к ним.	86
			Урок 24.	Приготовление бисквитных тортов.	90
			Урок 25.	Приготовление песочных тортов.	95
			Урок 26.	Приготовление слоеных тортов.	99
			Урок 27.	Приготовление воздушных, воздушно-ореховых и миндальных тортов.	102
			Урок 28.	Приготовление антреме.	107
			Урок 29.	Современные направления развития кондитерского производства и актуальные требования рынка.	112
			Урок 30-31	Расчет сырья для приготовления тортов.	116

Тема 2.5.	Приготовление изделий пониженной калорийности	
Урок 32.	Характеристика изделий пониженной калорийности. Приготовление полуфабрикатов для изделий пониженной калорийности.	120
Урок 33.	Ассортимент изделий и их приготовление.	124
Тема 2.6.	Приготовление восточных кондитерских изделий	
Урок 34.	Характеристика, ассортимент и технология приготовления восточных кондитерских изделий.	128
Урок 35-37	Лабораторное занятие №2. Приготовление пирожных разнообразного ассортимента.	133
Урок 38-40	Лабораторное № 3. Приготовление тортов разнообразного ассортимента.	141
Урок 41.	Качество кондитерской продукции и контроль над ней.	149
Урок 42.	Дифференцированный зачет.	153
Литература		158

Аннотация

Рабочая тетрадь **МДК 04.02 Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий** является частью УМК по программе профессионального обучения по профессии **16472 Пекарь** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 4.1. Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.

ПК 4.3. Отделять поверхности готовых хлебобулочных изделий.

ПК 4.5. Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий.

ПК 4.6. Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки.

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные

технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими компетенциями обучающиеся в ходе освоения профессионального модуля должны:

иметь практический опыт:

- выпечки кексов, пряников, вафель, печенья; выпечки полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий;
- наладки и регулирования режима работы печи.

уметь:

- загружать полуфабрикаты в печь;
- контролировать паровой и температурный режим пекарной камеры;
- определять готовность изделий при выпечке;
- разгружать печь;
- оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям;
- приготавливать отделочную крошку, помаду;
- производить отделку поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой, помадой.

знать:

- методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке;

- режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных, бараночных и мучных кондитерских изделий;

- ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста;

- приемы посадки полуфабрикатов в печь;

- методы расчета выхода готовой продукции;

- методы определения готовности изделий при выпечке;

- правила техники безопасности при выборке готовой продукции;

- нормы расхода сахарной пудры, крошки, помады на отделку поверхности изделий.

Используемые сокращения:

УМК – учебно-методический комплекс;

ВПД – вид профессиональной деятельности;

ПК – профессиональные компетенции;

ОК – общие компетенции.

Раздел 1. КЛАССИФИКАЦИЯ ОТДЕЛОЧНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ И ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС ИХ ПРИГОТОВЛЕНИЯ.

Тема 1.1. Изготовление отделочных полуфабрикатов для мучных изделий.

Урок 1. Приготовление сиропа, помады.

1.1. Сироп – это смесь сахара-песка с водой. Сиропом пропитывают изделия для придания им более нежного вкуса и аромата, глазируют поверхность изделий.

Таблица 1.1 Характеристика сиропов

Органолептические признаки сиропа	Содержание сахара в сиропе, %	Температура кипения в открытой посуде, °С
Подслащенная вода	10-20	100,1 – 100,3
Сладкая вода	30-40	100,6 - 101
Клейкая капля	50-65	101,8 – 103,9
Нитка тонкая	70	105,5
Нитка средняя	75	107
Нитка толстая	80	109,4
Шарик мягкий	85	113
Шарик средний	90	119,6
Шарик твердый	95	127
Карамель	98	165
Жженка	100	200

Технологические процессы приготовления сиропов различной концентрации и назначения

Сироп для промочки. Сахар-песок соединяют с водой, доводят до кипения, снимают пену и кипятят в течение 1-2 минут. Охлаждают до 20°С, затем добавляют коньяк или вино, ромовую эссенцию.

Требования к качеству: приготовленный сироп должен быть вязким, прозрачным, с запахом эссенции и вина, влажностью 50 %.

Назначение: для пропитывания хлебобулочных и кондитерских изделий.

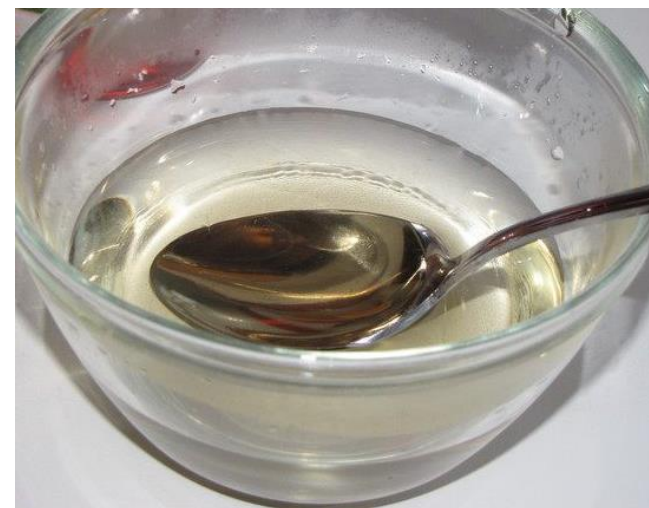


Рисунок 1.1 Сахарный сироп для промочки

Кофейный сироп. Вначале готовят вытяжку из кофе. Для этого воду по рецептуре доводят до кипения и делят на три части. В первую часть добавляют натуральный молотый кофе, доводят до кипения и кипятят 1-2 мин, процеживают. В гущу наливают

вторую часть воды, кипятят и процеживают. Эту операцию повторяют с третьей частью воды. Затем гущу выбрасывают, а вытяжки соединяют.

Сахар-песок соединяют с кофейной вытяжкой, доводят до кипения, снимают пену и кипятят в течение 1-2 минут. Охлаждают до 20°C, затем добавляют коньяк или вино, ромовую эссенцию.

Требования к качеству: приготовленный сироп должен быть вязким, кофейного цвета, с ярко выраженным запахом кофе, влажностью 50 %.

Назначение: для пропитывания бисквитных изделий с кофейными кремами.



Рисунок 1.2 Кофейный сироп для промочки

Сироп для глазирования (тираж). Сахар-песок соединяют с водой, доводят до кипения, снимают пену и уваривают до температуры 110°C. Охлаждают до 80°C, эссенцию и используют в горячем виде.

Требования к качеству: приготовленный сироп должен быть густым, прозрачным, влажностью 25 %.

Назначение: для глазирования пряничных изделий, а также фруктов, используемых для украшения пирогов, тортов и пирожных.



Рисунок 1.3 Сироп для глазирования (тираж)

Жженка. В посуду кладут сахар-песок, добавляют немного воды (одну часть на пять частей сахара-песка), нагревают, помешивая лопаткой с длинной ручкой, до тех пор, пока сахар-песок не приобретет темно-коричневый цвет. Для определения цвета лопаткой со жженкой делают мазок на белой бумаге.

В процессе варки добавляют только кипяток в очень небольшом количестве (в 6-8 приемов)!

Требования к качеству: приготовленная жженка должна иметь вид густого темно-коричневого сиропа с горьким вкусом, влажностью 23-25 %.

Назначение: для подкрашивания теста, кремов, помады и других полуфабрикатов.

*При приготовлении жженки необходимо **строго** соблюдать технику безопасности:*

1. Использовать нелуженую посуду с толстым дном, деревянную лопатку с длинной ручкой (веселку).

2. Во избежание вспенивания можно добавить жир (0,8 – 1 % от массы сахара-песка).

3. В процессе варки добавлять только кипяток в очень небольшом количестве.



Рисунок 1.4 Жженка

1.2. Помада – сахаро-паточный или сахара-инвертный сироп, уваренный до определенной концентрации с последующим охлаждением и взбиванием. Помада используется для отделки поверхности кондитерских изделий.

Этапы приготовления помады:

1. Варка помадного сиропа. Сахар с водой в соотношении 3:1 доводят до кипения. После растворения сахара смывать мокрой кисточкой налипшие кристаллы и варить без перемешивания. Уварить до 108°C и добавить подогретую до 40-45°C патоку. После этого уваривают до температуры 115-117°C.



Рисунок 1.5 Варка сахарного сиропа

2. Охлаждение сиропа. Для охлаждения используют ванну с холодной водой. Оптимальная температура охлаждения 40 – 30°C.

3. Взбивание сиропа в помаду. Охлажденный сироп взбивают лопастным или крючкообразным венчиком до побеления массы. Если помада долго не образуется, то можно добавить небольшое количество сахарной пудры.



Рисунок 1.6 Взбивание сиропа

4. Созревание помады. После этого помаду накрывают влажным пергаментом или пленкой, чтобы не образовывалась корочка и оставляют на 6-24 ч. За это время масса получается более нежной и тягучей.

5. Использование, ароматизация и подкрашивание помады. Для глазирования изделий помаду разогревают до 45 – 50 °С небольшими порциями при интенсивном перемешивании. В это время в нее добавляют эссенцию, вино или ликер, фруктовый сок, а также можно подкрасить.



Задания для самостоятельного решения:

1. Перечислите виды сиропов: _____

2. Обозначьте знаком «+» ингредиенты сиропов:

Сырье	Сироп для промочки	Сироп кофейный	Сироп для глазирования	Жженка
Сахар				
Вода				
Коньяк (вино)				
Эссенция				
Кофе				

3. Укажите, температуру варки жженки (правильный ответ подчеркните): _____

4. По каким основным признакам определяют готовность жженки (подчеркните правильные ответы):

- по цвету сиропа;
- по температуре сиропа;
- по вспениванию сиропа.

5. Перечислите основные требования техники безопасности при варке жженки: _____

6. Определите порядок варки помады (расставьте цифры в порядке возрастания):

- Взбивание сиропа в помаду.
- Созревание помады.
- Использование, ароматизация и подкрашивание помады.
- Варка помадного сиропа.
- Охлаждение сиропа.

7. Когда ароматизируют помаду (выберите и подчеркните правильный ответ):

- при варке сиропа;
- при созревании помады;
- при подогреве перед использованием;
- при взбивании сиропа.

8. Укажите температуру, при которой используют помаду (напишите правильный ответ): _____

9. Где используют помаду (напишите правильный ответ):

Урок 2. Приготовление крема.

Крем – это пластичная пенообразная масса, полученная сбиванием сырьевых компонентов, преимущественно жира и сахара.

Использование крема:

- для декоративной отделки сложных кондитерских изделий;



Рисунок 2.1 Декоративная отделка торта

- для заполнения полостей изделий;



Рисунок 2.2 Заполнение полостей

- для обмазывания изделий и грунтовки поверхности изделий;



Рисунок 2.3 Обмазывание торта кремом

- для прослаивания выпеченных полуфабрикатов



Рисунок 2.4 Обмазывание торта кремом

Классификация кремов:

- сливочные кремы;
- заварные кремы;
- белковые.

Технология приготовления крема сливочного (основного):

масло сливочное зачищают, нарезают на куски, затем взбивают 5-7 минут при небольших оборотах, пока оно не побелеет и не увеличится в объеме в 2-3 раза. Затем обороты увеличивают и вливают смесь сахарной пудры со сгущенным молоком. Взбивают 7-10 минут. В конце добавляют ванильную пудру, коньяк или вино.

Технология приготовления крема сливочного «Нового»:

сахар соединяют с водой и уваривают до пробы на среднюю нить (температура 108 °С). Охлаждают до 20 °С, перемешивают со сгущенным молоком, добавляют во взбитое сливочное масло и взбивают до пышной консистенции. В конце взбивания добавляют ванильную пудру, коньяк или десертное вино.

Технология приготовления крема сливочного «Шарлотт»:

молоко, сахар и яйца уваривают до загустения на водяной бане. Охлаждают до температуры 20 °С и добавляют во взбитое сливочное масло. Взбивают до однородной пышной консистенции. В конце взбивания добавляют ванильную пудру, коньяк или вино десертное.

Технология приготовления крема сливочного «Гляссе»:

сахар соединяют с водой в соотношении 4:1, уваривают до пробы на средний шарик (температура 122 °С) и тонкой струйкой добавляют во взбитую яичную массу. Взбивают до тех пор, пока масса не охладится до 26-28 °С. Готовую массу соединяют со

взбитым сливочным маслом и взбивают до получения однородной пышной консистенции. В конце взбивания добавляют ванильную пудру, коньяк или вино.

Технология приготовления крема заварного: яйца или яичные желтки соединяют с сахаром и взбивают. Крахмал разводят в небольшом количестве молока (1:6), соединяют с яично-сахарной смесью и перемешивают до однородной консистенции. Молоко с ванилью доводят до кипения и тонкой струйкой вливают во взбитую массу. Перемешивают и уваривают до загустения на водяной бане.

Технология приготовления крема белкового: во взбитые яичные белки добавляют сахар (15-20% от всей массы). Оставшийся сахар уваривают с водой до пробы на средний шарик (температура 118-121 °С) и тонкой струйкой вводят во взбитые яичные белки. Добавляют ванильную пудру и взбивают до образования глянца.



Задания для самостоятельного решения:

1. Укажите технологическое назначение крема:

- 1) _____
- 2) _____
- 3) _____
- 4) _____

2. Установите соответствие между изображением крема и его названием (правильный ответ укажите стрелкой):



крем заварной крем сливочный крем белковый

3. Укажите основной ингредиент кремов сливочных:

4. Определите недостающие элементы крема или его название (запишите ответ):

	крем "Шарлотт"	крем "Гляссе"	крем сливочный (основной)
• сахарный сироп	• яично-молочно-сахарный сироп	• _____	
• сливочное масло	• _____	• сливочное масло	

5. Запишите технологию приготовления крема сливочного «Шарлотт»: _____

6. Какое оборудование необходимо для приготовления крема белкового (обведите правильные ответы):



7. Какие ингредиенты не используют для приготовления крема заварного (зачеркните неправильные ответы):

- яйца или яичные желтки;
- сахар-песок;
- яичные белки;
- пектин;

- молоко;
- желатин;
- морковь;
- кефир;
- ваниль или ванилин;
- вода;
- крахмал;
- масло сливочное;
- сметана;
- лимонная кислота.

8. Перечислите инструменты и инвентарь, которые используют для оформления кондитерских изделий:

9. Где необходимо хранить излишки крема (запишите правильный ответ): _____

10. Опишите основное технологическое назначение палетки:

Урок 3-4. Лабораторное занятие № 1. «Приготовление сиропа, помады, крема».

Цель лабораторного занятия:

Отработать практические навыки приготовления отделочных полуфабрикатов, в соответствии с технологией их приготовления, закрепить теоретические знания по их применению.

Задачи:

- получить практический опыт приготовления отделочных полуфабрикатов: **сироп для промочки, помада основная, крем сливочный основной, крем белковый заварной**;
- сравнить полученный результат с требованиями качества, предъявляемыми нормативными документами;
- закрепить теоретические знания по применению отделочных полуфабрикатов.

Оборудование: плита индукционная, планетарный миксер, весы настольные.

Посуда и инвентарь:

- миски объемом 0,5-1 литр;
- кастрюли объемом 1, 2, 3 литра;
- лопатки силиконовые;
- венчик для взбивания;
- палетка для выравнивания;
- мешки кондитерские с насадками;

- лейка (для промочки кондитерских изделий);
- термометр (пирометр).

Последовательность выполнения работы

1. Проведение инструктажа по технике безопасности на рабочем месте.
2. Выполнение лабораторного занятия:
 - взвешивание сырья;
 - приготовление отделочных полуфабрикатов согласно рецептуре;
 - проведение бракеража отделочных полуфабрикатов;
 - уборка рабочего места.
3. Подведение итогов лабораторного занятия.

Требования к качеству готовых отделочных полуфабрикатов

1. Сироп для промочки

- а) **внешний вид** – сиропообразная однородная масса (без крупинок);
- б) **цвет** – прозрачный, слегка с желтоватым оттенком;
- в) **вкус и аромат** – сладкий с нотками ванили и десертного вина;
- г) **консистенция** – вязкая.

2. Помада основная

Технологическая карта № 1

а) **внешний вид** – густая белая однородная, пластичная, глянцевая масса, при подогреве разжижается; глазированная поверхность должна быть гладкой, сухой и нелипкой;

б) **цвет** – белый;

в) **вкус и аромат** – сладкий с ароматом ванили;

г) **консистенция** – при температуре 40-50°C – вязущая, при более низкой температуре застывает.

3. Крем сливочный (основной)

а) **внешний вид** – пышная однородная пластичная масса (без крупинок) с глянцевой поверхностью, хорошо сохраняет форму;

б) **цвет** – белый с кремовым оттенком;

в) **вкус и запах** – сладкий с ароматом ванили;

г) **консистенция** – мягкая, нежная.

4. Крем белковый заварной

а) **внешний вид**: объемная, воздушная, кремообразная масса;

б) **цвет** – белый;

в) **вкус и запах** – сладкий с ароматом ванили;

г) **консистенция** – мягкая, нежная.

Наименование организации: ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж».

Номер рецептуры: стр. 125 Учебник Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, 2017.

Наименование полуфабриката: Сироп для промочки.

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса, г. для приготовления
Сахар	513
Вода	500
Коньяк, вино	48
Эссенция	2
Выход	1000

Технологический процесс приготовления: Сахар-песок соединяют с водой, доводят до кипения, снимают пену и кипятят в течение 1-2 минут. Охлаждают до 20°C, затем добавляют коньяк или вино, ромовую эссенцию.

Технологическая карта № 2

Наименование организации: ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж»

Номер рецептуры: стр. 127 Учебник Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, 2017.

Наименование полуфабриката: Помада основная

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса, г. для приготовления
Сахар	795
Вода	265
Патока	119
Эссенция	2,8
Кислота лимонная	0,8
Выход	1000

Технологический процесс приготовления: Сахар-песок соединяют с водой, доводят до кипения, снимают пену. Когда весь сахар-песок растворится в воде, мокрой кисточкой аккуратно смывают образовавшиеся на внутренних стенках налипшие кристаллы сахара. Далее варить сироп без перемешивания. Уваривают сироп до температуры 108°C и добавляют предварительно подогретую до 40-45°C патоку. После чего уваривают до температуры 115-117°C, т.е. пробы на мягкий шарик.

Если вместо патоки используют лимонную кислоту, то ее добавляют в конце варки.

Уваренный сироп быстро охлаждают до температуры 40-30°C и взбивают лопастным или крючкообразным венчиком. Небольшое количество помады можно взбить с помощью лопатки. Если помада долго не образуется, то можно добавить в сироп небольшое количество сахарной пудры.

Взбитую помаду оставляют для созревания на 6-24 часа. После этого она становится более нежной, тягучей и пластичной.

При глазировании готовую помаду разогревают при интенсивном помешивании до 45-50°C небольшими порциями.

Технологическая карта № 3

Наименование организации: ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж»

Номер рецептуры: стр. 139 Учебник Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, 2017.

Наименование полуфабриката: Крем сливочный (основной)

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса, г. для приготовления
Сахарная пудра	279
Масло сливочное	522
Молоко цельное сгущенное с сахаром	209
Пудра ванильная	5
Коньяк или вино десертное	1,7
Выход	1000

Технологический процесс приготовления: подготовленное сливочное масло зачищают, нарезают на мелкие куски или делают стружку. Затем погружают во сбивальную машину, где взбивают при малых оборотах в течение 5-7 минут до увеличения в объеме в 2 раза до побеления. После этого частоту вращения венчика увеличивают и постепенно вводят смесь сахарной пудры со сгущенным молоком и взбивают еще 7-10 минут.

В конце сбивания добавляют ванильную пудру и коньяк (десертное вино). Общая продолжительность взбивания 10-15 минут, температура крема 18-20°C.

Технологическая карта № 4

Наименование организации: ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж»

Номер рецептуры: стр. 151 Учебник Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, 2017.

Наименование полуфабриката: Крем белковый заварной

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса, г. для приготовления
Яичные белки	325
Пудра ванильная	24
Сахар-песок	650
Вода	200
Выход	1000

Технологический процесс приготовления: во взбитые яичные белки добавляют 15-20% сахара-песка, предусмотренного рецептурой. Оставшийся сахар с водой уваривают до пробы на средний шарик (температура 118-121°C) и тонкой струйкой вводят во взбитые яичные белки. Добавляют ванильную пудру и взбивают до образования глянца



Задания для самостоятельного решения:

1. Определите основные требования безопасности при приготовлении отделочных полуфабрикатов:

2. Заполните таблицу, указав показатели качества приготовленных полуфабрикатов в соответствии с требованиями:

Показатели качества	Сироп для промочки	Помада основная	Крем сливочный	Крем белковый
Внешний вид				

Вкус				
Запах				
Цвет				
Консистенция				

3. Напишите выводы о результатах своей работы:

Раздел 2. ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ, ИХ ОФОРМЛЕНИЕ, ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ. УПАКОВКА И ХРАНЕНИЕ.

Тема 2.1. Приготовление и выпечка бисквитного, песочного, заварного, слоеного, воздушного, миндального, вафельного и пряничного полуфабрикатов.

Урок 5. Особенности технологии приготовления и выпечки бисквитного, песочного, заварного полуфабрикатов.

5.1 Бисквитный полуфабрикат (основной)

Бисквит (основной) можно приготовить двумя способами:

- холодным;
- с подогревом.

Особенности приготовления:

1) до 25% муки можно заменить крахмалом для уменьшения количества клейковины, при этом поры получаются более ровные и выпеченный бисквит меньше крошится;

2) яично-сахарную смесь взбивают до увеличения объема в 2,5-3 раза, до однородного кремового цвета и до появления устойчивого рисунка на поверхности (при проведении по поверхности след не затекает);

3) смесь муки с крахмалом быстро, но не резко соединяют со взбитой яично-сахарной массой. Чтобы тесто не затянулось замес должен длиться от 15 до 30 с;

4) эссенцию ромовую или ванильную добавляют в конце взбивания;

- 5) заполнять формы необходимо на $\frac{3}{4}$ высоты;
- 6) готовое тесто нельзя хранить!



Рисунок 5.1 Яично-сахарная смесь

Приготовление бисквита состоит из **следующих операций:**

- соединение яиц с сахаром;
- подогрев до температуры 45 °С (если бисквит готовится с подогревом);
- взбивание яично-сахарной массы;
- смешивание яично-сахарной массы с мукой и крахмалом.
- выпечка теста при температуре 200-210°С.
- если изделия из бисквитного теста промачивают сиропом, то выпеченный полуфабрикат выдерживают для укрепления структуры от 6 до 10 часов.



Рисунок 5.2 Выпеченный бисквит

5.2 Песочный полуфабрикат (основной)

Особенности приготовления:

- 1) большое количество масла, сахара-песка и отсутствие воды способствует получению рассыпчатых изделий;
- 2) для разрыхления теста используют химические разрыхлители (соду или углекислый аммоний);
- 3) готовят тесто в помещении при температуре не выше 20°C;
- 4) тесто необходимо замешивать быстро до однородной консистенции.



Рисунок 5.3 Песочное тесто (полуфабрикат)

Приготовление песочного полуфабриката состоит из следующих операций:

- взбивание сливочного масла с сахаром до полного растворения сахара;
- добавление меланжа, в котором растворены сода, соль и ванильная эссенция, взбивание до пышной массы;
- перемешивание масляной смеси с мукой (7% от массы муки необходимо оставить на подпыл);
- раскатка теста до нужной толщины (от 3 до 8 мм);
- выпечка целым пластом или предварительно сформованными изделиями при температуре 220-230°C.



Рисунок 5.4 Выпеченный песочный полуфабрикат

5.3 Заварной полуфабрикат

Особенности приготовления:

- 1) используют муку с сильной клейковиной, чтобы изделия получились с высоким подъемом;
- 2) не используют разрыхлители!



Рисунок 5.5 Заварное тесто (полуфабрикат)

Приготовление заварного полуфабриката состоит из **следующих операций:**

- заваривание муки в кипящей воде с маслом и солью в течение 5-10 мин.;
- охлаждение до температуры 70-65°C;
- соединение заваренной массы с меланжем;
- отсаживание изделий нужной формы с помощью кондитерского мешка с насадкой;



Рисунок 5.6 Отсаживание заварного теста на кондитерский лист

- выпечка при температуре 190...220°C в течение 30...35 мин (сначала 12...15 мин при температуре 220°C, а затем – при 190°C).



Рисунок 5.7 Выпеченный заварной полуфабрикат



Задания для самостоятельного решения:

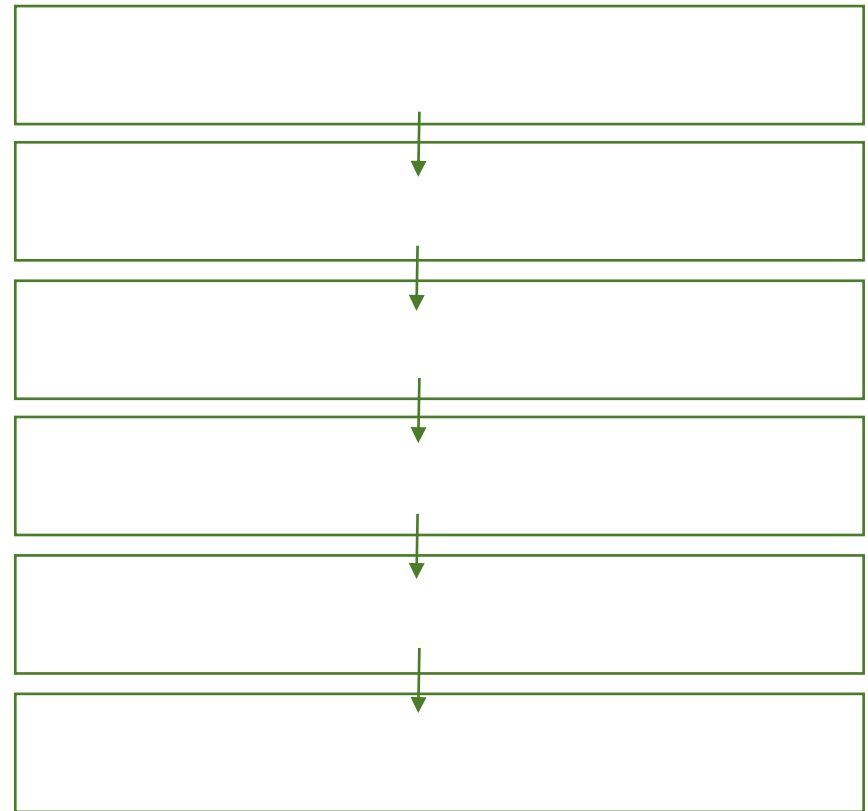
1. Установите соответствие между изображением теста и его названием (правильный ответ укажите цифрой):

2.



песочное тесто	
бисквитное тесто	
заварное тесто	

2. Составьте схему приготовления бисквитного теста (последовательно впишите технологические операции):



3. Какие разрыхлители используют для приготовления песочного теста (выберите правильный вариант и подчеркните):

- взбитые белки или яйца;
- пищевая сода и углекислый аммоний;
- дрожжи.

4. Какие ингредиенты используют для приготовления заварного теста (подчеркните правильные ответы):

- | | |
|-----------------------|--------------------|
| - яйца; | - яичные белки; |
| - сахар-песок; | - пектин; |
| - соль; | - вода; |
| - желатин; | - крахмал; |
| - морковь; | - масло сливочное; |
| - кефир; | - сметана; |
| - ваниль или ванилин; | - мука. |

5. Укажите, верно ли утверждение: «Выпечка заварного теста осуществляется при температуре 190...220°C в течение 30...35 мин (сначала 12...15 мин при температуре 220°C, а затем – при 190°C).

- верно;
- неверно.

Урок 6. Особенности технологии приготовления и выпечки слоеного, воздушного, миндального и вафельного полуфабрикатов.

6.1 Слоеный полуфабрикат

Особенности приготовления:

- 1) используют муку с большим содержанием клейковины 38-40% сильного качества;
- 2) для улучшения качества клейковины и получения теста с упруго-пластичными свойствами в рецептуру добавляют в небольшом количестве лимонную или виннокаменную кислоту;
- 3) слоеный полуфабрикат не содержит сахара;
- 4) структура слоеного полуфабриката состоит из множества слоев, между которыми находятся прослойки сливочного масла;
- 5) готовить тесто нужно в помещении при температуре не выше 20°C.



Рисунок 6.1 Слоеное тесто (полуфабрикат)

Приготовление слоеного полуфабриката состоит из следующих операций:

- замешивание теста из воды, яиц, соли, кислоты и муки около 15-20 минут (7-10% от массы муки оставляют на подпыл);

- подготовка масла – смешивание его с мукой (10%) и раскатка в прямоугольный пласт;



Рисунок 6.2 Подготовка масла для слоения

- слоеобразование – складывание теста 4 раза в 4 слоя с последующим охлаждением в течение 30 минут после каждой операции;



Рисунок 6.3 Укладка масла на пласт теста

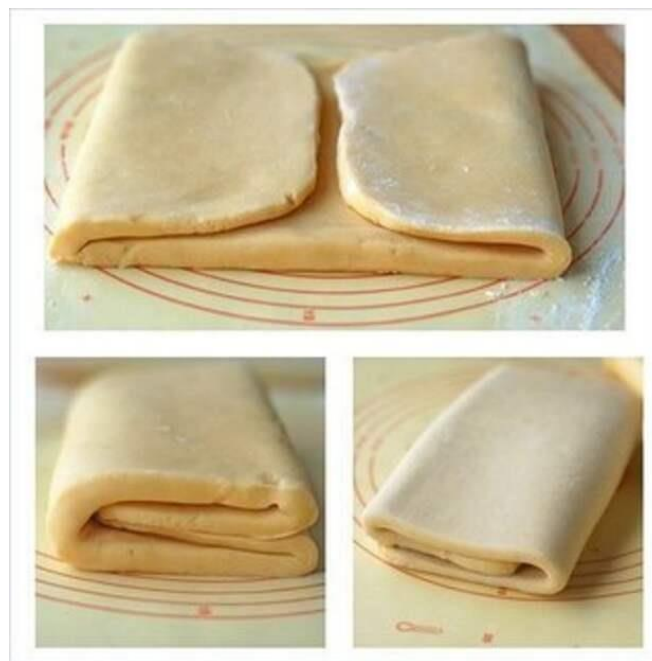


Рисунок 6.4 Складывание теста в четыре слоя

- раскатка теста до нужной толщины (от 3 до 7 мм), формование и выпечка при температуре 200-250°C в течение 15-25 минут.



Рисунок 6.5 Выпеченный слоеный полуфабрикат

6.2 Воздушный полуфабрикат

Особенности приготовления:

- 1) основные компоненты: яичные белки и сахар в соотношении 1:2;
- 2) способ разрыхления теста – механический.



Рисунок 6.6 Взбивание яичных белков

Приготовление воздушного полуфабриката состоит из **следующих операций:**

- взбивание яичных белков на медленном ходу до увеличения объема в 2-2,5 раза;
- взбивание яичных белков при высокой скорости взбивания до увеличения объема белков в 7 раз;
- соединение белков с сахаром и ванильной пудрой при взбивании (1-2 мин);
- отсаживание изделий с помощью кондитерского мешка или размазывание на пергаментной бумаге;
- выпечка воздушного полуфабриката при температуре 90-100° в течение 60-90 минут.



Рисунок 6.7 Виды воздушных полуфабрикатов

6.3 Миндальный полуфабрикат

Миндальный полуфабрикат можно приготовить **двумя способами:**

- холодным;
- с подогревом.

Особенности приготовления:

- 1) используют муку с небольшим содержанием клейковины - 28-36%;
- 2) способ разрыхления теста – механический.

Приготовление миндального полуфабриката состоит из **следующих операций:**

- соединение миндаля, сахара и $\frac{3}{4}$ части белка, измельчение массы (массу пропускают через мясорубку 2-3 раза, каждый раз уменьшают размер диаметра решетки);
- подогрев массы до растворения кристаллов сахара (если тесто готовят с подогревом);
- соединение массы с оставшимися белками и взбивание до побеления;
- соединение с мукой и быстрый замес теста;



Рисунок 6.8 Миндальное тесто

- выпечка при температуре 150-160°C в течение 20-25 минут.



Рисунок 6.9 Выпеченный миндальный полуфабрикат

6.4 Вафельный полуфабрикат

Особенности приготовления:

- 1) муку при замесе добавляют постепенно, так как при одновременной загрузке тесто получается затянутым;
- 2) для лучшего отделения готовых вафель от электровафельницы в тесто добавляют яичные желтки;
- 3) для разрыхления используют химические разрыхлители.



Рисунок 6.10 Вафельное тесто

Приготовление сахарного вафельного полуфабриката состоит из **следующих операций:**

- перемешивание желтков, сахара, соли, соды, ванильного сахара и воды (50% нормы) до полного растворения сахара;

- добавление оставшейся воды и 50% муки, перемешивание 3-5 мин, затем добавление остальной муки и растопленного сливочного масла;

- взбивание теста 8-10 мин;

- выпечка в электровафельнице при температуре 170-180°C в течение 2-4 мин.

Сворачивать вафли рожком или трубочкой необходимо в горячем виде!



Рисунок 6.11 Вафельный полуфабрикат



Задания для самостоятельного решения:

1. Напишите температуру и продолжительность выпечки полуфабрикатов (результаты запишите в таблице):

Вид полуфабриката	Температура и продолжительность выпечки
Слоеный п/ф	
Миндальный п/ф	
Воздушный п/ф	
Вафельный п/ф	

2. Составьте схему приготовления вафельного теста (последовательно впишите технологические операции):

↓
↓

бездрожжевого слоеного теста (правильный ответ подчеркнуть):

- 4 слоя;
- 128 слоев;

- 256 слоев.

4. Какие особенности в приготовлении бездрожжевого слоеного теста Вы можете выделить (напишите ответ):

5. Соотнесите вид полуфабриката и способ его рыхления (правильный ответ укажите стрелками):

Слоеный полуфабрикат Вафельный полуфабрикат Миндальный полуфабрикат Воздушный полуфабрикат

биологический механический химический слоеобразование

6. Какой вид выпеченного полуфабриката изображен на рисунке (правильный ответ подпишите под картинкой):



Урок 7. Требования к качеству выпеченных изделий, расчет упека.

7.1 Требования к качеству бисквитного и песочного полуфабриката.

Органолептические показатели	Бисквитный полуфабрикат	Песочный полуфабрикат
Внешний вид:	 изделия правильной формы, имеют светло-коричневую гладкую тонкую верхнюю корочку, пышную, пористую эластичную структуру;	 изделия правильной формы, края ровные, при надавливании крошатся;
Вкус:	сладковатый, ярко-выраженный яичный;	сладкий;
Цвет:	цвет мякиша - желтый;	светло-коричневого цвета с золотистым оттенком;
Запах:	с ароматом ванили;	с ароматом ванили;
Консистенция:	мягкая, упругая.	рассыпчатая, сухая.

7.2 Требования к качеству заварного и слоеного полуфабриката.

Органолептические показатели	Заварной полуфабрикат	Слоеный полуфабрикат
Внешний вид:		
	изделия правильной формы, нерасплывчатые, на поверхности допускаются небольшие трещины;	изделия правильной прямоугольной, треугольной или др. формы, крошатся;
Вкус:	пресноватый, яичный;	пресный;
Цвет:	цвет темно-желтый или темно-кремовый;	слои от белого до светло-желтого цвета;
Запах:	яичный;	с ароматом ванили;
Консистенция:	сухая, внутри большая полость.	сверху - сухая, твердая корочка, внутри – мягкие, тонкие, легко разделяемые слои.

7.3 Требования к качеству воздушного и миндального полуфабриката.

Органолептические показатели	Воздушный полуфабрикат	Миндальный полуфабрикат
Внешний вид:		
	изделия правильной формы, пышные, легкие, сухие;	правильной нерасплывчатой формы, поверхность выпуклая, глянцевая с трещинами
Вкус:	сладкий;	сладкий, с ярко выраженным ореховым вкусом;
Цвет:	белый;	бежевый;
Запах:	с ароматом ванили;	ореховый;
Консистенция:	рассыпчатая, сухая.	рассыпчатая, сухая.

7.4 Требования к качеству вафельного полуфабриката

Органолептические показатели	Вафельный полуфабрикат
Внешний вид:	изделия правильной формы, без трещин, пузырей и пятен

	
Вкус:	сладкий;
Цвет:	светло-коричневый;
Запах:	с ароматом ванили;
Консистенция:	хрустящая, сухая.

Тесто плохо отделяется от вафельницы		
Окраска выпеченного полуфабриката неравномерная		
Вафельные листы непористые		



Задания для самостоятельного решения:

1. Заполните таблицу, указав возможные причины возникновения дефектов вафельного теста и способов их устранения:

Дефекты	Причины возникновения	Способы устранения
Комковатость теста		
Тесто густое, затянутое		

2. Задача. Рассчитать потери массы (кг) и упек (%) при выпекании 10 кг бисквита (основного):

Выпеченные изделия после тепловой обработки в результате потери ими влаги имеют меньшую массу по сравнению с массой изделий до выпечки. Отношение разности массы изделия до и после выпечки к массе изделия до выпечки называется **упеком (%)**:

$$\frac{\text{Масса изделия до выпекания} - \text{Масса изделия после выпекания}}{\text{Масса изделия до выпекания}} * 100$$

Наименование полуфабриката: Бисквит (основной)

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса, г. для приготовления
Мука пшеничная высшего сорта	281
Крахмал	69
Сахар	347
Меланж	578
Эссенция ванильная	3,4
Выход выпеченного полуфабриката	1000

Решение: _____

Ответ: _____

Урок 8. Особенности технологии приготовления и выпечки пряничных изделий.

Пряничный полуфабрикат можно приготовить двумя способами:

- сырцовым;
- заварным.

Особенности приготовления:

- 1) муку используют с небольшим содержанием клейковины (26-28%);
- 2) рецептура пряничного теста содержит большое количество сахара (мёда) и различных пряностей, придающих им особый аромат;
- 3) способ разрыхления теста - химический.

Что такое «букет» или «сухие духи»?

- смесь пряностей, добавляемая в пряничное тесто.

Состав (в %): корица – 60, гвоздика – 12, перец душистый – 12, перец черный – 4, кардамон – 4, имбирь – 8.



Рисунок 8.1 Пряничное тесто

8.1 Приготовление **пряничного теста сырцовым способом** состоит из **следующих операций**:

- перемешивание сахара-песка, жженки, меда, патоки и воды до полного растворения кристаллов;
- добавление размягченного маргарина, меланжа и перемешивание до однородной консистенции;
- добавление пряностей;
- быстрый замес теста со смесью муки, пищевой соды и (или) аммония.

8.2 Приготовление **пряничного теста заварным способом** состоит из **следующих операций**:

- подогрев смеси сахара-песка, жженки, меда, патоки и воды до 75-100 °С;
- охлаждение сахарной смеси до 68°С и заваривание муки;
- созревание массы в течение 1-2 часов;
- добавление яиц, пряностей, соды и размягченного сливочного масла и замес теста.

Формование теста:

- готовое тесто выкладывают на сильно подпылённый мукой стол, проминают его и придают продолговатую форму;



Рисунок 8.2 Подготовка пряничного теста к раскатыванию

- пласт постепенно раскатывают гладкой деревянной скалкой в разные стороны, подпыляя мукой;

- пласт должен быть равномерно раскатан, иначе изделия будут различной толщины и неравномерно пропекаются;



8.3 Приспособления для формования пряничных изделий

- формование изделий с помощью различных приспособлений в виде металлических (пластмассовых) выемок, представляющих собой конусообразные ободки с заостренными краями, деревянные формы с выгравированным на доске рисунком или надписью.

Выпечка пряников:

- перед укладкой на листы муку с изделий сметаю щеточкой. Поверхность изделия смачивают холодной водой и прокалывают в нескольких местах ножом во избежание вздутий;

- пряники выпекают при 200-240°C в течение 10-15 минут сразу же после разделки. Режим и продолжительность выпечки зависят от толщины изделий.



Задания для самостоятельного решения:

1. Перечислите пряности, которые можно использовать при приготовлении пряничного теста:

2. Объясните, что такое «букет»:

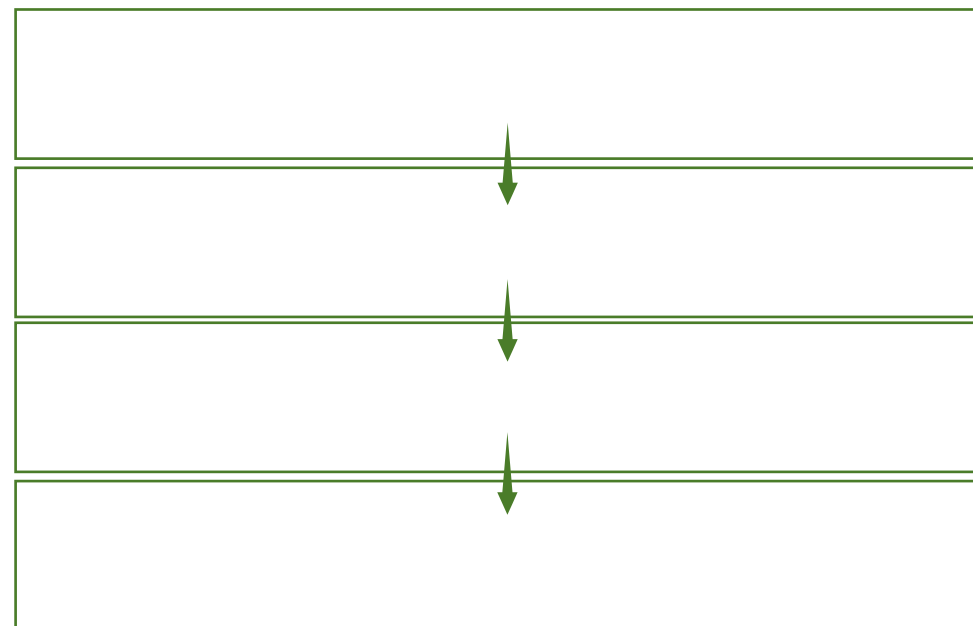
3. Каким способом можно приготовить пряничное тесто (выберите правильные ответы и подчеркните):

- а) механический;
- б) химический;
- в) сырцовый;
- г) горячий;
- д) заварной.

3. Какие ингредиенты используют для приготовления пряничного теста (подчеркните правильные ответы):

- яйца;
- сахар-песок;
- соль;
- мед;
- сода или аммоний;
- кефир;
- жженка;
- патока или глюкоза;
- пряности;
- вода;
- крахмал;
- масло сливочное;
- сметана;
- мука.

4. Составьте схему приготовления пряничного теста сырцовым способом (последовательно впишите технологические операции):



5. При какой температуре заваривают муку при приготовлении пряничного теста заварным способом?

6. Какие инструменты используют для формования изделий из пряничного теста (зачеркните лишнее):



Урок 9. Особенности технологии приготовления белковой и шоколадной глазури и отделка пряников.

Глазурь – это отделочный полуфабрикат, который используют для глазирования кондитерских изделий, их оформления и др. Выделяют следующие виды глазури:


Белковые глазури

- глазурь сырцовая для глазирования поверхности;
- глазурь сырцовая для украшения изделий;
- глазурь заварная для украшения изделий;

Шоколадные глазури

- кувертюр;
- ганаш и др.

Таблица 9.1 Виды белковой глазури и технология приготовления

Наименование глазури, внешний вид	Технология приготовления глазури
<p>Глазурь сырцовая для глазирования поверхности</p> 	<p>Яичные белки соединяют с водой (температура 35-40°C, добавляют третью часть сахарной пудры, перемешивают лопаткой или взбивают на медленном ходу. Затем добавляют еще третью часть пудры и нагревают до 40-45°C. После этого вносят остальную часть пудры и перемешивают до однородной массы. Консистенция массы</p>




	должна напоминать консистенцию густой сметаны.
Глазурь сырцовая для украшения изделий 	Яичные белки выливают в чистый сухой котел без следов жира, постепенно добавляют сахарную пудру и перемешивают на медленном ходу до получения однородной массы. В конце добавляют раствор лимонной кислоты (лимонный сок) и краситель (краситель).
Глазурь заварная для украшения изделий 	Сахарный песок соединяют с водой и уваривают до пробы на слабый шарик (температура 115 °С). Сахарный сироп постепенно вливают во взбитые белки, затем добавляют частями сахарную пудру, кислоту и краситель (по желанию). Готовность глазури определяют по рисунку.
Айсинг (готовая смесь для росписи пряников) 	Перед использованием тщательно встряхнуть пакет со смесью. Приготовить горячую воду на 1 кг смеси 150 г воды. Влить воду в порошок и тщательно перемешать.



Рисунок 9.1 Оформление пряников глазурью

Таблица 9.2 Рецептуры шоколадной глазури

Сырье	Виды глазури				
	Кувертюр	Ганаш	«Опера»	Классическая шоколадная	Глазурь для трюфелей
Шоколад	800	300	200	200	300
Какао-масло	200	-	-	-	-
Сливки 35% ж.	-	400	-	200	200
Молоко	-	-	150	-	-
Сливочно е масло	-	-	60	-	40
Выход	1000	700	400	400	540

Технология приготовления кувертюра: шоколад соединяют с какао-маслом в соотношении 4:1 и растапливают при температуре 33-45°С до стекания с лопатки, **темперируют**. Рабочая температура кувертюра 30-31°С.

Цель темперирования: кристаллизация какао-масла в шоколаде. В процессе темперирования какао-масло в шоколаде принимает устойчивую кристаллическую форму, имеет атласный блеск, звонкий хруст и не тает в руках.

Три основных способа темперирования шоколада

1. Классический способ темперирования: нагреть шоколад выше температуры плавления кристаллов, обычно это — 40-50°C. Быстро охладить до 27°C - темный шоколад (до 26°C – молочный и белый). Затем нагреть массу сначала до 30°C — если работать с темным шоколадом, до 28°C — если с молочным и белым, а затем довести температуру до 32°C — в случае с темным, или 31°C — с молочным и белым сортами.

2. Темперирование с каллетами: растопить шоколад до 45-50°C в зависимости от типа шоколада. Охладить шоколад, добавив около 10-15% каллет, имеющих температуру 15-20°C. Рекомендуется сразу большое количество каллет не добавлять, так как необходимый объем каллет зависит от множества факторов - от температуры расплавленного шоколада, от температуры самих каллет, температуры воздуха в помещении. Затем хорошо перемешать шоколад так, чтобы твердые кристаллы каллет тщательно и однородно смешались с ним. Добавлять каллеты до температуры массы 27°C – для темного и 26°C – для молочного и белого шоколада. После этого необходимо поднять температуру шоколада до рабочей температуры 31-32°C - для темного и 29-30°C - для белого и молочного шоколада.

3. Темперирование с помощью какао-масла Муссью: растопить шоколад до температуры 45-50°C (в зависимости от

типа шоколада). Помешивая, охладить шоколад до 34-36°C и добавить 1% Муссью, тщательно перемешать. Затем, помешивая, довести шоколад до рабочей температуры 29-32°C (в зависимости от типа шоколада).

Технология приготовления ганаша: сливки (½ часть) доводят до кипения, добавляют измельченный шоколад, перемешивают до растворения шоколада, охлаждают и взбивают. Остальные сливки соединяют с шоколадной массой.

Технология приготовления классической шоколадной глазури: сливки доводят до кипения, добавляют измельченный шоколад и перемешивают до полного растворения шоколада.



Рисунок 9.2 Глазирование пряников

Технология приготовления «Оперы»: молоко доводят до кипения и вливают в измельченный шоколад. Перемешивают

лопаткой до растапливания шоколада и добавляют измельченное сливочное масло. Дают ему растопиться, а затем перемешивают, не взбивая.

Технология приготовления глазури для трюфелей: сливки доводят до кипения, вливают в измельченный шоколад. Перемешивают лопаткой до растапливания шоколада и добавляют измельченное сливочное масло. Перемешивают до растапливания.



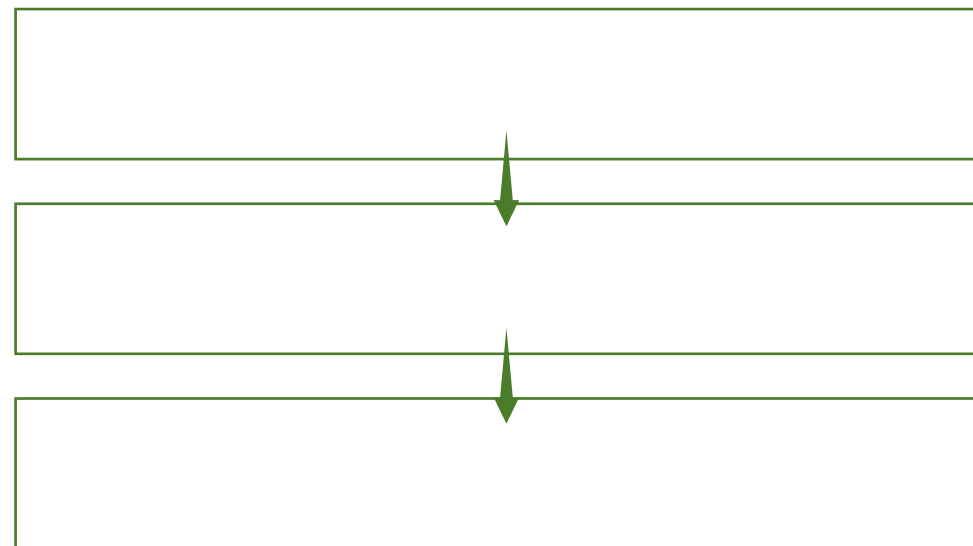
Задания для самостоятельного решения:

1. Опишите, для чего предназначена глазурь:

- 1) _____
- 2) _____
- 3) _____

2. Перечислите виды глазури: _____

3. Составьте схему приготовления белковой заварной глазури (последовательно впишите технологические операции):



4. Объясните, что такое «темперирование» и для чего оно предназначено: _____

5. Обозначьте знаком «+» ингредиенты шоколадных глазурей:

Сырье	Виды глазури				
	Кувертюр	Ганаш	«Опера»	Классическая шоколадная	Глазурь для трюфелей
Шоколад					
Какао-масло					
Сливки 35% ж.					
Молоко					
Сливочно-е масло					

6. Перечислите виды темперирования шоколада

- 1) _____
- 2) _____
- 3) _____

7. Выберите необходимую рабочую температуру темного шоколада (правильный ответ подчеркните):

- 1) 45-50°C; 2) 26-27°C 3) 31-32°C.

Урок 10. Требования к качеству пряничных изделий, выход полуфабрикатов.

Органолептические показатели	Пряничный полуфабрикат
Внешний вид:	
	изделия правильной формы с красиво отделанной поверхностью и без отделки (для глазирования);
Вкус:	сладкий с пряностями;
Цвет:	от светло-коричневого до темного, кофейного цвета;
Запах:	с ярко выраженным пряным ароматом;
Консистенция:	мягкая, пористая, хорошо пропеченная, «без закала».



Задания для самостоятельного решения:

1. Заполните таблицу, указав возможные причины возникновения дефектов пряничного теста:

Дефекты	Причины возникновения
Изделия плотные, необтекаемой формы	
Изделия расплывчатые	
Изделия жесткие, резинистые	
Верхняя корка отделяется, мякиш сырой	
Изделия «сели», опали	

Изделия с пустыми доньшками	
Изделия имеют мало пор	

2. Задача. Рассчитать потери массы (кг) и упек (%) при выпекании 10 кг пряников глазированных:

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса, г. для приготовления
Мука пшеничная высшего сорта	563
Сахар-песок	262
Патока	57
Меланж (яйца)	26
Аммоний углекислый	4
Сода пищевая	1,6
Гвоздика	7,3
Вода	150
Жир (для смазывания листов)	1
Сироп для глазирования	120
Выход выпеченного полуфабриката	1000

Решение: _____

Ответ: _____

Тема 2.2. Украшения для пирожных и тортов.

Урок 11. Украшения из крема.

Внешний вид кондитерских изделий имеет **большое значение:**

- является украшением праздничного стола;
- вызывает эстетическое наслаждение;
- вызывает аппетит.

Крем можно подкрасить в любой цвет, его используют для разнообразных украшений. Очень красивыми получаются украшения из свежезбитого крема.

Если же крем хранили хотя бы непродолжительное время, то украшения из него получаются рябыми без глянца. Кроме того, такой крем трудно равномерно нанести на пласты. Поэтому перед использованием крем необходимо подогреть и взбить до пышности. Подогревают крем на водяной бане или в микроволновой печи небольшими импульсами, при этом избегают растапливания масла.

Сильно подогревать крем нельзя, так как структура его делается мягкой, он теряет свою пышность. Украшения из теплого крема получаются блестящими, но расплывчатыми.

При украшении изделий кремом пользуются **кондитерскими гребенками, корнетиками или кондитерскими мешками с трубочками.**

1. При украшении изделий **кондитерской гребенкой** на торты и пирожные наносят прямые или волнистые линии.



Рисунок 11.1 Оформление изделий кондитерским гребешком

2. С помощью **корнетиков** выполняют более сложные украшения. Корнетик изготавливают из кальки, пергаментной или другой плотной бумаги, не впитывающей жир.

С помощью корнетика, диаметр отверстия которого 2...3 мм, наносят надписи, точки, тонкие изящные рисунки, цветы, конусы, шишечки и др.

Корнетиком, срезанным под углом, можно сделать цветочки и нанести на края торта красивые бордюры.

Из клинообразного корнетика наносят рисунки в виде разнообразных листиков.



Рисунок 11.2 Оформление кондитерских изделий с помощью корнетика



Рисунок 11.3 Изготовление корнетика из бумаги

3. **Кондитерский мешок** является самым популярным инструментом для украшения кондитерских изделий. С помощью кондитерского мешка и различных насадок можно нанести красивые бордюры, сделать разнообразные цветы, листья и др.

Чтобы сделать из крема **розу**, сначала вырезают из бисквита небольшую лепешку — сердцевину розы. В качестве сердцевины может также служить профитроль, цукат и т.п. Сердцевину укрепляют на специальном приспособлении — палочке с заостренным концом и насаженной на него пробкой, обыкновенной столовой вилке и т.п. Приспособление берут в левую руку, а в правую руку — кондитерский мешок с трубочкой; поворачивая приспособление, выдавливают крем на бисквитную сердцевину. Когда роза готова, удаляют приспособление так, чтобы роза осталась на двух пальцах левой руки; после этого подкладывают под розу другой конец приспособления, имеющий вид лопаточки, снимают ее с пальцев и укладывают на

приготовленное место на торте или ставят на лист для охлаждения.



Рисунок 11.4 Изготовление розы из крема

Корзину из крема можно сплести непосредственно на торте; крем можно взять одного или нескольких цветов. Корзину можно также сделать из бисквитной лепешки. Для этого надо придать ей форму корзины.



Рисунок 11.5 Изготовление корзины

Для изготовления «листика» - трубочку держат под острым углом к плоскости. «Отсаживая» крем, двигают трубочку к себе колебательными движениями. Затем прекращают выдавливание крема и плавно оттягивают кончик листа.

При отделке изделий нужно помнить, что более рельефные и красивые изделия получаются из сливочных кремов.

Хорошо сохраняют форму крем из сливок, крем белковый (заварной), крем «Зефир». Но эти кремы не рекомендуется использовать для склеивания пластов, так как они очень нежные.

Крем заварной используют только для склеивания пластов и наполнения пустотелых выпеченных полуфабрикатов.

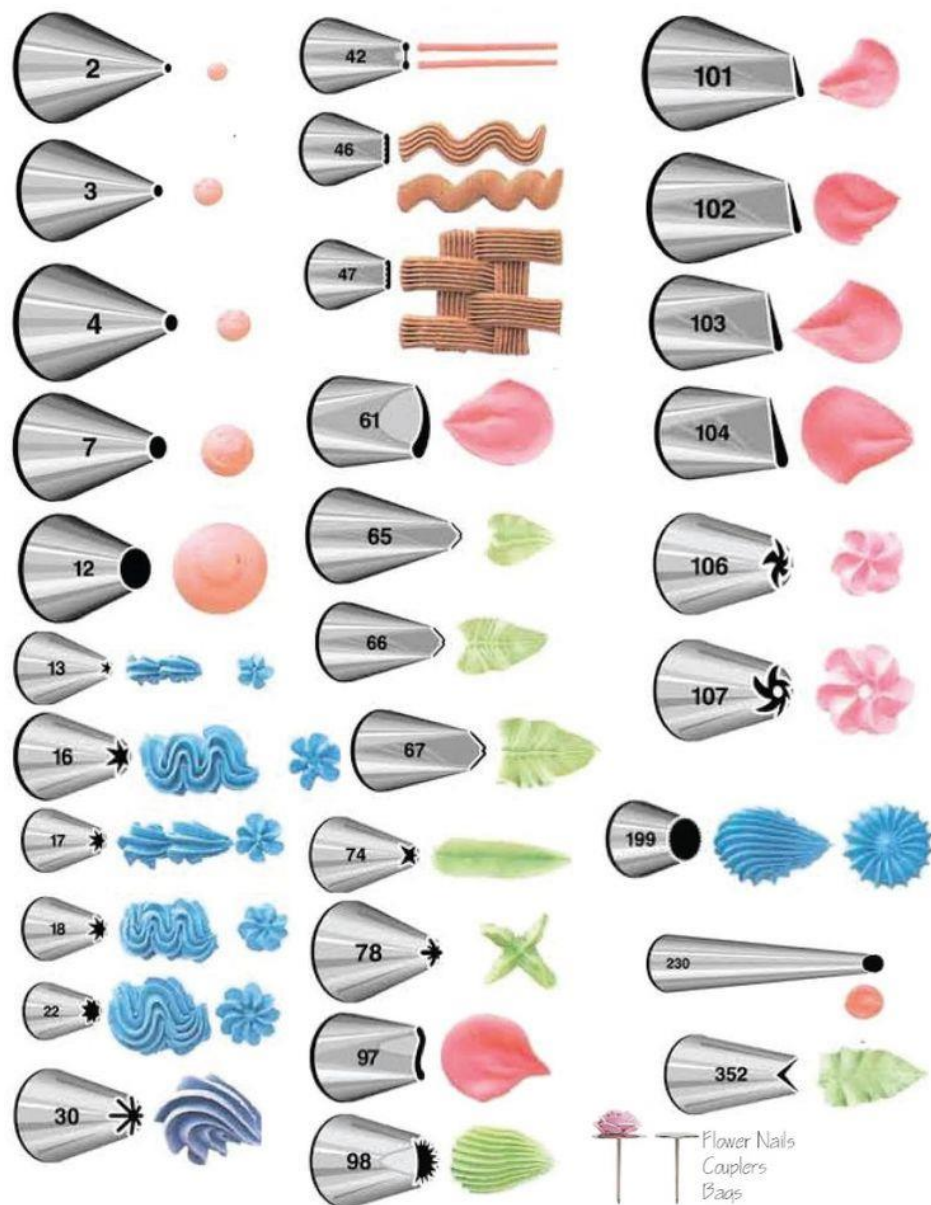


Рисунок 11.7 Виды металлических насадок и назначение



Задания для самостоятельного решения:

1. Какое значение имеют красиво оформленные кондитерские изделия?

- 1) _____
- 2) _____
- 3) _____

2. Перечислите инструменты, которые используют для оформления кондитерских изделий: _____

3. Установите соответствие отделочного полуфабриката и его использование (зачеркните лишнее):

Вид крема	Назначение крема
Сливочный крем	<ul style="list-style-type: none"> - для прослаивания выпеченных полуфабрикатов; - для заполнения полостей; - для оформления поверхности изделий.
Белковый крем	<ul style="list-style-type: none"> - для прослаивания выпеченных полуфабрикатов; - для заполнения полостей; - для оформления поверхности изделий.

Заварной крем

- для прослаивания выпеченных полуфабрикатов;
- для заполнения полостей;
- для оформления поверхности изделий.

4. Перечислите, какие виды украшений можно приготовить с помощью различных насадок:

Вид насадки	Виды украшений
	
	





5. Перечислите виды бумаги, которые используют для приготовления корнетика: _____

Урок 12. Украшения из желе, фруктовой рисовальной массы, фруктов и цукатов.

12.1 Украшения из желе

Желе — это сахарный сироп с добавлением **желирующих веществ**.

Желирующие вещества:

- желатин;
- агар.

Использование желе:

1) в незастывшем виде — с помощью плоской кисточки покрывают поверхности выпеченных полуфабрикатов для пирожных и тортов или фрукты от высыхания;



Рисунок 12.1 Оформление торта глазированными фруктами

2) в застывшем виде – можно приготовить разнообразные украшения.



Рисунок 12.2 Оформление торта фигурками из желе

Технология приготовления желе на агаре: замоченный агар нагревают в воде, помешивая до полного растворения агара, добавляют сахар-песок, патоку и кипятят до полного растворения сахара. Сироп процеживают, охлаждают до температуры 50°C и вводят эссенцию, кислоту и краситель.

Технология приготовления желе на желатине: сахар-песок, патоку и воду доводят до кипения, снимают пену и слегка охлаждают. Добавляют замоченный набухший желатин и перемешивают до полного растворения желатина. Сироп процеживают, охлаждают до температуры 50°C и вводят эссенцию, кислоту и краситель.

12.2 Украшения из фруктовой рисовальной массы

Фруктовая рисовальная масса – это фруктовая начинка или повидло, которые подкрашивают в яркий, чаще красный цвет. Для придания большего блеска можно добавить немного патоки или глазури. Массу нельзя долго перемешивать, так как в нее попадают пузырьки воздуха, и внешний вид ухудшается. Фруктовую массу выкладывают в корнетик и отсаживают в основном на кремовые изделия в виде точек и тонких орнаментов.

12.3 Украшения из фруктов и цукатов. Свежие фрукты и ягоды используют при приготовлении сезонных тортов и пирожных. Отбирают самые красивые экземпляры без малейших признаков порчи, промывают, кладут на сито для стекания воды.



Рисунок 12.3 Оформление торта свежими ягодами

Консервированные фрукты используют круглый год. Сироп, в котором находятся фрукты, также употребляют в кондитерском производстве.

Если сироп прозрачный, то его применяют для приготовления желе, если мутный – для промочки.

Цукатами также украшают поверхность изделий, их предварительно красиво нарезают. Часто используют для украшения вместе консервированные фрукты, цукаты и кусочки желе в виде фигурок.



Рисунок 12.4 Оформление торта цукатами



Задания для самостоятельного решения:

1. Перечислите, как можно использовать желе в кондитерском производстве: _____

2. Перечислите виды желе:

1) _____

2) _____

3. Объясните, как можно сохранить свежесть фруктов и ягод на торте и предотвратить их от засыхания:

4. Какие ингредиенты не используют для приготовления желе (зачеркните неправильные ответы):

- | | |
|-----------------------|---------------------|
| - яйца; | - сироп ягодный; |
| - сахар-песок; | - мука; |
| - молоко; | - вода; |
| - желатин; | - крахмал; |
| - сироп фруктовый; | - масло сливочное; |
| - агар; | - краситель; |
| - ваниль или ванилин; | - лимонная кислота. |

5. Опишите технологию приготовления желе на желатине:

6. Что можно добавить во фруктовую рисовальную массу для блеска: _____

7. Напишите, как подготовить фрукты и цукаты перед оформлением торта: _____

Урок 13. Украшения из сахарных мастик и марципана

Сахарные мастики и марципан представляют собой вязкую пластичную массу, похожую на пластилин. Поэтому из них можно изготовить разнообразные украшения, лепя фигурки с помощью различных форм, выемок.

Готовую мастику или марципан раскатывают в тонкий пласт и с помощью выемок или ножа вырезают различные фигурки или карточки для надписей, дают застыть, затем используют для украшения тортов.



Рисунок 13.1 Фигурки из сахарной мастики для торта

Фигурки можно вылепить, но это трудоемкая работа. Лучше использовать для этой цели металлические, гипсовые или пластмассовые формы. Можно изготовить барельефы и, складывая их, получить объемные фигурки. Такие фигурки массой до 100 г. обсушивают в сахарной пудре от 3 до 5 суток, если они изготовлены из марципана, а если из сахарной мастики, то 12 ч.

Для отделки изделий используют следующие **виды сахарной мастики**:

- 1) сырцовую;
- 2) заварную.

Технология приготовления сахарной сырцовой мастики: желатин заливают водой температурой 25°C и оставляют для набухания на 1-2 часа, затем подогревают до температуры 60°C и

перемешивают до полного растворения. Когда желатин растворится, добавляют сахарную пудру и замешивают так, чтобы не было комков, в течение 20... 25 мин. В то же время добавляют патоку, эссенцию, пищевой краситель (по желанию). Для улучшения вкуса, придания белого цвета и ускорения подсушки можно добавить лимонную кислоту — 0,3% к массе сахарной пудры.



Рисунок 13.2 Замешивание мастики

Технология приготовления молочной сырцовой мастики: все продукты по рецептуре соединяют и тщательно перемешивают до однородной массы. Молочная мастика застывает не так быстро, имеет хорошие вкусовые качества, а украшения из нее имеют блеск.



Рисунок 13.3 Замешивание мастики на столе

Технология приготовления сахарной заварной мастики: часть воды смешивают с крахмалом, остальную соединяют с патокой. Доводят до кипения и тонкой струей, помешивая, вливают крахмал с водой. Заваривают, тщательно перемешивают, чтобы не было комков. Затем добавляют сахарную пудру и замешивают до однородной массы.



Рисунок 13.4 Обтяжка торта мастикой

Готовая мастика, поступающая на производство, представляет собой сахарную пасту, обладающую высокой пластичностью, которая приготовлена на основе пшеничного крахмала, жира, загустителя и стабилизатора. Мастика хорошо формуется, раскатывается и окрашивается пищевыми красителями.



Рисунок 13.5 Мастика, выпускаемая производством

Украшения из марципана. Марципан используют для изготовления разных украшений в виде фигурок, изготовленных лепкой, с помощью форм или раскатыванием в пласт и вырезанием.



Рисунок 13.6 Фигурки из марципана

Готовые украшения могут долго храниться, оставаясь съедобными. Готовят марципан из миндального ореха, а также арахиса, очищенных от оболочки, или ореха кешью. Однако качество марципана из арахиса и кешью ниже, чем из миндаля. Орехи перед употреблением нужно подсушить, следя за тем, чтобы цвет их не изменился, иначе марципан не получится белого цвета. Готовый марципан имеет вид белой вязкой массы, напоминающей пластилин.

При изготовлении марципана можно обойтись без патоки, но тогда марципан быстрее теряет пластичность.

Виды марципана:

- сырцовый;
- заварной.

Технология приготовления сырцового марципана: подсушенный очищенный миндаль пропускают через мясорубку, превращая его в мелкую крупку. Лучше пропускать через вальцовую машину, тогда качество марципана будет выше. Затем добавляют сахарную пудру, патоку и 2...3 раза пропускают через мясорубку, каждый раз уменьшая размер решетки. В готовый марципан добавляют коньяк или вино и пищевой краситель. Марципан должен быть вязким и белым. Недостатком сырцового марципана является быстрое закисание, поэтому его нельзя готовить впрок. Этому недостатка не имеет заварной марципан.

Технология приготовления заварного марципана: подсушенный очищенный миндаль пропускают через вальцовую машину, после чего он превращается в крупу, а крупу затем пропускают еще 2...3 раза через вальцовую машину, чтобы образовался тонкий порошок. Одновременно готовят сироп. Для этого

сахар-песок, воду и патоку доводят до кипения, снимают пену и уваривают до температуры 122°C (до среднего шарика). Подготовленный миндаль выкладывают в котел и, помешивая, вливают тонкой струей горячий сахарный сироп, хорошо перемешивают и оставляют для охлаждения на 1 ч. В процессе охлаждения масса кристаллизуется. В нее добавляют сахарную пудру, коньяк или вино и 2...3 раза пропускают массу через вальцовую машину. Заварной марципан может храниться долго, при этом его покрывают влажной тканью.



Рисунок 13.7 Марципан

Для изготовления пустотелых фигурок марципан раскатывают в пласт толщиной 2...5 мм и вдавливают по всем внутренним углублениям формы, складывают две половинки, сушат 1 сут., а затем раскрывают форму, вынимают изделие и укладывают его для дальнейшей сушки в сахарную пудру. Полученные фигурки раскрашивают пищевыми красителями при помощи кисточки. Плоды, грибы, розы лепят вручную, каждый лепесток роз отдельно.



Задания для самостоятельного решения:

1. Перечислите, как используют мастику и марципан в кондитерском производстве: _____

2. Перечислите виды мастики:

1) _____

2) _____

3. Перечислите виды марципана:

1) _____

2) _____

4. Подпишите, какой вид отделочного полуфабриката изображен на картинке:



5. Напишите технологию приготовления сырцовой молочной мастики: _____

6. Какие ингредиенты используют для приготовления марципана (подчеркните правильные ответы):

- | | |
|-----------------------|---------------------|
| - яйца; | - вино или коньяк; |
| - сахар-песок; | - мука; |
| - сахарная пудра; | - вода; |
| - желатин; | - крахмал; |
| - орехи; | - патока; |
| - агар; | - краситель; |
| - ваниль или ванилин; | - лимонная кислота. |

7. Как правильно подкрашивать марципан или мастику (напишите алгоритм действий):

- 1) _____
- 2) _____
- 3) _____

Урок 14. Украшения из карамели и шоколада.

14.1 Карамель — продукт, получаемый в результате нагревания сахара или уваривания сахарного раствора с крахмальной патокой или инвертным сиропом.

В зависимости от способа обработки карамельной массы различают:

- ливную карамель (163°C);
- атласную карамель (150°C);
- пластичную карамель (153°C).

Из карамели можно сделать самые разнообразные по форме украшения:

- цветы;
- листья;
- фонтаны;
- купола;
- ленты;
- банты;
- паутинки.

Основная карамельная масса готовится из сахара-песка, патоки или глюкозного сиропа при соотношении 100:50 с добавлением эссенции и красителя. Сахар-песок растворяют в воде и доводят до кипения. Затем в сироп добавляют подогретую до 50°C патоку и продолжают уваривание. Температура окончания уваривания зависит от дальнейшего использования разновидности карамели.

Приготовление атласной карамели: после варки карамель охлаждают примерно до 70°C, затем массу растягивают и складывают вдвое до образования атласного цвета.



Рисунок 14.1 Атласная карамель

Приготовление пластичной карамели: выливают карамель на силиконовый коврик и охлаждают до 80°C. Выдувают изделия с помощью помпы.



Рисунок 14.2 Рыбка из карамели

Вручную готовят цветы, листья. Для этого из-под лампы берут небольшой кусок карамели и вытягивают какой-то вид изделия, например, лепесток. Срезают ее наискосок (в форме листа), помещают между силиконовыми штампами и с силой прижимают. Пока лист еще теплый придают ему нужную форму.



Рисунок 14.3 Цветы, листья, ленты из карамели

Приготовление ливной карамели: горячую карамель разливают в формы, либо разбрызгивают.



Рисунок 14.4 Оформление торта ливной карамелью

Детали украшений и изделий можно склеивать той же **карамельной массой**, из которой они изготовлены, или специальным **карамельным клеем**.

Клей изготавливают так же, как и карамель, но из сахарного сиропа без патоки, кислот, ароматизирующих и красящих веществ. Сваренный клей выливают на смазанный маслом стол, охлаждают и, пока он еще не затвердел, нарезают на тонкие палочки, которые затем хранят в сухом теплом месте. При использовании клея конец палочки разогревают и склеивают детали образовавшейся тягучей массой.

Хранить изделия из карамели нужно в помещениях с низкой влажностью. Большие композиции хранят в специальных герметичных контейнерах из стекла и пластика, при этом рядом кладут приблизительно 100 г хлорида кальция. Для транспортировки небольших композиций используют пластиковые контейнеры, куда также добавляют хлорид кальция, помещая его в бумажный пакет, чтобы не допустить контакта с карамелью.

14.2 **Шоколад** для украшения кондитерских изделий используют горький, молочный и белый.



Рисунок 14.5 Виды шоколада

Из **темперированного шоколада** можно изготовить разнообразные красивые украшения для тортов и пирожных: полнообъемные фигуры животных, птиц, растения, домики и др.; полуобъемные барельефные фигуры, тонкие штриховые рисунки. Украшения отливают в формах, шприцуют из корнетика, вырубают при помощи металлической фигурной выемки и вырезают ножом.



Рисунок 14.6 Оформление торта шоколадом



Задания для самостоятельного решения:

1. Соотнесите вид карамели и температуру ее варки (результаты укажите стрелками):

- | | |
|------------------------|----------|
| 1) ливная карамель | а) 150°C |
| 2) пластичная карамель | б) 163°C |
| 3) атласная карамель | в) 153°C |

2. Напишите виды карамели, изображенные на рисунке:



3. Опишите технологию приготовления ливной карамели:

4. Перечислите виды шоколадных украшений:

- | | |
|----------|-----------|
| 1) _____ | 6) _____ |
| 2) _____ | 7) _____ |
| 3) _____ | 8) _____ |
| 4) _____ | 9) _____ |
| 5) _____ | 10) _____ |

5. Подпишите вид шоколада, который видите на картинке:



Урок 15. Муссы, гляссаж, велюр.

15.1 Мусс – это полуфабрикат воздушной текстуры, состоящий из фруктовой, ягодной, молочной или шоколадной массы, используемый при изготовлении десертов, антреме или пирожных.

Основа мусса - крем, состоящий из взбитых ингредиентов — это могут быть сливки, желтки, белки, желатин.



Рисунок 15.1 Ягодный мусс

Технологический процесс приготовления состоит из следующих операций:

1. Приготовление сиропа:

- соки фруктов или ягод соединяют с сахаром или медом;
- шоколад растапливают на водяной бане;
- яйца (желтки) с сахаром уваривают на водяной бане.

2. Подготовка желатина:

- желатин замачивают в холодной кипяченой воде в соотношении 1:6 и оставляют на 30 минут для набухания;

- сливают лишнюю воду, набухший желатин добавляют в горячий ягодный (фруктовый, молочный или яичный) сироп при непрерывном помешивании;

- доводят до полного растворения желатина, массу охлаждают до комнатной температуры;

- массу взбивают до пышной пены до увеличения в объеме в 2-2,5 раза.

3. Соединение массы со взбитыми сливками - охлажденные сливки взбивают и соединяют со взбитой массой.

4. Формование изделий - готовый мусс разливают в формы, охлаждают или замораживают. После заморозки аккуратно вынимают из формы, заливают гляссажем или оформляют велюром.

Подготовка формы перед замораживанием мусса:

- силиконовая форма не требует дополнительной подготовки перед замораживанием;



Рисунок 15.2 Силиконовая форма

- металлическая форма выкладывается ацетатной пленкой;



Рисунок 15.3 Металлическая форма

- пластиковая форма должна быть смазана маслом.



Рисунок 15.4 Пластиковая форма

15.2 Гляссаж – это отделочный полуфабрикат для глазирования кондитерских изделий с характерной отражающей поверхностью. В состав обязательно входит желирующий компонент, чаще всего желатин.

Технологический процесс приготовления гляссажа (зеркальной глазури): желатин залить холодной водой и оставить для набухания на 30 минут.

В отдельной посуде смешать глюкозу и воду, всыпать сахар и довести до кипения, перемешивая силиконовой лопаткой и варить 1-2 минуты. После этого в горячий сироп добавить белый шоколад, перемешать. Добавить сгущенное молоко и подготовленный желатин и перемешать. Процедить и охладить до 36°C. Добавить краситель.



15.5 Оформление торта гляссажем (зеркальной глазурью)

15.3 Велюр — это декоративное покрытие для торта, которое при застывании создает эффект бархатистой поверхности.



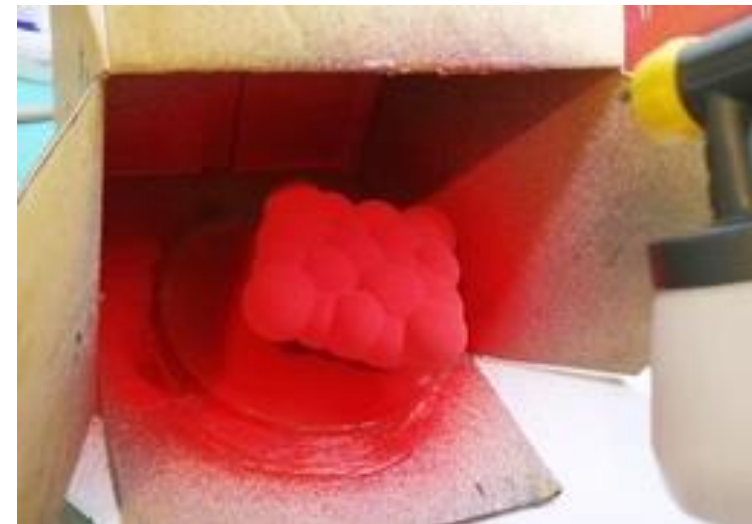
15.6 Оформление торта глянсажем

Технологический процесс приготовления велюра: какао-масло и шоколад растопить в разных емкостях на водяной бане (микроволновой печи). Соединить жидкое масло и шоколад, добавить пищевой жирорастворимый краситель. Перемешать с помощью погружного блендера. Охладить до рабочей температуры $\approx 30\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Для покрытия кондитерских изделий велюром используют краскопульт.



15.6 Краскопульт



15.7 Покрытие торта велюром



Задания для самостоятельного решения:

1. Напишите, какие разновидности муссов можно приготовить:

- 1) _____
- 2) _____
- 3) _____

2. Какие ингредиенты используют для приготовления муссов (подчеркните нужные ингредиенты):

- | | |
|-----------------------|-----------------------|
| - яйца; | - шоколад; |
| - сахар-песок; | - мука; |
| - ягоды; | - мед; |
| - желатин; | - крахмал; |
| - орехи; | - сливки молочные; |
| - фрукты; | - патока; |
| - ваниль или ванилин; | - масло растительное. |

3. Определите порядок приготовления мусса (расставьте цифры в порядке возрастания):

- Соединение массы со взбитыми сливками.
- Формование кондитерских изделий.
- Подготовка желатина.
- Приготовление сиропа.

4. Составьте схему подготовки желатина (последовательно впишите технологические операции):

↓

↓

↓

5. Определите ингредиенты для приготовления велюра (результаты впишите в прямоугольниках):

6. Определите вид отделочного полуфабриката и подпишите под рисунком:



7. Напишите рабочую температуру велюра:

Тема 2.3. Приготовление пирожных.

Урок 16. Характеристика пирожных и требования к ним.

Пирожные – штучные мучные кондитерские изделия разнообразной формы с художественно-отделанной поверхностью.



Рисунок 16.1 Ассортимент пирожных

Основными показателями качества являются отличный вкус и нарядный внешний вид.

Таблица 16.1 Органолептические показатели качества

Органолептические показатели	Пирожные
Внешний вид:	Поверхность пирожных должна иметь четкий рисунок с узором законченного

	характера и с красивым сочетанием цветовых оттенков. Изделия, глазированные помадой, глазурью и желе, должны иметь блестящую ровно покрытую поверхность. Обсыпка должна быть равномерной, с сохранением четко выраженных граней изделия;
Вкус:	сладкий;
Цвет:	выпеченного полуфабриката - от золотистого до коричневого, в зависимости от входящих компонентов, воздушного пирожного - белый; сочетание цветов и композиции;
Запах:	с ярко выраженным ароматом входящих компонентов;
Консистенция:	мягкая, пористая, хорошо пропеченная, «без закала» (если воздушный полуфабрикат – сухая, ломкая).

Масса пирожных колеблется от 17 до 110 г. Отклонения от массы штучных пирожных допускаются (г, не более): при массе до 45 г – 3; при массе свыше 45 г – 5. Весовых пирожных, фасованных в коробки (наборы) допускаются (% , не более) при массе до 500 г – 3, при массе свыше 500 до 1000 г – 1,5.

На изделия выдаются: санитарно-эпидемиологическое заключение, декларация соответствия и сертификат соответствия.



Задания для самостоятельного решения:

1. Определите органолептические показатели качества для бисквитных или песочных пирожных, результаты оформите в таблице (вид пирожных определит преподаватель):

Органолептические показатели	_____ пирожные
Внешний вид:	
Вкус:	
Цвет:	
Запах:	
Консистенция:	

2. Задача. Рассчитать сырье для приготовления 100 пирожных «Песочных с кремом» массой по 45 г:

Пирожное «Песочное с кремом»

Наименование полуфабрикатов, пищевых продуктов	Масса, г

Песочный полуфабрикат	2934
Крем сливочный (основной)	1431
Фрукты	135
Выход:	100 шт. по 45 г

Песочный полуфабрикат

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса, г. для приготовления
Мука пшеничная высшего сорта	557
Масло сливочное	309
Сахар-песок	206
Меланж (яйца)	72
Сода пищевая	1
Соль	2
Эссенция	2
Выход выпеченного полуфабриката	1000

Крем сливочный (основной)

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса, г. для приготовления
Масло сливочное	522
Сахарная пудра	279
Молоко сгущенное с сахаром	209
Ванильная пудра	5
Коньяк или десертное вино	1,7
Выход отделочного полуфабриката	1000

Решение: _____

Ответ: для приготовления 100 пирожных массой по 45 г необходимы следующие ингредиенты

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса, г. для приготовления песочного полуфабриката	Масса, г. для приготовления сливочного крема	ИТОГО
Мука пшеничная высшего сорта			
Масло сливочное			
Сахар-песок			
Меланж (яйца)			
Сода пищевая			
Соль			

Эссенция			
Сахарная пудра			
Молоко сгущенное с сахаром			
Ванильная пудра			
Коньяк или десертное вино			



Рисунок 17.1 Подготовка бисквита

Урок 17. Приготовление бисквитных пирожных

Выпеченный и охлажденный бисквит вынимают из капсулы и оставляют на 8-10 часов для укрепления структуры. Затем с пласта снимают бумагу, зачищают подгорелые места и разрезают по горизонтали на два одинаковых по толщине пласта. Нижний пласт пропитывают сиропом, но немного, так как он является основанием пирожного. Затем этот пласт смазывают кремом. На него кладут второй пласт корочкой вниз и промачивают обильнее с помощью плоской кисточки или специальной лейкой. На поверхность наносят крем.

Крем при нанесении на бисквит не должен смешиваться с крошками. Поэтому наносят тонкий слой крема и приглаживают (грунтуют) ножом, чтобы крошки пристали к бисквиту. Затем наносят второй слой крема и рисунок в виде прямых или волнистых линий кондитерской гребенкой. Это делают для того, чтобы пирожное выглядело нарядно, и рисунок на поверхности выделялся более рельефно.



Рисунок 17.2 Нанесение крема

Пласт разрезают на пирожные тонким горячим (окунают в горячую воду и стряхивают капли) ножом. Каждое пирожное украшают кремом и фруктовой начинкой. Пирожное можно приготовить разной формы: квадратной, ромбовидной, треугольной, прямоугольной и овальной.



Рисунок 17.3 Порционирование

Ассортимент бисквитных пирожных

Пирожное «Бутербродики». Выпекают бисквит основной в полуцилиндрической форме, выстланной бумагой. Разрезают на два пласта.

Сверху крем отсаживают зубчатой насадкой в виде плотной змейки и украшают фруктовой начинкой.

Крем используют сливочный основной или крем «Шарлотт».



Рисунок 17.4 Пирожное «Бутербродики»

Пирожное «Бисквитное с белковым кремом». Выпекают бисквит основным способом. Разрезают на два пласта, нижний пласт пропитывают и смазывают фруктовой начинкой.



Рисунок 17.4 Пирожное «Бисквитное с белковым кремом»

Сверху наносят слой белкового крема, разрезают и украшают поверхность каждого пирожного белковым кремом. Посыпают сахарной пудрой.

Пирожное «Бисквитное фруктово-желейное». Выпекают бисквит основной. Пласт разрезают по горизонтали на две равные части. Нижний пласт пропитывают и смазывают фруктовой начинкой. Верхний пропитывают и смазывают тонким слоем фруктовой начинки.

Тупой стороной ножа расчерчивают на пирожные, украшают свежими или консервированными фруктами, цукатами и выливают незастывшее желе сначала немного, чтобы не испортить рисунок, затем полностью заливают поверхность. Когда желе застынет, нарезают на пирожные.



Рисунок 17.5 Пирожное «Бисквитное фруктово-желейное»

«Бисквитное, глазированное помадой (буше)». Готовят бисквит буше и отсаживают его из кондитерского мешка с трубочкой 18 мм на кондитерские листы, выстланные бумагой. Выпекают при температуре 200 °С в течение 20 минут и охлаждают. Пропитывают сиропом и склеивают попарно фруктовой начинкой.

Поверхность заготовок глазируют помадой шоколадной, а сверху белой помадой делают украшения в виде раскрученной спирали.



Рисунок 17.6 Пирожное «Бисквитное, глазированное помадой»

Пирожное бисквитное «Ноктюрн». Выпекают бисквит с добавлением какао-порошка и сливочного масла. Охлаждают и разрезают по горизонтали на три равные части. Поверхность глазируют помадой шоколадной, после ее застывания украшают шоколадом и цветной помадой.



Рисунок 17.7 Пирожное «Ноктюрн»

Пирожное бисквитное «Штафетка». Готовят бисквит основной, выпекают пластом слоем 5-7 мм. Охлаждают, смазывают кремом, сворачивают в рулет и убирают в холодильник для полного остывания и стабилизации. После этого поверхность глазируют и посыпают орехами.

Для приготовления крема масло зачищают, нарезают на куски и взбивают вместе с ахарной пудрой в течение 10-15 минут. В прцессе взбивания добавляют вытяжку из кофе, измельченные и обжаренные орехи и ликер.



Рисунок 17.8 Пирожное «Штафетка»

Бисквит готовят с какао-порошком. Выпекают так же, как для пирожного «Штафетка». Поверхность смазывают кремом «Чешский». Поверхность рулета глазируют.

Пирожное бисквитное «Рулет Чешский». Для крема часть молока соединяют с крахмалом и размешивают. Остальное молоко с сахаром доводят до кипения и заливают в него тонкой струйкой крахмал, разведенный молоком. Доводят до кипения, охлаждают, добавляют какао-порошок и коньяк (либо вино).



Рисунок 17.9 Пирожное бисквитное «Рулет Чешский»



Задания для самостоятельного решения:

1. **Определите вид выпеченного и отделочных полуфабрикатов для пирожных (результаты впишите в таблицу):**

Наименование пирожного	Вид выпеченного полуфабриката	Вид отделочных полуфабрикатов
Пирожное «Бутербродики»		
Пирожное «Ноктюрн»		

Пирожное «Штафетка»		
Пирожное фруктово-желейное		

2. Составьте алгоритм приготовления бисквитных пирожных:

- 1) _____
- 2) _____
- 3) _____
- 4) _____
- 5) _____
- 6) _____

3. Определите вид пирожного и подпишите рисунки:



Урок 18. Приготовление песочных пирожных.

Один выпеченный из песочного теста пласт покрывают слоем крема с помощью широкого ножа. У второго слоя обрезают края, делают их ровными и накрывают пласт с кремом.



Рисунок 18.1 Песочный полуфабрикат с повидлом

На поверхность склеенной лепешки наносят слой крема и кондитерским гребешком проводят волнистые линии или какой-нибудь узор.

Разрезают на пирожные прямоугольной формы (4x9 см). Выпеченный песочный пласт легко крошится, поэтому чтобы получить ровные края пирожных, нож во время резки периодически погружают в горячую воду и отряхивают перед резкой.



Рисунок 18.2 Песочное пирожное с кремом (нарезное)

Поверхность украшают кремом, цукатами, консервированными или свежими фруктами.

Ассортимент песочных пирожных

Пирожное «Песочное кольцо». Песочное тесто раскатывают в пласт толщиной 6-7 мм и вырезают круглой гофрированной выемкой кольца. Смазывают меланжем, обсыпают орехами, кладут на противень и выпекают при температуре 220-230°C.



Рисунок 18.3 Пирожное «Песочное кольцо»

Пирожное «Песочное, глазированное помадой». Песочное тесто выпекают толщиной 7-8 мм, немного охлаждают. Два пласта склеивают фруктовой начинкой.

Верхний пласт смазывают фруктовой начинкой (делают грунтовку), глазируют помадой. Когда помада застынет, пласт разрезают горячим ножом на пирожные.



Рисунок 18.4 Пирожное «Песочное, глазированное помадой»

Пирожное «Песочное желейное». Песочное тесто выпекают толщиной 7-8 мм, немного охлаждают. Два пласта склеивают фруктовой начинкой.

Верхний пласт смазывают фруктовой начинкой и тупой стороной ножа намечают контуры пирожных. Каждое пирожное украшают фруктами и заливают желе. Желе распределяют по поверхности с помощью кисточки так, чтобы фрукты не сдвинулись. После охлаждения нарезают на пирожные.



Рисунок 18.5 Пирожное «Песочное желейное»

Пирожное «Песочное с кремом». Песочное тесто выпекают толщиной 7-8 мм, немного охлаждают. Два пласта склеивают фруктовой начинкой.

На поверхности пласта наносят слой крема и проводят по нему кондитерской гребенкой. Украшают одним или двумя «грибками». Для этого используют насадку с гладкой трубочкой и отсаживают «ножку», а сверху кладут «шляпку», выпеченную из бисквита буше.



18.6 Пирожное «Песочное с кремом»

Песочное пирожное «Корзиночка» (в ассортименте). При формировании песочное тесто раскатывают в пласт толщиной 5–7 мм, на пласт накладывают рядами формочки дном кверху; затем тяжелой металлической скалкой прокатывают по формочкам, отчего края их вырубает порции теста. После этого формочку переворачивают дном книзу и тесто равномерно прижимают к внутренней стенке ее.

Сразу после формирования корзиночки выпекают при 220–240°C в течение 15 мин. Освобожденные от формы и охлажденные корзиночки поступают на отделку.

Готовят корзиночки со сливочным кремом и консервированными фруктами, со сливочным кремом и свежими фруктами, с зефиром, с белковым кремом, с белковым кремом и молочной начинкой, с джемом и орехами, клубничные и др.



Рисунок 18.7 Ассортимент песочных корзиночек



Задания для самостоятельного решения:

1. Составьте алгоритм приготовления песочных пирожных:

- 1) _____
- 2) _____
- 3) _____
- 4) _____
- 5) _____
- 6) _____

2. Нарисуйте в таблице пирожные:

Наименование пирожного	Рисунок
Пирожное «Песочное кольцо»	
Пирожное «Корзиночка с кремом»	

Пирожное «Песочное с кремом»	

3. Определите название пирожного по набору полуфабрикатов:

Наименование пирожного	Состав выпеченного и отделочных полуфабрикатов
	песочный полуфабрикат фруктовая начинка фрукты желе
	песочный полуфабрикат фруктовая начинка крем бисквитный полуфабрикат
	песочный полуфабрикат орехи

	песочный полуфабрикат фруктовая начинка помада
	песочный полуфабрикат фруктовая начинка крем сливочный консервированные фрукты шоколад



Рисунок 19.1 Нанесение крема на нижний пласт слоеного полуфабриката

Урок 19. Приготовление слоеных пирожных.

Для приготовления слоеных пирожных слоеное тесто выпекают в виде двух пластов по 5...6 мм на смоченных водой кондитерских листах, чтобы слойка не сжималась при выпекании. После выпекания и охлаждения пласты выравнивают, а из полученных обрезков готовят крошку.

На один пласт наносят слой крема, а сверху кладут второй пласт гладкой стороной вверх (основанием).

Этот пласт также смазывают кремом и посыпают крошкой от слойки. Пласт разрезают на пирожные. Лучше всего пользоваться ножом-пилкой, так как при этом пирожные меньше крошатся и деформируются. Сверху пирожные посыпают сахарной пудрой.

Пирожные можно готовить с кремом «Шарлотт» и заварным кремом.



Рисунок 19.2 Слоеное пирожное с кремом (нарезное)

Ассортимент слоеных пирожных

Пирожное «Слойка». Слоеный полуфабрикат выпекают отдельно для каждого пирожного и украшают сливочным кремом. Существует много разновидностей пирожных **в зависимости от формы полуфабриката:** «Калачик», «Бантик», «Ромбик», «Конверт», «Книга», «Треугольник», «Расстегаи» и т. д.

а) **«Калачик».** Из пласта теста специальной формочкой вырубают круглые лепешки диаметром 9 см с прорезью в виде полуокружности, удаленной от края лепешки на 2-3 см. Лепешку смазывают яйцом и загибают, при этом образуется гребень калача. Оставшийся тестовой ободок прижимают двумя пальцами и придают ему форму ручки калача. Отформованные тестовые заготовки выстаивают 10-15 мин и выпекают на листах при температуре 240-250°C в течение 20-25 мин. После охлаждения поверхность калача украшают кремом, на гребень наносят рисунок в виде змейки. Крем не окрашивают.

б) **«Бантик».** Пласт теста разрезают на прямоугольники (4x8 см). Берут прямоугольник в левую руку, а правой перекручивают половину прямоугольника на 180 градусов. Выпекают 20-25 мин при температуре 240-250°C, укладывают заготовки на лист и поверхность украшают кремом белого и розового цвета.

в) **«Конверт».** Пласт теста нарезают на квадраты (8x8 см), смазывают яйцом и все четыре угла загибают к центру, прижимая их к смазанному месту. Заготовки выпекают 20-25 мин при температуре 240°C и охлаждают. Поверхность украшают кремом.

г) **«Книга».** Пласт теста нарезают на прямоугольники (4x8 см). Одну половину прямоугольника смазывают яйцом и складывают пополам, прижимая несмазанную половину к

смазанной. Заготовки выпекают 20-25 мин при температуре 240°C. Во время выпечки сложенные стороны пышно поднимаются и напоминают развернутые листы книги. После охлаждения поверхность украшают кремом.

д) **«Треугольник».** Отличается от пирожного «Книга» тем, что тесто нарезают на квадраты, а сгиб производят по диагонали.



Рисунок 19.3 Пирожные слоеные:
а) «Бантик»; б) «Книга»

Пирожное «Трубочки с кремом». Слоеное тесто раскатывают в пласт толщиной 6 мм и вручную или на резальной машине разрезают на полоски шириной 10 см. Каждую полоску складывают по длине в три слоя, раскатывают и нарезают на тестовые листы шириной 2-3 см.

Конусную металлическую трубочку (длина 125 мм, диаметр в широкой части 28, в узкой – 5 мм) берут за широкую часть левой рукой. Один конец тестовой ленты массой 45-50 г большим пальцем правой руки прикрепляют к узкому концу трубочки и навёртывают ленту, слегка растягивая ее на трубочке, чтобы один край ленты находил на другой. Так выполняют 5-7 витков.

Конец ленты прижимают большим пальцем правой руки к трубочке, а левой рукой укладывают на смоченный водой лист, смазывают яйцом и выпекают 20-25 мин при температуре 240°С.



Рисунок 19.4 Формование слоеного теста для трубочек

После остывания металлические трубочки легко удаляются. Охлажденные слоеные трубочки заполняют кремом с помощью кондитерского мешка с зубчатой трубочкой.

После заполнения кремом пирожное широким концом прижимают к насыпанной на лист крошке слоеного полуфабриката.



Рисунок 19.5 Пирожное «Трубочка с кремом»

Пирожное «Муфточка с кремом». Пласт слоеного теста наворачивают не на трубочку, а на металлический цилиндр. Обе торцевые стороны обсыпают крошкой.



Рисунок 19.6 Пирожное «Муфточка с кремом»



Задания для самостоятельного решения:

1. Определите порядок приготовления слоеного теста (расставьте цифры в порядке возрастания):

- ___ Слоеобразование.
- ___ Взвешивание и подготовка сырья.
- ___ Подготовка масла.
- ___ Замес теста.

2. Составьте алгоритм приготовления слоеных пирожных:

- 1) _____
- 2) _____
- 3) _____
- 4) _____
- 5) _____
- 6) _____

3. Напишите, отличия слоеных пирожных «Трубочка» и «Муфточка»:

4. Выберите, какие виды пирожных относят к слоеным (слоеные пирожные подчеркните):



4. Определите органолептические показатели качества слоеных пирожных, результаты оформите в таблице:

5.

Органолептические показатели	Слоеные пирожные
Внешний вид:	
Вкус:	
Цвет:	
Запах:	
Консистенция:	

Урок 20. Приготовление заварных пирожных.

Заварные пирожные выпекают из заварного теста, которое отсаживают в виде трубочек, колец, булочек. Внутреннюю полость пирожных заполняют кремом, поверхность глазируют помадой или посыпают сахарной пудрой.

Ассортимент заварных пирожных

Пирожное заварное «Эклер». На листы, слегка смазанные жиром, отсаживают заготовки из заварного теста продолговатой формы: для большого пирожного — длиной 12 см, для маленького — 8 см.

Для этого используют кондитерский мешок с зубчатым наконечником диаметром 1,5 см.



Рисунок 20.1 Формование заварных трубочек

Заготовки выпекают при температуре 210°C в течение 15—20 мин. Когда они увеличатся в объеме, температуру снижают до 190°C и допекают до готовности. Общее время выпечки — 30—40 мин.

После охлаждения на заварных трубочках делают ножом продольный надрез и равномерно отсаживают в полость крем. Иногда полость заполняют, накалывая заготовку шпилькой в 2—3-х местах (диаметр отверстия — 6 мм).

Пирожные глазируют шоколадной помадой, иногда для глазирования используют помаду белого, розового, кофейного и других цветов.



Рисунок 20.2 Ассортимент эклеров

Пирожное «Заварная трубочка, глазированная сливочным кремом». Тесто выкладывают в кондитерский мешок с зубчатой или гладкой трубочкой и отсаживают изделия в виде палочек длиной 12 мм на смазанные жиром листы и выпекают при температуре 190—220°С.

Во время выпечки изделия поднимаются, а внутри образуется пустота.

Заготовки охлаждают и с двух сторон наполняют кремом, поверхность оформляют кремом.



Рисунок 20.3 Пирожное «Заварная трубочка, глазированная сливочным кремом»

Пирожное «Трубочка» с крошкой. Заготовку из заварного теста готовят так же, как описано выше. После охлаждения пирожное наполняют кремом, поверхность его с помощью кисточки обмазывают кремом. Верх крема обильно посыпают бисквитной крошкой, которую, в свою очередь, посыпают сахарной пудрой.



Рисунок 20.4 Пирожное «Трубочка» с крошкой

Пирожное «Шу». Тесто выкладывают в кондитерский мешок с гладкой трубкой, отсаживают заготовку в виде круглой булочки, выпекают и охлаждают, затем заготовку надрезают и наполняют кремом. Поверхность пирожного смазывают кремом, посыпают измельченной крошкой и сахарной пудрой.



Рисунок 20.5 Пирожное «Шу»

Пирожное «Заварное кольцо с кремом». Тесто отсаживают зубчатой трубкой на смазанные жиром листы в виде колец диаметром 65 мм и выпекают. После охлаждения кольца разрезают вдоль на две части и наполняют кремом. Сверху пирожные смазывают фруктовой начинкой и глазируют помадкой.



Рисунок 20.6 Пирожное «Заварное кольцо с кремом»



Задания для самостоятельного решения:

1. Напишите, какой формы изделия отсаживают для приготовления заварных пирожных:

2. Определите время и температуру выпечки заварного полуфабриката:

3. Опишите технологию приготовления пирожного «Эклер»:

4. Определите, какие отделочные полуфабрикаты можно использовать для заполнения полости заварных пирожных и отделки их поверхности (подчеркните правильные ответы):

- | | | |
|------------------|----------------|------------------|
| шоколад | эссенция | крем сливочный |
| молоко | крошка | клубника |
| крем заварной | яйца | бисквитное тесто |
| голубика | пудра сахарная | ванилин |
| белковый крем | сироп сахарный | сливки взбитые |
| сахарная посыпка | помада | киви |
| глазурь | орехи | крем Шарлотт |

5. Определите пирожное «Трубочка из заварного теста» по рисунку и обведите правильный ответ:





Урок 21. Приготовление воздушных и миндальных пирожных.

21.1 Воздушные пирожные. Основой воздушных пирожных являются выпеченные из белкововоздушного полуфабриката круглые или овальные заготовки, называемые меренгами. Выпеченные меренги имеют нежную, ломкую консистенцию и белый цвет. Кремовый оттенок меренг свидетельствует о повышенной температуре выпекания и считается браком.

Воздушные пирожные изготавливают из одной или двух меренг с использованием крема.

Ассортимент воздушных пирожных

Пирожное «Воздушное» с кремом. Готовое воздушное тесто выкладывают в кондитерский мешок с гладкой трубочкой диаметром 15-18 мм и отсаживают заготовки круглой или овальной формы на листы, выстланные бумагой или смазанные маслом и посыпанные мукой. Выпекают при температуре 100°C 50-55 мин. После выпечки и охлаждения донышки двух заготовок склеивают между собой. Можно использовать крем «Шарлотт» или «Гляссе».



Рисунок 21.1 Пирожное «Воздушное» с кремом

Пирожное воздушное «Георгин» с кремом. Воздушное тесто выпекают в виде круглых заготовок. После охлаждения поверхность украшают кремом в виде цветка георгина, фруктами или цукатами.

Готовят это пирожное с кремом «Шарлотт» или «Гляссе».



Рисунок 21.2 Пирожное «Георгин» с кремом

Пирожное «Танечка». Из воздушного теста отсаживают круглые заготовки на листы, выстланные бумагой или смазанные жиром и посыпанные мукой. Выпекают при температуре 100 °С и охлаждают. Сверху отсаживают крем, ставят в холодильник. Затем пирожное покрывают шоколадной глазурью. Можно сверху украсить небольшими фигурными заготовками, выпеченными из воздушного теста.

Для крема сливки, сахар и масла соединяют, уваривают при кипении 5 мин, постоянно помешивая. Затем охлаждают до 20°С. Из кофе делают вытяжку, соединяя с водой в соотношении 1:5, охлаждают. Оставшееся масло взбивают 5-7 мин, затем добавляют охлажденную массу и вытяжку из кофе, ликер кофейный и взбивают еще 10-15 мин до образования пышной массы.



Рисунок 20.3 Пирожное «Танечка»

21.2 Миндальные пирожные. Изготавливают из миндального или орехового полуфабрикатов, которые выпекают в виде круглых или овальных заготовок. Пирожные могут состоять из одной или двух заготовок, украшенных помадой или фруктовой начинкой. Крем для отделки используют редко.



Рисунок 20.4 Миндальные пирожные

Ассортимент миндальных пирожных

Пирожное «Миндальное». Миндальное тесто выкладывают в кондитерский мешок с гладкой трубочкой диаметром 15 мм и отсаживают пирожные круглой формы на листы, смазанные маслом и посыпанные мукой. Выпекают при температуре 150-160°C в течение 20 мин. Во время выпечки у пирожного получается глянцевая поверхность с мелкими трещинами. Если выпекать пирожные при более высокой температуре, то образуется толстая корочка с крупными трещинами, а мякиш получается липким.



Рисунок 20.5 Миндальное пирожное

Пирожное «Диош». Миндальное тесто можно приготовить не только из миндаля, но и из других орехов. Подготавливают

заготовки так же, как для пирожного «Миндальное», только форма может быть круглой и овальной. После выпечки заготовки немного охлаждают и склеивают попарно доньшками клубничным конфитюром, а половину верхней заготовки по диагонали глазируют шоколадом.

Пирожное «Ореховое» однослойное с помадой. Ореховый полуфабрикат выпекают так же, как пирожное миндальное. После охлаждения глазируют сверху белой помадой. Можно приготовить пирожное ореховое двухслойное с помадой. Готовят его так же, только после выпечки две заготовки склеивают доньшками горячей помадой.

Пирожное «Варшавское». Яичные белки взбивают до устойчивой пены. Орехи пропускают через мясорубку 3-4 раза, каждый раз уменьшая размер решетки. Измельченные орехи соединяют с сахаром-песком и постепенно добавляют при взбивании в яичные белки, затем засыпают муку и взбивание прекращают. Песочное тесто раскатывают в пласт толщиной 5-6 мм и выпекают до неполной готовности. Сверху песочный пласт смазывают фруктовой начинкой и наносят слой орехово-белковой массы толщиной 4-5 мм. Полученную заготовку выпекают при температуре 160°C около 20 мин. В горячем виде нарезают ее на пирожные размером 40*90 мм, сверху их смазывают подогретой до 70°C патокой.

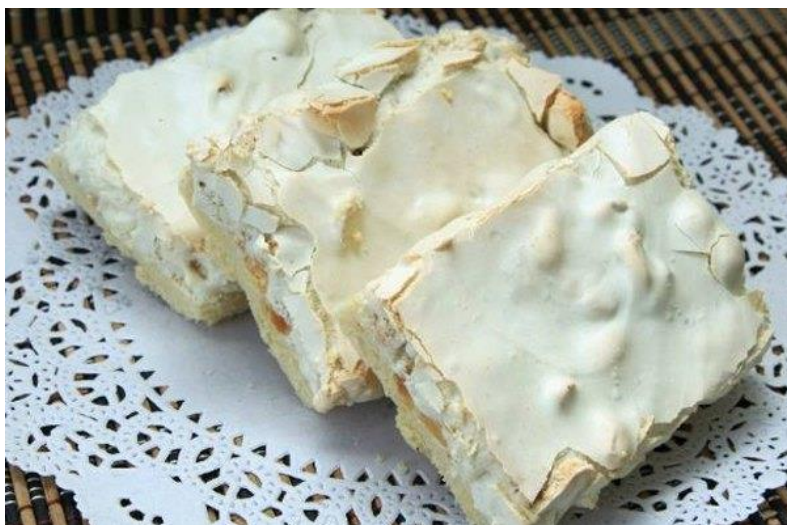


Рисунок 20.6 Пирожное «Варшавское»



Задания для самостоятельного решения:

1. Напишите, с помощью какого инструмента отсаживают миндальные и воздушные полуфабрикаты:

2. Определите время и температуру выпечки миндального полуфабриката: _____

3. Определите, какие отделочные полуфабрикаты можно использовать для оформления миндальных и воздушных пирожных (зачеркните неправильные ответы):

шоколад	эссенция	крем сливочный
молоко	крошка	клубника
крем заварной	яйца	бисквитное тесто
голубика	пудра сахарная	ванилин
белковый крем	сироп сахарный	сливки взбитые
сахарная посыпка	помада	киви
глазурь	орехи	крем Шарлотт

4. Составьте алгоритм приготовления пирожного «Варшавское»:

- 1) _____
- 2) _____
- 3) _____
- 4) _____
- 5) _____
- 6) _____
- 7) _____
- 8) _____
- 9) _____

5. Определите органолептические показатели качества миндальных пирожных, результаты оформите в таблице:

Органолептические показатели	Миндальные пирожные
Внешний вид:	
Вкус:	
Цвет:	
Запах:	
Консистенция:	

без посторонних привкусов и запахов. Консистенция и цвет готовых изделий характерные для каждого вида полуфабриката и отделочного материала.

Ассортимент крошковых пирожных

Пирожное «Картошка» обсыпная и глазированная. Готовят из обрезков выпеченных полуфабрикатов, полученных при формировании тортов и пирожных. Массу протирают, смешивают со сливочным маслом, какао-порошком.

Пирожное формуют в виде клубня картофеля, ставят в холодильник. После охлаждения поверхность пирожного обсыпают какао-порошком или глазируют помадой, украшают кремом в виде ростков.



Рисунок 22.1 Пирожное «Картошка»

Урок 22. Приготовление крошковых и десертных пирожных.

22.1 Крошковые пирожные готовят из обрезков тортов и пирожных, полученных при формировании. Массу протирают, смешивают со сливочным маслом, какао-порошком.

Требования к качеству: пирожные должны иметь правильную форму, быть без вмятин, нарушений отделки. Тесто хорошо пропеченное, без следов непромеса, прослойка равномерная, обрез ровный. Вкус и запах чистые, собственные,

Для пирожного **«Яблоко»** формуют шарики из подготовленной массы, сверху делают небольшое углубление, охлаждают и, надев на вилку, глазируют подкрашенной помадой, имитируя яблоко. После застывания помады в углубление вставляют черешок, выпеченный заранее из песочного теста, и отсаживают крем в виде листика.

Для пирожного «Бочонок» из приготовленной массы раскатывают круглый жгут диаметром 40...50 мм, разрезают его и, слегка подкатывая, придают форму бочонка. После охлаждения всю поверхность глазируют помадой, подкрашенной жженкой. Когда помада застынет, в корнетик наливают помаду более темного цвета и наносят «обруч» и «пробку». Все эти пирожные укладывают в бумажные гофрированные капсулы.



Рисунок 22.2 Ассортимент крошковых пирожных

22.2 **Десертные пирожные** имеют широкое применение на фуршетах, коктейлях и с десертами. Так, мини-пирожные из сухих бисквитов подают с десертным кремом, мороженым, к чаю, ликерам и десертным винам; глазированные мини-пирожные с начинками из джема, сливочного или заварного крема используют с фруктами.

Пирожные мелкие «Десертный набор». В «Десертный набор» входят пирожные массой 12-26 г. Реализуют их на вес. В состав «Десертного набора» включено 10 наименований пирожных: бисквитно-кремовые — «Ромбики», «Полоски», «Кубики»; бисквитно-глазированные — «Ромбики», «Кубики», «Бочонки», «Домино»; рулеты фруктовые, бисквитные — «Буше», «Пуншевые», «Заварные трубочки» и «Корзиночки».



Рисунок 22.3 Пирожные «Десертный набор» № 1

Все полуфабрикаты для входящих в набор пирожных готовят так же, как для обычных пирожных.

Для бисквитно-кремовых пирожных «Ромбики», «Полоски», «Кубики» бисквит выпекают в прямоугольных формах, толщина пласта 25-30 мм. Пласт после выпечки, охлаждения и выдержки разрезают по горизонтали на две части, каждую промачивают сиропом и склеивают кремом. На поверхность наносят слой крема и проводят кондитерской гребенкой. Охлаждают, разрезают на ромбики, полоски, кубики. Каждое пирожное украшают мелким рисунком из крема.

Бисквитно-глазированные пирожные «Ромбики», «Кубики», «Бочонки», «Домино» готовят так же, только после склеивания пластов поверхность смазывают фруктовой начинкой и глазируют помадой. «Бочонки» сверху отделяют полосками в виде обручей, а «Домино» — точками из крема. Для пирожных «Рулеты фруктовые» тесто намазывают на кондитерский лист, смазанный маслом, слоем 2-3 мм. После выпечки и охлаждения пласт покрывают фруктовой начинкой, свертывают в рулет диаметром 30-35 мм, сверху смазывают фруктовой начинкой, посыпают сахарным песком и разрезают на пирожные под острым углом.

Для пирожных «Буше» бисквит отсаживают в виде круглых заготовок, выпекают, охлаждают, склеивают попарно кремом. Сверху смазывают фруктовой начинкой и глазируют помадой разных цветов. Пирожные «Пуншевые» готовят так же, как «Буше», но крем отсаживают в виде пирамидки.

Для пирожных «Заварные трубочки» заготовки отсаживают из заварного теста длиной 35-40 мм. После выпечки и охлаждения

наполняют кремом, глазируют помадой разных цветов. Для пирожных «Корзиночки» выпекают песочные корзиночки диаметром 25-40 мм, наполняют их фруктовой начинкой и глазируют помадой. Сверху украшают мелким рисунком из крема и начинки.



Рисунок 22.3 Пирожные «Десертный набор» № 2



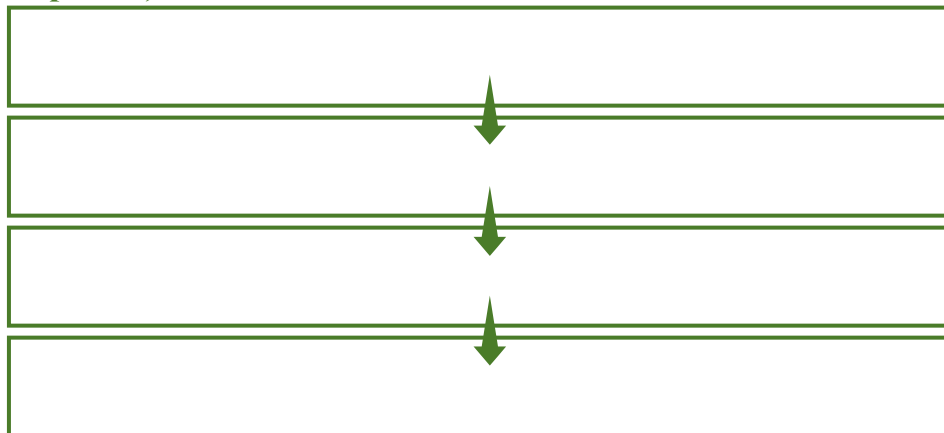
Задания для самостоятельного решения:

1. Напишите, какие выпеченные полуфабрикаты используют для десертных пирожных:

2. Определите, какая форма может быть у десертных пирожных (подчеркните правильные ответы):

- | | | |
|----------|-----------------|----------|
| ромбики | шарики | кубики |
| овалы | полоски | пирамиды |
| трубочки | параллелограммы | бочонки |

3. Составьте схему приготовления пирожного «Картошка глазированная» (последовательно впишите технологические операции):



4. Перечислите отделочные полуфабрикаты, которыми можно оформлять десертные пирожные:

5. Определите органолептические показатели качества пирожного «Картошка глазированная», результаты оформите в таблице:

Органолептические показатели	Миндальные пирожные
Внешний вид:	
Вкус:	
Цвет:	
Запах:	
Консистенция:	

Тема 2.4. Приготовление тортов.

Урок 23. Характеристика тортов, требования к ним.

Торт – это кондитерское изделие, обычно состоящее из нескольких коржей, пропитанных кремом или джемом. Сверху торт обычно украшают кремом, глазурью или фруктами.

Классификация тортов по различным признакам

1. По сложности приготовления:

- а) торты массового производства;
- б) литературные;
- в) фирменные;
- г) фигурные.

2. В зависимости от выпеченного полуфабриката:

- а) бисквитные;
- б) воздушные;
- в) песочные;
- г) заварные;
- д) слоеные;
- е) крошковые;
- ж) ореховые;
- з) комбинированные.

3. По тематической принадлежности:

- а) свадебные;
- б) детские;
- в) юбилейные;
- г) корпоративные и т.п.

4. По форме:

а) традиционные (квадратные, круглые, прямоугольные, овальные);

б) многоярусные (многоэтажные конструкции из готовых отдельных ярусов (тортов), выполненные с помощью поддерживающих элементов;

в) фигурные – в виде различных фигур: гитара, рояль, машина, кукла и другие.

Торты массового производства:

- вырабатывают по утвержденным рецептурам;
- масса 150 г -1,5 кг (чаще 0,4 и 0,8);
- форма простая (квадратная, прямоугольная, круглая, овальная).



Рисунок 23.1 Торты массового спроса

Торты литературные:

- бисквитно-кремовые с более сложной отделкой поверхности;
- масса 2-3 кг.



Рисунок 23.2 Торт литературный

Торты фирменные:

- изготавливаются на конкретных предприятиях по собственным разработанным рецептурам и оформлением.



Рисунок 23.3 Торты фирменные

Торты фигурные:

- торты со сложной художественной отделкой в виде контурно-рельефного или объемного рисунка с украшениями;
- масса не менее 1,5 кг.



Рисунок 23.4 Торт фигурный

Основные этапы приготовления тортов:

- приготовление выпеченных полуфабрикатов из теста;
- приготовление отделочных полуфабрикатов;
- разрезание и склеивание пластов;
- намазывание поверхности и боковых сторон, отделка боковых сторон, отделка поверхности тортов;
- упаковка тортов.

Многоярусный праздничный торт — это многоэтажная конструкция из готовых отдельных ярусов (тортов), выполненная с помощью поддерживающих элементов. Вес одного яруса может достигать от 500 г до нескольких килограмм в зависимости от количества порций.



Рисунок 23.5 Многоярусный торт

Правила монтажа многоярусных праздничных тортов:

- использовать преимущественно бисквитную основу;
- умеренно пропитывать, чтобы выпеченный полуфабрикат не получился рыхлым и сырым;
- не следует больше 4-х ярусов, не используя специальные подставки;

- не следует делать очень толстые прослойки из сливочного или другого крема;
- ярусы должны быть разного диаметра, разница в 5-10 см;
- если торт получается тяжелым, то подставку необходимо использовать пластиковую;
- декорировать следует сверху вниз.

Требования к качеству: торты должны иметь четкий рисунок с узором законченного характера и с красивым сочетанием цветовой гаммы на поверхности, отделка боковых сторон равномерная с сохранением четких граней торта.



Рисунок 23.6 Охлаждаемая камера готовой продукции



Задания для самостоятельного решения:

1. Ответьте на вопросы теста (обведите правильные ответы):

Как классифицируются торты по форме?

- а) фигурные и традиционные;
- б) фигурные, традиционные и многоярусные;
- в) круглые, квадратные и овальные.

Как классифицируются торты по сложности изготовления?

- а) простые и сложные;
- б) торты массового спроса, литерные, фирменные и фигурные;
- в) простые и многоярусные.

Как классифицируют торты в зависимости от выпеченного полуфабриката?

- а) бисквитные; б) воздушные; в) песочные;
- г) заварные; д) слоеные; е) крошковые;
- ж) ореховые; з) комбинированные; и) все ответы верны.

Как классифицируют торты по тематической принадлежности?

- а) свадебные; б) детские;
- в) юбилейные; г) все ответы верны.

2. Расставьте в порядке возрастания этапы приготовления тортов:

- _____ намазывание поверхности и боковых сторон, отделка боковых сторон, отделка поверхности тортов.
- _____ приготовление отделочных полуфабрикатов.
- _____ упаковка тортов.
- _____ разрезание и склеивание пластов.
- _____ приготовление выпеченных полуфабрикатов из теста.

3. Запишите правила монтажа многоярусных тортов:

Урок 24. Приготовление бисквитных тортов.

Бисквитные торты являются самыми распространенными. Они обладают высокими вкусовыми качествами и удобны в изготовлении.

Бисквитные торты представляют собой два или три слоя бисквитного полуфабриката, пропитанных сиропом и прослоенных кремом или фруктовой начинкой. Верх и боковые стороны тортов покрыты кремом или фруктовой начинкой; боковые стороны, кроме того, обсыпаны крошкой. Поверхность тортов имеет художественный рисунок. Форма тортов — квадратная, круглая, продолговатая в виде полена, калача, кольца и др.

В зависимости от использования отделочных полуфабрикатов бисквитные торты подразделяются на следующие группы:

- бисквитные с белковым или масляным кремом;
- бисквитно-кремовые глазированные;
- бисквитно-кремовые с посыпками;
- бисквитные с кремом и свежими фруктами;
- желейные;
- бисквитно-фруктовые.

Подготовка бисквитного полуфабриката к отделке:

1) Бисквитный полуфабрикат зачищают и выравнивают ножом до правильной формы.

2) Разрезают в горизонтальном направлении на два или три пласта определенной толщины (в зависимости от наименования торта).



Рисунок 24.1 Подготовка выпеченного бисквитного полуфабриката

3) При изготовлении двухслойных тортов верхний пласт бисквитного полуфабриката снимают. Поверхность нижнего пласта слегка пропитывают сиропом с помощью кисточки или специальной лейки. Для промачивания нижнего пласта используют меньше сиропа, так как он является основанием, а верхние пласты промачиваются больше. Например, в двухслойных тортах на нижний пласт используют 40% сиропа, а на верхний — 60%. В трехслойных тортах — на нижний пласт — 25%, на средний — 35% и на верхний — 40% сиропа.

4) На нижний пласт равномерно наносят крем или фруктовую начинку и покрывают вторым пластом полуфабриката. Верхний пласт пропитывают сиропом, покрывают равномерно кремом или фруктовой начинкой.

5) Боковые стороны покрывают слоем крема или фруктовой начинки и обсыпают крошкой.

б) При изготовлении трехслойных тортов второй пласт покрывают третьим пластом, который пропитывают сиропом и покрывают кремом или фруктовой начинкой. Боковые стороны покрывают кремом или фруктовой начинкой и обсыпают крошкой.



Рисунок 24.2 Смазывание и склеивание пластов

Для отделки поверхности оставляют 25% крема, на склеивание пластов — 35% и на грунтование поверхности — 40% крема.

В зависимости от рецептуры торта возможна комбинированная прослойка бисквитного полуфабриката кремом, фруктовой начинкой или вареньем. Возможно также комбинирование светлого и темного (с какао-порошком) бисквитного полуфабриката.

7) Отделка – в зависимости от вида торта.

Ассортимент бисквитных тортов

Бисквитно-кремовые торты отделяют кремом, украшают фруктами, цукатами, орехами, фигурами из шоколада, марципана, карамельной массы.



Рисунок 24.3 Торт бисквитно-кремовый

Бисквитно-фруктовые торты украшают фруктами, цукатами, кусочками желе, а боковые поверхности обсыпают крошкой. Желе для покрытия поверхности тортов используют в жидком виде с температурой 60—65°C. Из охлажденного желе специальными выемками получают украшения в виде ягод: клюквы, винограда и др.



Рисунок 24.4 Торт бисквитно-кремовый с фруктами

Глазированные бисквитные торты - поверхность бисквитного полуфабриката глазируют помадой основной или шоколадной, подогретой до 50—55°C, и художественно отделывают кремом или другими отделочными полуфабрикатами.



Рисунок 24.5 Торт бисквитный глазированный



Рисунок 24.6 Виды торта «Сказка»

Торт «Сказка». Можно приготовить двумя способами:

1. Бисквит основной выпекают в полуцилиндрической форме. Разрезают его по горизонтали на три пласта, каждый пласт промачивают сиропом и склеивают шоколадным кремом. Поверхность и боковые стороны торта смазывают шоколадным кремом. Нижнюю часть боковых сторон обсыпают жареной бисквитной крошкой. На поверхность торта наносят шоколадный крем из плоской зубчатой трубочки в виде волнистых линий. Украшают торт цветами из белого или цветного крема, фруктами или цукатами.

2. Бисквит выпекают, как для рулета. После освобождения от бумаги пласт промачивают сиропом, смазывают шоколадным кремом и свертывают в рулет. Поверхность и боковые стороны рулета покрывают белым кремом. Нижнюю часть рулета и торцы посыпают жареной бисквитной крошкой. На поверхности «отсаживают» полоски из шоколадного крема в виде почернений на коре дерева, украшают торт листиками, цветами из крема, цукатами.

Торт «Кофейный». Торт готовят в форме квадрата. Бисквит разрезают. Нижний пласт немного промачивают кофейным сиропом, смазывают кофейным кремом и кладут верхний пласт, который промачивают более обильно, смазывают поверхность и боковые стороны кофейным кремом. Боковые стороны обсыпают жареной бисквитной крошкой.

Украшают торт кофейным и шоколадным кремом, жареными орехами.



Рисунок 24.6 Торт «Кофейный»

Торт «Прага». При приготовлении теста яичные желтки растирают с сахаром (0,5 нормы) до тех пор, пока не исчезнут кристаллы. Отдельно взбивают белки, добавляя в конце взбивания сахар. Взбитые белки и желтки соединяют и смешивают с просеянной мукой и какао.

Масло, растопленное до 40–50°C, осторожно соединяют с тестом и слегка перемешивают (10–15 с). Когда тесто станет однородным, его раскладывают в формы для тортов диаметром

около 25 см и выпекают в течение 40–50 мин при 200°C. После выпечки лепешку охлаждают и разрезают на 3–4 пласта.

Для приготовления **крема** сгущенное молоко смешивают с водой в соотношении 3:1 и взбитыми яичными желтками. Проваривают эту массу на водяной бане до загустения, протирают через сито, охлаждают. Сливочное масло взбивают, добавляют в него охлажденную массу, какао-порошок, ванилин и взбивают 10–15 мин.



Рисунок 24.6 Торт «Прага»



Задания для самостоятельного решения:

1. Напишите названия бисквитных тортов:

- 1) _____
- 2) _____
- 3) _____
- 4) _____
- 5) _____
- 6) _____

2. Опишите процесс приготовления торта «Прага»:

3. Выберите для каждого торта выпеченный полуфабрикат, крем и другие компоненты (подчеркните правильные ответы):

Наименование торта	Составляющие торта (полуфабрикаты, элементы оформления)
Торт «Сказка»	<p>бисквит (основной) бисквит шоколадный бисквит кофейный сироп сахарный крем сливочный (основной) крем шоколадный крем кофейный крошка бисквитная орехи шоколад карамель</p>
Торт «Кофейный»	<p>бисквит (основной) бисквит шоколадный бисквит кофейный крем сливочный (основной) крем шоколадный крем кофейный крошка бисквитная орехи сироп кофейный шоколад</p>

Торт «Прага»	бисквит (основной)
	бисквит шоколадный
	бисквит кофейный
	сироп сахарный
	сироп кофейный
	крем сливочный (основной)
	крем шоколадный
	крем кофейный
	крошка бисквитная
	орехи
шоколад	

Урок 25. Приготовление песочных тортов

Песочные торты представляют собой два или более песочных полуфабриката, прослоенных кремом или фруктовой начинкой, покрытых и украшенных различными отделочными полуфабрикатами. Боковые стороны тортов обсыпают крошкой.



Рисунок 25.1 Песочный полуфабрикат после выпечки

Песочные торты имеют круглую, квадратную и прямоугольную формы.

В зависимости от вида применяемых отделочных полуфабрикатов для прослойки торты подразделяют на:

- песочно-кремовые;
- песочно-фруктовые.

Песочно-кремовые торты. Торты прослаивают кремом и вареньем. Поверхность и боковые стороны отделяют кремом и фруктами. Боковые стороны обсыпают крошкой. Поверхность некоторых тортов («Абрикотин», «Ленинградский», «Черносмородиновый», «Поздравляю») глазируют помадой, украшают кремом, вареньем, орехами. Помадой глазируют только верхний слой пласта. Для этого слой песочного полуфабриката укладывают на лист, на поверхность которого наносят разогретую помаду. Разравнивают помаду ножом, а затем глазированный полуфабрикат переносят и укладывают на прослоенный кремом пласт выпеченного полуфабриката.

Песочно-фруктовые торты. Песочные полуфабрикаты прослаивают фруктовой начинкой. На поверхность торта наносят ровный слой фруктовой начинки, укладывают цукаты, дольки желе и заливают горячим желе. Поверхность некоторых тортов украшают нитями из помады.

Подготовка песочного полуфабриката к отделке:

- 1) Два-три пласта песочного полуфабриката, нарезанных по размеру торта, прослаивают кремом, фруктовой начинкой или вареньем и соединяют.

2) Песочные торты, не промачивают сиропом. Верхний пласт в приготовлении тортов кладут доньшком вверх, так как доньшко является более ровным.

3) Крем распределяется так же, как и в приготовлении бисквитных тортов: для отделки поверхности оставляют 25% крема, на склеивание пластов — 35% и на грунтование поверхности — 40% крема.

4) Отделка. Поверхность песочных тортов отделяют кремом, фруктами, цукатами, орехами, вареньем.

Ассортимент песочных тортов

Торт «Ландыш». Подготовленные пласты склеивают попарно фруктовой начинкой. Верхний пласт смазывают тонким слоем фруктовой начинки и глазируют помадой «под мрамор». После застывания помады пласт разрезают на торты горячим ножом. Боковые стороны смазывают фруктовой начинкой и обсыпают жареной бисквитной крошкой. Поверхность украшают сырцовою глазурью в виде ландыша и делают бордюр.



Рисунок 25.2 Торт «Ландыш»

Торт «Листопад». Песочное тесто готовят с добавлением какао-порошка и измельченных жареных орехов. Формуют в виде круглых коржей. После выпечки выравнивают боковые стороны. После охлаждения три коржа прослаивают снизу вареньем, сверху — шоколадным кремом. Верхний корж кладут доньшком вверх. Поверхность и боковые стороны торта смазывают вареньем. Поверхность глазируют помадой, боковые стороны обсыпают песочной крошкой. Поверхность торта украшают листиками из крема или шоколада и шоколадным кремом.



Рисунок 25.3 Торт «Листопад»

Торт песочно-фруктовый. Лепешки из песочного теста сразу после выпечки намазывают фруктовой начинкой и охлаждают. На поверхность торта укладывают консервированные фрукты или цукаты и заливают тонким слоем разогретого до 60°C желе.

После застывания желе на фруктах их заливают еще раз, а боковые стороны торта обсыпают крошкой.



Рисунок 25.4 Торт песочно-фруктовый

Торт «Ленинградский». Торт четырех- или пятислойный, квадратный или круглый, прослоен сливочным кремом. Поверхность его заглазирована шоколадной помадой. Боковые стороны обсыпаны бисквитной крошкой.

По диагонали белым кремом наносят надпись: «Ленинградский». Края торта отшприцовывают белым кремом и украшают жареным арахисом.



Рисунок 25.5 Виды торта «Ленинградский»

Песочный торт «Абрикотин». Пятислойный, квадратный торт. Четыре пласта толщиной по 2—3 мм склеивают кремом. Боковую поверхность и верх торта смазывают кремом, поверхность посыпают бисквитной крошкой. Пятый пласт глазируют разогретой помадкой, разравнивая ее ножом. Заглазированный пласт укладывают сверху на склеенные пласты. Сверху наносят рисунок или сетку из крема.



Рисунок 25.6 Песочный торт «Абрикотин»

Требования, предъявляемые к качеству тортов

По органолептическим показателям торты должны соответствовать требованиям стандарта: должны иметь правильную форму, без изломов и вмятин, песочный п/ф рассыпчатый, при надавливании крошится. Верхние и боковые поверхности должны быть равномерно покрыты и отделаны кремом или другими отделочными п/ф. Рисунок из крема должен быть четким рельефом.

Изделия не должны иметь неприятного запаха и привкуса, не свежих продуктов. Химические показатели (содержание сахара и жира) установлены и предусмотрены стандартом только на полуфабрикаты, а не на готовые изделия.



Задания для самостоятельного решения:

1. Напишите названия песочных тортов:

- 1) _____
- 2) _____
- 3) _____
- 4) _____
- 5) _____
- 6) _____

2. Опишите процесс приготовления торта «Ленинградский»:

3. Определите название торта по отделочным полуфабрикатам и другим компонентам (правильный ответ запишите в первой колонке):

Название торта	Составляющие торта (полуфабрикаты, элементы оформления)
Торт _____	песочный полуфабрикат крем сливочный (основной) крем сливочный шоколадный помада шоколадная орехи жареные крошка
Торт _____	песочный полуфабрикат начинка фруктовая помада белая

	помада шоколадная глазурь сырцовая крошка
Торт	песочный полуфабрикат начинка фруктовая желе и фрукты крошка бисквитная

4. Определите этапы приготовления песочных тортов (расставьте цифры в порядке возрастания):

___ Склеивание пластов, укладка верхнего пласта доньшком вверх.

___ Выравнивание торта с помощью крема или глазирование.

___ Распределение крема или фруктовой начинки на выпеченный полуфабрикат.

___ Отделка поверхности торта.

___ Обсыпание боковой поверхности бисквитной крошкой.

Урок 26. Приготовление слоеных тортов.

Слоеные торты представляют собой несколько пластов слоеного выпеченного полуфабриката, промазанных кремом или конфитюром. Поверхность тортов отделана крошкой и рафинадной пудрой. Форма тортов: прямоугольная, квадратная, круглая. Размеры коржей для квадратного торта массой 1 кг составляют 18 x 18 см, диаметр круглых лепешек — 20 см.



Рисунок 26.1 Торт слоеный на разрезе

Подготовка слоеного полуфабриката к отделке:

1) Пласты слоеного полуфабриката, нарезанные по размеру тортов, прослаивают фруктовой начинкой, кремом или конфитюром и соединяют.

2) Верхнюю поверхность покрывают равномерным слоем крема или конфитюра.

3) Отделка. Верхняя и боковая поверхности обмазаны кремом и обсыпаны крошкой слоеного полуфабриката и рафинадной пудрой. Можно также выпускать слоеные торты без отделки, со смазкой поверхности яйцом.

Торт слоеный с кремом. Слоеный полуфабрикат выпекают из теста, раскатанного до толщины 5 мм. Три прямоугольных пласта смазывают сливочным кремом и склеивают (спрессовывают с помощью фанерной доски). Боковую поверхность и верх торта смазывают кремом и посыпают слоеной крошкой, прижимают фанерной доской, затем посыпают сахарной пудрой.



Рисунок 26.2 Торт слоеный с кремом

Торт слоеный с ягодами. Выпекают 3 или 4 слоеных пласта, охлаждают, склеивают кремом и прослаивают консервированными ягодами (вишней или малиной). Поверхность и боковые стороны смазывают кремом. Боковые поверхности обсыпают крошкой. Поверхность торта украшают шоколадом и ягодной начинкой.



Рисунок 26.3 Торт слоеный с ягодами

Торт слоёно-фруктовый. Два, три пласта слоёного полуфабриката соединены сливочным фруктовым кремом. Поверхность покрыта фруктовой подваркой, дольками фруктов из компота, залита желе и отделана сливочным кремом. Боковые поверхности отделаны крошкой. Форма: квадратная или круглая.

Торт слоёный с конфитюром. Два или три пласта слоёного полуфабриката соединены конфитюром. Верхняя и боковые поверхности покрыты конфитюром и отделаны крошкой слоёного полуфабриката и сахарной пудрой.



Рисунок 26.4 Торт слоеный с конфитюром

Требования к качеству слоеных тортов

Торты прямоугольной, квадратной или круглой формы, сверху посыпаны крошкой с сахарной пудрой, цвет теста светло-желтый, цвет крема белый, для заварного — желтоватый; тесто сухое, хрупкое, легко расслаивается, крем хорошо сохраняет форму. Влажность — 9,4%.



Задания для самостоятельного решения:

1. Напишите, какие виды отделочных полуфабрикатов используют для приготовления слоеных тортов:

2. Определите, какая форма может быть у слоеных тортов (подчеркните правильные ответы):

- | | | |
|----------|------------|---------------|
| круглая | шарик | прямоугольная |
| овальная | полоска | пирамида |
| трубочка | квадратная | бочонок |

3. Составьте схему приготовления слоеного торта с кремом (последовательно впишите технологические операции):

↓

↓

↓

↓

4. Перечислите названия слоеных тортов, которые можно приготовить:

5. Определите органолептические показатели качества «Торта слоеного с кремом», результаты оформите в таблице:

Органолептические показатели	Торт слоеный с кремом
Внешний вид:	
Вкус:	
Цвет:	
Запах:	
Консистенция:	

Урок 27. Приготовление воздушных, воздушно-ореховых и миндальных тортов.

27.1 Воздушные торты и воздушно-ореховые торты готовят из белково-сбивных полуфабрикатов, прослоенных кремом или кремом, смешанным с вареньем. Поверхность торта покрывают сначала вареньем с кремом, а затем отделяют сливочным и шоколадным кремом («День и ночь») или же покрывают сливочным кремом и украшают белково-сбивным полуфабрикатом. К этой группе изделий относятся торты «Полет» и «Киевский».

Подготовка воздушного полуфабриката к отделке:

1) Пласты (лепешки) воздушного или воздушно-орехового полуфабриката прослаивают кремом и соединяют.

2) Поверхность покрывают равномерным слоем крема. Форма тортов — квадратная, круглая.

3) Отделка. Поверхность воздушных тортов отделяют кремом, орехами, цукатами и украшают художественным рисунком из крема. Боковые поверхности покрывают кремом и обсыпают крошкой воздушного полуфабриката.

Ассортимент воздушных и воздушно-ореховых тортов

Торт «День и ночь». Торт круглой формы, состоит из двух белково-воздушных полуфабрикатов, склеенных между собой масляным кремом, перемешанным с абрикосовым вареньем. Поверхность и боковую сторону торта обмазывают этим же кремом. По бокам торт осыпают поджаренными крошками, изготовленными из бисквита «буше», а поверхность украшают

штриховыми линиями: половину торта — шоколадным кремом, вторую половину — белым.

По краю отсаживают бордюр в виде зигзагообразной линии из белого крема на шоколадной части, из шоколадного — на белой части. На белой поверхности торта дополнительно отсаживают отделку в виде двух хризантем: из шоколадного крема — стебли, из белого крема — цветы.



Рисунок 27.1 Торт «День и ночь»

Торт «Киевский». Две лепешки полуфабриката склеивают масляным кремом. Верхнюю и боковую поверхности торта смазывают шоколадно-масляным кремом. С боков торт обсыпают крошкой из обрезков воздушноорехового полуфабриката, сверху украшают его оставшимся масляным кремом, цукатами или фруктами.



Рисунок 27.2 Торт «Киевский»

Торт «Полет». Для приготовления торта берут два готовых воздушно-ореховых полуфабриката, производят их зачистку, снимая с боковой поверхности излишки с помощью терки. Каждый полуфабрикат доводят до веса 215 г.

На середину воздушно-орехового полуфабриката кладут крем «Шарлотт» и разравнивают с помощью кондитерской лопатки. Затем оба полуфабриката склеивают. Поверхность и боковые стороны торта обмазывают тонким слоем крема «Шарлотт». Излишки крема снимают. После выравнивания не должно быть заусениц из крема. Боковые стороны торта обсыпают крошкой из воздушно-орехового полуфабриката. Берут шесть шишечек из воздушного полуфабриката, каждую слегка обмакивают в крем, а затем в крошку из воздушно-орехового полуфабриката.

На поверхность торта устанавливают металлический каркас «пятигранник» и слегка прижимают его к поверхности. При помощи кондитерского мешка, заполненного шоколадным

кремом «Шарлотт», наносят тонкий рисунок по контуру «пятигранника». Шишечки из воздушного полуфабриката устанавливают на края торта по углам «пятигранника». Одну шишечку ставят на середину торта.

При помощи кондитерского мешка с насадкой «Листик», заполненного белым кремом «Шарлотт», и с его помощью украшают каждую шишечку листиками (по бокам). Вокруг центральной шишечки наносят шесть листиков.



Рисунок 27.3 Торт «Полёт»

Торт «Ярославна». Торт круглой формы. Три коржа воздушного полуфабриката прослаивают кремом сливочным «Шарлотт», смешанным с частью цукатов. Поверхность и боковые стороны грунтуют кремом «Шарлотт». Боковые стороны обсыпают крошкой воздушного полуфабриката. Поверхность торта украшают кремом «Шарлотт», кремом «Шарлотт» шоколадным и цукатами.



Рисунок 27.4 Торт «Ярославна»

Требования к качеству тортов

Форма правильная; поверхность художественно украшена кремом; на разрезе: два белково-воздушные полуфабриката, склеенные кремом; консистенция изделия сухая, ломкая; вкус приятный, сладкий.

27.2 Миндальные торты состоят из слоев миндального полуфабриката, квадратной, круглой или овальной формы, прослоенных кремом, пралине, фруктовой начинкой; поверхность художественно украшена отделочными полуфабрикатами.

В зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов торты подразделяются на миндально-фруктовые, миндально-кремовые и миндально-воздушные.

Подготовка миндального полуфабриката к отделке:

1) Пласты (лепешки) миндального полуфабриката прослаивают фруктовой начинкой или кремом и соединяют.

2) Поверхность покрывают равномерным слоем крема или глазируют помадой. Форма тортов — квадратная, круглая.

3) Отделка. Поверхность миндальных тортов отделывают помадой, кремом, орехами, цукатами и украшают художественным рисунком из крема. Боковые поверхности покрывают кремом и обсыпают крошкой миндального полуфабриката.

Ассортимент миндальных тортов

Миндально-фруктовый торт. Торт квадратной формы, состоящий из двух коржей. Миндальное тесто выкладывают на кондитерский лист, смазанный маслом и посыпанный мукой. Формуют при помощи ножа в два квадрата по размеру торта. На один квадрат верхней части теста наносят рисунок из зубчатой трубочки с наконечником диаметром 5-7 мм (две скрещивающиеся диагонали и бордюры).

Выпекают при температуре 150-160°C в течение 20-25 мин.

Помаду подогревают и окрашивают в разные цвета. Фрукты моют и нарезают, цукаты перебирают.

Нижнюю лепешку смазывают фруктовой начинкой. Выкладывают на нее верхнюю лепешку, предварительно промолив ее сиропом. Каждый из четырех получившихся секторов верхней лепешки заполняют помадой разного цвета (белой, розовой, шоколадной).

Пока помада не застыла, торт украшают фруктами и цукатами.

После застывания боковые стороны обмазывают фруктовой начинкой и обсыпают миндальной крошкой.



Торт 27.5 Торт «Миндальный»

Торт «Крещатик». Для торта выпекают три квадратные или круглые миндальные лепешки, которые после охлаждения склеивают кремом масляным «Шарлотт».

Поверхность и боковую сторону смазывают кремом «Шарлотт» шоколадным. Боковую сторону обсыпают крошками из миндального полуфабриката.

Крем на поверхности разравнивают кондитерским гребешком, украшают бордюром из шоколадного крема и веткой каштана с соцветием из крема, подкрашенного в зеленый и нежно-розовый цвета.



Торт 27.6 Торт «Крещатик»

Требования к качеству миндальных тортов

Форма правильная; поверхность празднично украшена; на разрезе: два миндальных пласта склеенных фруктовой начинкой или кремом; цвет пластов коричневый; консистенция пористая, мягкая; вкус приятный, сладкий.



Задания для самостоятельного решения:

1. Определите порядок приготовления воздушных и воздушно-ореховых тортов (расставьте цифры в порядке возрастания):

- ___ Отделка поверхности.
- ___ Приготовление теста и выпечка.
- ___ Склеивание пластов и обмазывание.
- ___ Приготовление отделочного полуфабриката.

2. Составьте алгоритм приготовления миндального торта «Крещатик»:

- 1) _____
- 2) _____
- 3) _____
- 4) _____
- 5) _____
- 6) _____

3. Определите органолептические показатели качества торта «Киевского», результаты оформите в таблице:

Органолептические показатели	Торт «Киевский»
Внешний вид:	
Вкус:	

Цвет:	
Запах:	
Консистенция:	

4. Определите по рисунку название торта и впишите ответ:



Урок 28. Приготовление антреме.

Антреме – кулинарный термин, который был придуман во Франции и в настоящее время его используют по всему миру для обозначения блюд, которые подают к столу между основным кулинарным изделием и десертом.



В русской кулинарной школе к антреме относили пироги, каши, в том числе и сладкие. Главной задачей таких блюд считается подготовка вкусовых рецепторов человека к употреблению десертов. Изначально антреме создали не для того, чтобы утолить голод, а чтобы поразвлечь почтенную публику во времена многочасовых пиров Средневековья.

В настоящее время антреме – многослойный муссовый торт, с покрытием из гляссажа или велюра, оформленный фруктами, карамелью, шоколадом, орехами т. д.

Рисунок 28.1 Антреме

Особенности строения торта антреме

1) Антреме состоит из разнообразных слоев, не повторяющихся между собой, одинаковых по толщине и гармонично сочетающихся между собой по вкусу.

2) Каждый слой после заливания в форму охлаждается.

3) Нижний слой рекомендуется делать из теста, например, бисквитного или песочного.

4) Для того, чтобы внести в антреме легкую хрустинку, добавляют дополнительный слой, например, крустилант.



Рисунок 28.2 Торт антреме на разрезе

Оформление антреме

Готовое изделие покрывается глазурью (гляссажем) или велюром.

Гляссаж — зеркальное покрытие из воды, сахара, сгущенного молока и желатина. Гляссажем покрывают обязательно замороженные торты для того, чтобы она ровно легла на поверхность торта. Рабочая температура глазури 32 - 35°C.

Велюр — это тип верхнего покрытия торта, внешне очень напоминающий велюр или бархат. Состав покрытия — шоколад (тёмный или белый) и какао-масло, краситель (по желанию).



Рисунок 28.3 Покрытие «Велюр»

Изомальт (карамель) — представляет собой порошок или гранулы белого цвета, которые при нагревании переходят в жидкую консистенцию, образуя карамель. Изомальт получают из сахарозы, выделяемой из крахмала, сахарной свеклы, тростника, меда.

Элементы декора, изготавливаемые из изомальта, очень разнообразны.

Шоколад — продукт переработки какао-бобов. Шоколад предварительно темперруют, а затем изготавливают элементы декора. Они могут быть простыми (листки, бордюры) или сложными (цветы, фигурки, композиции).

Пищевое (сусальное) золото - в форме листов или в виде порошка.



Рисунок 28.4 Пищевое золото

Цветы. Для оформления изделий используют съедобные цветы (розы, фиалки, лаванда) и их лепестки. Для того чтобы закрепить цветок на торте, его погружают в специальный контейнер, в который наливают немного воды для сохранения свежести цветка. Лепестки укладывают непосредственно на торт. Такой декор придаст изделиям красоту и изысканность.



Рисунок 28.5 Торт, оформленный живыми цветами

Фрукты, ягоды. Можно использовать как свежие фрукты и ягоды, так и консервированные. Их укладывают целыми, нарезанными на части, в сочетании с цветами, лепестками и другими элементами декора.



Рисунок 28.6 Торт антреме, оформленный ягодами

Технология приготовления торта антреме с ананасовым компоте и муссом Эрл-грей

Зеркальная глазурь. Сахар, воду и глюкозу соединяют, прогревают до растворения сахара. В растопленный белый шоколад добавляют сгущенное молоко, перемешивают, вливают горячий сироп, перемешивают. Затем добавляют подготовленный желатин, молоко и краситель. Перемешивают блендером. Готовую глазурь накрывают плёнкой в контакт и убирают в холодильник для созревания.

Перед использованием прогревают до рабочей температуры.

Ананасовый компоте. Ананас обрабатывают, нарезают. В сотейнике соединяют пюре маракуйя, ананас, прогревают. Добавляют сахар с пектином, перемешивают, добавляют ликер «Куантро», перемешивают.

Бретонское тесто. Яичные желтки и сахар взбивают. Добавляют размягченное сливочное масло, взбивают до однородности. Всыпают просеянную муку, пекарский порошок и цедру лайма. Перемешивают, убирают в холод. Раскатывают пласт толщиной 2 мм. Убирают в морозилку на 20 минут. Вырезают полуфабрикат и выпекают.

Фисташковое кремю. Сливки и молоко соединяют, доводят до кипения, охлаждают, добавляют подготовленный желатин. Белый шоколад соединяют с фисташковым пралине, подготовленной молочно-сливочной смесью. Готовую массу перемешивают блендером.

Выливают кремю поверх полностью застывшего компоте. Охлаждают.

Мусс Эрл-грей. В сливки добавляют чай, доводят до кипения, настаивают 10-15 минут, процеживают, взбивают. Сыр «Маскарпоне» соединяют с сахарной пудрой, прогревают, примешивают.

Сахар соединяют с водой и доводят до 119-120°C. Во взбитые желтки тонкой струйкой вводят горячий сироп. Затем добавляют подготовленный желатин, взбивают.

Подготовленные массы соединяют и перемешивают.

Кокосовый крустилант. В сотейнике соединяют кокосовую стружку, сливки, доводят до кипения, добавляют белый шоколад, ром, перемешивают, охлаждают.

Сливочный крем. Сливки прогревают. Яичные желтки растирают с сахаром, затем тонкой струйкой, непрерывно помешивая, выливают горячие сливки, и, помешивая, проваривают до загустения.

Процеживают, заливают в кольцо, охлаждают.

Сборка антреме. В кольцо диаметром 14 см заливают ананасовый компоте, охлаждают 5-7 минут. Поверх охлажденного компоте заливают сливочный крем, охлаждают 10-15 минут. Затем фисташковое кремю, охлаждают 5-7 минут.

В кольцо диаметром 16 см выкладывают ¼ мусса Эрл-грей и охлаждают 1-2 минуты. Из кольца вынимают охлажденные слои.

Подготовленные полуфабрикаты укладывают поверх застывшего мусса, заливают боковые стенки оставшимся муссом, охлаждают 10-15 минут.

Песочный полуфабрикат покрывают кокосовым крустилантом, укладывают на охлажденные слои крустилантом вниз, охлаждают 5-10 минут.

Антреме вынимают из формы, покрывают зеркальной глазурью и оформляют изомальтом.



Задания для самостоятельного решения:

1. Определите, какие полуфабрикаты и элементы оформления могут быть использованы для приготовления антреме (зачеркните лишние):

- | | | |
|-----------------|----------------|----------------|
| цветы | крем сливочный | пищевое золото |
| кремю | мусс белый | желе |
| песочное тесто | ягоды и фрукты | орехи |
| мусс шоколадный | мусс белый | крустилант |
| велюр | бисквит | гляссаж |
| карамель | компоте | шоколад |

2. Перечислите особенности торта антреме:

- 1) _____


- 2) _____

- 3) _____

- 4) _____

3. Опишите технологию приготовления зеркальной глазури: _____

4. Определите органолептические показатели качества муссового торта «Три шоколада», результаты оформите в таблице:

Органолептические показатели	Торт «Три шоколада»
Внешний вид: 	
Вкус:	
Цвет:	
Запах:	

Консистенция:	
---------------	--

Урок 29. Современные направления развития кондитерского производства и актуальные требования рынка.

Современные направления развития кондитерского производства:

1) Расширение ассортимента продукции за счет введения «европейских» изделий (капкейки, круассаны, маффины, макарон).



Рисунок 29.1 Макароны. Круассаны

2) Изменение и расширение способов изготовления выпеченных полуфабрикатов (способы замеса, формования, выпечки, использование новых видов сырья для приготовления теста).

3) Расширение ассортимента отделочных полуфабрикатов, широкое распространение муссовых тортов, покрытых глянсажем и велюром.



Рисунок 29.2 Муссовые торты с глянсажем и велюром

4) Применение разнообразных способов сборки пирожных и тортов.



Рисунок 29.3 Способы сборки кондитерских изделий

5) Изготовление шоколадных конфет ручной работы.



Рисунок 29.4 Форма из поликарбоната

6) Широкий ассортимент отделочных полуфабрикатов.



Рисунок 29.5 Крамбл (хрустящий слой)

Актуальные требования рынка:

а) **минималистичный дизайн** - простота и понятность вкусов. На первый план выходит фактура и архитектура изделий. Уходят крупногабаритные декорации.



Рисунок 29.6 Кондитерская витрина кофейни

б) **естественные цвета** - натуральные, приземленные цвета и оттенки на пике популярности.

в) **геометрические формы** – кроме традиционных круглых тортов, кондитеры готовят кубы, параллелограммы и прочие фигуры.



Рисунок 29.7 Формы кондитерских изделий

г) **ручная роспись** - изображения могут быть как абстрактные с четко прослеживающимися жирными мазками, так и цветочные узоры, орнамент, рисунки.



Рисунок 29.8 Ручная роспись на тортах

д) использование **шоколада, драгоценных камней** в оформлении.



Рисунок 29.9 Торты, оформленные драгоценными камнями и шоколадом

е) использование **региональных продуктов** при приготовлении кондитерских изделий.

ж) кондитерские изделия **пониженной калорийности**.



Задания для самостоятельного решения:

1. Определите по рисунку современные кондитерские изделия и обведите их:



2. Определите, какие продукты являются региональными на территории Костромской области (подчеркните их):

- | | | |
|----------|----------|---------|
| шоколад | молоко | ванилин |
| клюква | черника | сметана |
| яйца | брусника | миндаль |
| голубика | дыня | сахар |
| клубника | яблоки | сыр |

3. Перечислите основные требования рынка кондитерских изделий:

4. Определите вид оформления кондитерских изделий и подпишите под рисунком:



Урок 30-31. Расчет сырья для приготовления тортов.

1. Задача. Рассчитать сырье для приготовления 10 тортов «Прага» массой по 1720 г:

Торт «Прага»

Наименование полуфабрикатов, пищевых продуктов	Масса, г
Бисквит «Прага»	8100
Крем «Пражский»	6170
Помада шоколадная	2000
Повидло	920
Выход:	10 шт. по 1720 г

Бисквит «Прага»

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса, г. для приготовления
Мука пшеничная высшего сорта	238
Сахар-песок	310
Меланж (яйца)	687
Масло сливочное	78
Какао-порошок	48
Выход выпеченного полуфабриката	1000

Крем «Пражский»

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса, г. для приготовления
---------------------------------------	-----------------------------

Масло сливочное	537
Молоко сгущенное с сахаром	324
Яичные желтки	56
Какао-порошок	25
Ванилин	0,29
Вода	57
Выход отделочного полуфабриката	1000

Помада шоколадная

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса, г. для приготовления
Сахар-песок	755
Патока	113
Вода	250
Какао-порошок	48
Ванильная пудра	2,3
Эссенция	2,6
Выход выпеченного полуфабриката	1000

Решение:

Ответ: для приготовления 10 тортов «Прага» массой по 1720 г необходимы следующие ингредиенты

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса, г. для бисквита	Масса, г. для крема	Масса, г. для помады	ИТОГО
Мука пшеничная высшего сорта				
Сахар-песок				
Меланж (яйца)				
Масло сливочное				

Какао-порошок				
Молоко сгущенное				
Яичные желтки				
Ванилин (ванильная пудра)				
Патока				
Эссенция				
Повидло				920

2. Задача. Рассчитать сырье для приготовления 5 тортов «Киевский» массой по 1000 г:

Торт «Киевский»

Наименование полуфабрикатов, пищевых продуктов	Масса, г	Масса, г
Воздушно-ореховый полуфабрикат	4200	
Крем «Шарлотт»	3700	
Крем шоколадный «Шарлотт»	1760	
Фрукты и цукаты	340	
Коньяк в крем	50	
Выход:	10 шт. по 1000 г	5 шт. по 1000 г

Воздушно-ореховый полуфабрикат

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса, г. для приготовления
Сахар-песок	689
Яичные белки	342
Орехи жареные	290
Ванильная пудра	8,5
Выход выпеченного полуфабриката	1000

Крем «Шарлотт»

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса, г. для приготовления
Масло сливочное	422
Сахар-песок	375
Молоко цельное	250
Яйца	75
Ванильная пудра	4
Коньяк или вино десертное	1,6
Выход отделочного полуфабриката	1000

Крем «Шарлотт» шоколадный

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса, г. для приготовления
Масло сливочное	382
Сахар-песок	371
Молоко цельное	247

Яйца	74
Какао-порошок	48
Ванильная пудра	1,4
Коньяк или вино десертное	1,5
Выход отделочного полуфабриката	1000

Решение: _____

Ответ: для приготовления 5 тортов «Киевский» массой по 1000 г необходимы следующие ингредиенты

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса, г. для воздушно-орехового п/ф	Масса, г. для крема «Шарлотт»	Масса, г. для крема «Шарлотт» шоколадного	ИТОГО
Сахар-песок				
Яичные белки				
Орехи жареные				
Ванильная пудра				
Масло сливочное				
Молоко цельное				
Яйца				
Коньяк (вино)				
Какао-порошок				
Фрукты и цукаты				170
Коньяк в крем				25

Тема 2.5. Приготовление изделий пониженной калорийности.

Урок 32. Характеристика изделий пониженной калорийности. Приготовление полуфабрикатов для изделий пониженной калорийности.

Изделия пониженной калорийности могут быть рекомендованы для рационального и диетического питания.

В новом виде булочных и кондитерских изделий часть высококалорийного сырья (жира, сахара, муки) заменена менее энергоемкими, но биологически полноценными продуктами — нежирным творогом, молочным пищевым белком, овощными вареными протертыми массами, овощными напитками, композициями, включающими молочно-белковые продукты и овощные массы, а также фруктовыми пастами и пюре.

Овощные пюре представляют собой протертые овощи, предварительно сваренные на пару или обычным способом.



Рисунок 32.1 Овощные пюре

Пасты яблочная, айвовая, виноградная представляют собой однородную протертую массу без семян, косточек, остатков кожицы и других грубых частиц. Для пасты виноградной допускаются кристаллы виноградного камня. В этом случае виноградную пасту протирают через сито с ячейками 1,5 мм, количество пасты в рецептуре увеличивают на 7%. В пасты яблочную и айвовую для улучшения вкуса добавляют лимонную кислоту.



Рисунок 32.2 Яблочная паста

Мандариновая крупка представляет собой кусочки кожуры или отжимов зрелых мандаринов размером от 5 до 25 мм, сладкие на вкус, без посторонних примесей, цвет от желтого до оранжевого; допускается коричневый оттенок.



Рисунок 32.3 Мандариновая крупка

Добавка пищевая для бисквита СОМ — сухое обезжиренное молоко.

Добавка пищевая для крема СМП — сухой молочный продукт.



Рисунок 32.4 Сухое обезжиренное молоко

Полуфабрикаты для изделий пониженной калорийности

Предварительная активизация дрожжей. Предварительная активизация дрожжей является составной частью технологического процесса производства булочных изделий. Она обеспечивает высокие органолептические показатели качества нового вида изделий.

Предварительная активизация дрожжей состоит в том, что прессованные дрожжи выдерживают 30-40 мин в питательной смеси при температуре 35-40°C.

Смесь готовят путем смешивания части ингредиентов, входящих в рецептуру (в %): муки 2-4, сахара 15-20, жидкости 40-50 рецептурного количества молочно-белковых продуктов вместе с

овощными массами (протертыми вареными картофелем или морковью или тыквенным напитком).

Помада морковная. Морковную массу, воду (соотношение 2:1) с сахарным песком доводят до кипения в открытом котле при помешивании, снимая образующуюся пену. Закрывают котел крышкой и уваривают сироп до температуры 108°C, добавляют подогретую до 50°C патоку и продолжают варить сироп до температуры 114-116°C (проба на «слабый шарик»). Горячий сироп охлаждают до температуры 35-45°C, добавляют эссенцию и взбивают в течение 15-20 мин.

Помада свекольная. Свекольную массу, воду (соотношение 1:1) и сахарный песок доводят до кипения и варят как помаду морковную.

Помада тыквенная. Сахар-песок и тыквенный напиток доводят до кипения и варят как помаду морковную.

Помада томатная. Томатный сок, воду (соотношение 2:1) и сахарный песок доводят до кипения и варят как помаду морковную.

Помада яблочная. Сахар-песок, яблочное пюре, воду в соотношении 2:1:5 доводят до кипения и уваривают до температуры 114-116°C (проба на «слабый шарик»). Готовый сироп охлаждают до 35-40°C и взбивают.

Помада виноградная. Варят помаду основную, перед взбиванием готовой помады в нее добавляют виноградную пасту. Пасту виноградную (в случае наличия кристаллов винного камня) протирают через сито с ячейками не более 1,5 мм.

Сироп сливовый. Сахар-песок перемешивают со сливовой пастой, разводят водой, доводят до кипения и кипятят 2-3 мин. Готовый сироп охлаждают до 20°C.

Начинка яблочная, айвовая или сливовая. Пасту яблочную, айвовую или сливовую, или пюре яблочное уваривают с сахаром-песком.

Воздушный полуфабрикат. Воздушный полуфабрикат, используемый для отделки изделий, приготавливают так же, как для обычных пирожных и тортов, только перед выпечкой его размазывают более тонким слоем (2-4 мм).

Крем сливочно-яблочный, айвовый или сливовый. Зачищенное и нарезанное на куски сливочное масло взбивают во взбивальной машине вместе с сахарной пудрой (50% общего количества) в течение 5-7 мин вначале с малым, а затем с большим числом оборотов, постепенно добавляют сгущенное молоко, оставшуюся часть пудры и взбивают еще 7-10 мин. В конце взбивания добавляют яблочную, айвовую или сливовую пасту и продолжают взбивание до получения однородной массы.

Крем белково-виноградный (яблочный, айвовый или сливовый) заварной. Предварительно охлажденный яичный белок взбивают во взбивальной машине вначале с малым, а затем с большим числом оборотов до увеличения объема в 6-7 раз.

Во взбитую белковую массу добавляют 20% сахара-песка (или 25-30% при использовании яблочного пюре) от количества, предусмотренного рецептурой, и смесь взбивают еще 10 мин.

Не прекращая взбивания, тонкой струей вводят горячий уваренный сахарный сироп (в котле уваривают сахар-песок и

воду в соотношении 4:1 до температуры 118-120°C), взбивают еще 5-7 мин.

Затем вводят частями пасту и взбивают до получения пышной, устойчивой однородной массы.

Пасту сливовую добавляют перед введением сахарного сиропа и взбивают не более 5 мин.

Пасту айвовую, яблочную, пюре яблочное перемешивают перед использованием с лимонной кислотой.

При использовании **виноградной пасты** ее взбивают с 20% сахара-песка в течение 15 мин (до растворения кристаллов винного камня), добавляют яичный белок и взбивают еще 10-15 мин; затем в полученную массу вводят горячий сироп и взбивают до готовности.



Рисунок 32.5 Крем белково-яблочный



Задания для самостоятельного решения:

1. Впишите недостающие слова: «Изделия пониженной калорийности могут быть рекомендованы для _____ и _____ питания».

2. Определите, какие низкокалорийные продукты можно использовать в качестве замены для приготовления изделий пониженной калорийности (подчеркни нужные):

- | | |
|---------------------------|---------------------|
| сухое обезжиренное молоко | яблоки |
| сметана | капуста |
| слива | сливки 33% |
| морковь | мандариновая крупка |
| сухой молочный продукт | тыква |
| свекла | сливочное масло |

3. Опишите предварительную активацию дрожжей:

4. Составьте схему приготовления крема белково-виноградного заварного (последовательно впишите технологические операции):

↓

↓

↓

↓

Урок 33. Ассортимент изделий пониженной калорийности

33.1 Изделия с отварными протертыми овощами

Булочка «Розовая». Дрожжевое тесто с добавлением отварной протертой свеклы готовят опарным способом, из готового теста формуют шарики массой 68 г, расстаивают их 40-50 мин, перед выпечкой смазывают меланжем.

Выпекают изделия при температуре 230-240°C в течение 10-12 мин.



Рисунок 33.1 Булочка «Розовая»

Булочка «Алтайская». Готовят дрожжевое тесто так же, как для булочки «Розовая», но в тесто вместо свеклы добавляют отварную протертую морковь, маргарин заменяют растительным маслом и не кладут сахар.



Рисунок 33.2 Булочка «Алтайская»

Булочка молочная. Из дрожжевого теста формуют шарики массой 58 г, кладут швом вниз, расстаивают 20-25 мин. Перед выпечкой делают 3-4 косых надреза и выпекают 10-12 мин при температуре 230-240°C.

Булочка «К завтраку». Тесто дрожжевое готовят безопарным способом. Подготовленный творог, вареный протертый картофель размешивают в деже тестомесильной машины с водой температурой 70-100°C (50% от рецептуры), добавляют сахар (15-20% от рецептуры). При температуре смеси 30-40°C добавляют муку (2-4% от рецептуры) и дрожжи, т.е. производят предварительную активизацию дрожжей.

Смесь перемешивают и выдерживают 30—40 мин до увеличения объема в 1,5-2 раза и добавляют оставшиеся продукты, вымешивая их 7-8 мин. В конце замеса вводят растительное масло.

Тесто бродит 1,5-2 ч при температуре 35-40°C. В процессе брожения тесто обминают два раза.

Из готового теста формируют шарики массой 71 г, укладывают их швом вниз на смазанные жиром листы, расстаивают 30-35 мин. Перед выпечкой смазывают меланжем и выпекают в течение 10-12 мин при температуре 200-220°C.



33.3 Булочка «К завтраку»

Булочка «Закусочная» отличается от булочки «К завтраку» тем, что добавкой в тесто является только отварной протертый картофель без творога.

Булочка «Янтарная» имеет в тесте добавку из вареной протертой моркови и протертого творога. А также при приготовлении теста 1% муки (от рецептуры) засаривают кипятком, перемешивают, охлаждают до 35-40°C и соединяют с добавками.

Булочка с корицей имеет в тесте добавку из тыквенного напитка. Формуют булочку в виде рулета с корицей, скрепляют концы и разрезают вдоль в виде плюшки.

Булочка «Полезная» имеет в тесте добавку из тыквенного напитка. Формуют ее в виде шарика, как булочку «К завтраку».

Булочка «Деревенская» имеет в тесте добавку из вареного протертого картофеля и тыквенного напитка. Формуют изделие в виде сложенного пополам прямоугольника с надрезами по краям.

Булочка «Творожная» имеет в тесте добавку из творога, который предварительно заваривают молоком горячим. Формуют булочку из жгутика в виде улитки.

Булочка «Украинская» имеет в тесте добавку из протертого молочного белка и тыквенного напитка. Формуют булочку в виде кренделя.

Бисквит с овощами

Для этого бисквита используют овощное пюре, приготовленное из моркови, свеклы, капусты. В зависимости от используемых овощей готовят бисквит «Солнечный», «Ночка», «Свежесть».

Бисквит «Солнечный», бисквит «Ночка», бисквит «Свежесть». Овощи для пюре промывают, очищают, еще раз промывают, нарезают на куски и варят на пару или в воде. Готовые овощи протирают дважды на машине для протирки овощей.

Бисквиты готовят основным способом. Перед взбиванием меланжа с сахарным песком добавляют отварную протертую морковь в «Солнечный», капусту в «Свежесть», свеклу в «Ночку».

Выпекают бисквит при температуре 220-230°C 35-40 мин.



33.4 Бисквит «Солнечный»

Пирог бисквитный «Солнечный». Бисквит после охлаждения освобождают от бумаги, разрезают по горизонтали на два пласта, склеивают их повидлом, сверху посыпают сахарной пудрой.

Пирог бисквитный «Свежесть». Готовят так же, как пирог «Солнечный», только мякиш имеет светло-желтый цвет.

Пирог бисквитный «Ночка». Бисквит после охлаждения разрезают на два пласта, склеивают кремом сливочным, сверху посыпают сахарной пудрой.

Печенье «Золотистое». Готовят, как обычно, песочное тесто, только во время взбивания сахара с маргарином добавляют морковное пюре. Готовое тесто раскатывают в пласт толщиной 5 мм, вырезают печенье круглой зубчатой выемкой и выпекают при температуре 220-230°C в течение 10-12 мин.

33.2 Изделия с фруктовыми пастами, крупкой

Бисквитно-фруктовые полуфабрикаты. Для этих бисквитов используют яблочную, айвовую или сливовую пасты. Бисквит яблочный можно приготовить с добавлением яблочного повидла.

Бисквит сливовый, бисквит яблочный, бисквит айвовый. Бисквит готовят основным способом. Яблочную пасту предварительно перемешивают с растворенной лимонной кислотой, затем добавляют меланж, сахар и взбивают 30-35 мин до увеличения объема в 2,5-3 раза. Затем добавляют муку, перемешанную с крахмалом, и взбивают не более 15 с. Муку вводят в 2-3 приема. Выпекают бисквит 40-50 мин при температуре 200-225°C.

Рулеты и пироги. Бисквит для рулета готовят так же, как фруктовые бисквиты, но без добавления крахмала. Выпекают его 10-15 мин при температуре 200-220°C.

Бисквит яблочный выпекают на кондитерских листах слоем 6-7 мм. Пласт смазывают яблочной начинкой (2/3 по рецептуре) и заворачивают в рулет. Поверхность смазывают оставшейся яблочной начинкой и посыпают воздушным полуфабрикатом, нарезанным на кубики с гранью 6-8 мм.

Для приготовления яблочной начинки яблочную пасту уваривают с сахаром-песком.

Рулет айвовый. Бисквит айвовый выпекают слоем 6-7 мм, выстаивают, снимают бумагу, зачищают и смазывают айвовой начинкой (2/3 по рецептуре), заворачивают в рулет. Поверхность смазывают оставшейся айвовой начинкой и посыпают основным бисквитом, измельченным на крупной терке. Начинку айвовую готовят так же, как яблочную.

Пирог «Праздничный»

Помаду готовят так же, как основную, только при разогревании добавляют виноградную пасту.

Бисквит выпекают в круглых формах. После выпечки и охлаждения его разрезают на три пласта, склеивают их яблочной начинкой, поверхность смазывают той же начинкой и глазируют помадой. Сверху наносят рисунок виноградной помадой.

Кексы

Кекс «Неженка». Приготавливают дрожжевое тесто безопасным способом. Дрожжи разводят в соотношении 1:2 водой, доведенной до температуры 18-20°C и вливают в дежу тестомесильной машины, размешивают с водой, подогретой до 35-40°C, вводят все остальное сырье и перемешивают тесто в течение 7-8 мин. Затем вливают растопленный маргарин и ставят тесто на 1,5 ч для брожения. После обминки тесто раскладывают в смазанные жиром формы и оставляют для расстойки на 20-25 мин. Выпекают кексы при температуре 200-220°C в течение 15-16 мин. Готовые изделия посыпают пудрой и ванилином.

Кекс «Мандариновый». Приготавливают так же, как кекс «Неженка», но перед введением муки добавляют перебранную мандариновую крупку.

Кекс яблочный. Маргарин перемешивают с частью соды (1/2 нормы), соединяют с сахаром-песком и взбивают 8-12 мин, добавляют яблочную пасту, предварительно перемешанную с раствором лимонной кислоты, и взбивают еще 5 мин. Затем вводят меланж, соль. Через 5-8 мин вливают воду, перемешивают до однородной консистенции, засыпают муку с остатками соды и

перемешивают в течение 1-2 мин. Тесто выкладывают в формы в виде усеченного конуса, смазанные жиром, и выпекают при температуре 200-210 °С в течение 25-30 мин. Выпеченные и охлажденные кексы посыпают сахарной пудрой.

Кекс айвовый. Тесто готовят так же, как для кекса яблочного, только добавляют не воду, а настой чая (90 г). Выпекают в конусообразных формах. Готовые изделия посыпают сахарной пудрой. Масса теста на одно изделие 92-93 г.



Задания для самостоятельного решения:

1. Напишите названия булочек пониженной калорийности:

- 1) _____
- 2) _____
- 3) _____
- 4) _____
- 5) _____
- 6) _____
- 7) _____
- 8) _____
- 9) _____

2. Опишите процесс приготовления булочки «Розовая»:

3. Определите название бисквита и его входящий компонент (стрелками соедините пары):

Бисквит «Ночка»

капуста отварная

Бисквит «Свежесть»

морковь отварная

Бисквит «Солнечный»

свекла отварная

Тема 2.6. Приготовление восточных кондитерских изделий.

Урок 34. Характеристика, ассортимент и технология приготовления восточных кондитерских изделий.

Среди **национальных мучных кондитерских изделий** особой популярностью пользуются восточные и европейские сладости.

Мучное восточное изделие — мучное кондитерское изделие, изготовленное с особенностями рецептур национальной восточной кухни. Восточные мучные изделия характеризуются большим содержанием сдобы, использованием разнообразных видов орехов, пряностей, ароматизаторов, меда и другого сырья, что обуславливает их высокую калорийность и питательность.

Ассортимент восточных кондитерских изделий

Шакер-пури — изделие типа сдобного печенья, в 1 кг около содержится не менее 40 шт. Имеет форму полумесяца, кремовый цвет, поверхность обсыпана сахарной пудрой, консистенция ломкая, но не крошащаяся.



Рисунок 34.1 Шакер-пури

Сдобное пресное тесто готовят на молоке, углекислый аммоний добавляют вместе с мукой.

Готовое тесто раскатывают в пласт толщиной 4-5 мм и специальной выемкой в виде полумесяца формируют печенье. Выпекают на чистых сухих листах при температуре 180-200°C.

Остывшие изделия посыпают сахарной пудрой.

Шакер-чурек — изделие типа сдобного печенья. Выпускается весовым. В 1 кг содержится не менее 13 шт. Изготавливается на пшеничной муке высшего сорта с добавлением топленого масла, сахара, яиц, ванильной эссенции, а сахарная пудра используется на обсыпку.

Песочное тесто готовят на охлажденном до 4-5°C топленом масле. Готовое тесто, температура которого 10-12°C, делят на куски по 75 г и формируют в виде шарика. Укладывают на лист, выстланный бумагой, и выпекают при температуре 180-200°C. Остывшие изделия посыпают сахарной пудрой.



Рисунок 34.2 Шакер-чурек

Шакер-лукум — изделие типа сдобного печенья, в 1 кг содержится не менее 40 шт., имеет форму косых ломтиков светло-желтого цвета, поверхность обсыпана сахарной пудрой, консистенция ломкая, рассыпчатая. Тесто готовят так же, как и для изделия шакер-пури.

Готовое тесто делят на куски по 300 г, раскатывают в жгут, укладывают на листы, выстланные бумагой, выравнивают и делают на поверхности косые насечки. Выпекают при температуре 180—190°C. После охлаждения изделие нарезают по насечкам на ломтики и посыпают сахарной пудрой.



Рисунок 34.3 Шакер-лукум

Нан бухарский — изделие из сдобного теста, с добавлением цукатов, орехов и изюма. Выпускается весовым и в расфасовке. В 1 кг содержится не менее 12 шт. Изделия имеют круглую форму, глазированную помадой поверхность, структура в изломе однородная.

Сдобное пресное тесто готовят с добавлением сметаны, орехов, изюма и цукатов. Углекислый аммоний добавляют вместе с мукой.

Готовое тесто делят на куски массой 10-60 г (по желанию) и формуют в виде шарика. Укладывают на кондитерские листы, выстланные бумагой.

Перед выпечкой смазывают меланжем и выпекают при температуре 180-200°C от 15 до 30 мин в зависимости от сформованного веса изделия.

После охлаждения глазируют розовой помадой.



Рисунок 34.4 Нан бухарский

Нан азербайджанский — изделие типа сдобного печенья с добавлением изюма, цукатов и орехов. Выпускается весовым и в расфасовке, в 1 кг содержится не менее 25 шт. Изделия имеют форму косых ломтиков, интенсивно желтого цвета, глазированные помадой, консистенция ломкая, некрошащаяся.

Песочное тесто готовят с добавлением молока, орехов, изюма, цукатов и шафрана. Готовое тесто делят на куски по 500 г, раскатывают в жгут диаметром 30-35 мм, укладывают на листы, выстланные бумагой, выравнивают и поверхность смазывают яйцом. Выпекают при температуре 180-190°C. После охлаждения изделие глазируют розовой помадой и нарезают на косые ломтики шириной 40 мм.



Рисунок 34.5 Нан азербайджанский

Кихелах ванильный — изделие типа сдобного печенья. Выпускается весовым. В 1 кг содержится не менее 65 шт.

Изделия ромбовидные бледные, обсыпанные сахарным песком, ломкие, некрошащиеся, с запахом ванили. Сдобное пресное тесто готовят с использованием сухого молока, воды и ванилина. Углекислый аммоний добавляют вместе с мукой.



Рисунок 34.6 Кихелах ванильный

Готовое тесто раскатывают в пласт толщиной 4-6 мм, поверхность смазывают яйцом, посыпают сахарным песком и разрезают на печенье в виде ромбов размером 40x55 мм. Укладывают на лист и выпекают при температуре 150-170°C.

Леках — означает название еврейского медового пирога со специями, который, как правило, готовят на еврейский Новый год. Хранится такая медовая коврижка около недели.

Приготовленное пряничное тесто выдерживают в течение семи — десяти часов, делят на куски по 500 г и формуют изделия плоской круглой формы. Укладывают на кондитерские листы, слегка смазанные маслом. Поверхность изделий смазывают меланжем и посыпают рубленным миндалем. Выпекают при температуре 170-180°C в течение 50 мин.



Рисунок 34.7 Леках

Курабье бакинское — изделие типа песочного печенья. В 1 кг. не менее 40 шт., имеет форму ромашек, ершиков, палочек, поверхность темно-желтого цвета, консистенция рассыпчатая, поверхность в виде ромашки, в центре отделана абрикосовой или яблочной начинкой.

Песочное тесто формуют при помощи кондитерского мешка с зубчатой трубочкой в виде ромашек, палочек, ракушек и украшают абрикосовой или яблочной начинкой. Выпекают печенье 10-15 мин при температуре 200-220°C.



Рисунок 34.8 Курабье бакинское



Задания для самостоятельного решения:

1. Напишите основные отличительные особенности восточных кондитерских изделий: _____

2. Выберите из списка мучные восточные изделия (подчеркните их или обведите):

- | | |
|---------------------|-----------------------|
| бисквит «Ночка» | курабье бакинское |
| леках | торт «Прага» |
| нан бухарский | шакер-чурек |
| кекс «Майский» | пряники глазированные |
| нан азербайджанский | кекс «Столичный» |
| печенье творожное | шакер-пури |
| рулет айвовый | печенье «звездочка» |
| шакер-лукум | кихелах ванильный |

3. Подпишите названия восточных изделий под рисунком:



4. Определите восточное изделие и вид полуфабриката, из которого он приготовлен (стрелками соедините пары):

Леках	сдобное печенье
Курабье бакинское	пряничный полуфабрикат
Нан азербайджанский	сдобный полуфабрикат с изюмом, орехами и цукатами
Кихелах	песочный полуфабрикат

Урок 35-37. Лабораторное занятие № 2. «Приготовление пирожных разнообразного ассортимента».

Цель лабораторного занятия:

Отработать практические навыки приготовления и оформления пирожных в ассортименте, закрепить теоретические знания по технологии их приготовления.

Задачи:

– получить практический опыт приготовления выпеченных и отделочных полуфабрикатов: бисквит, песочный полуфабрикат, заварной полуфабрикат, воздушный полуфабрикат, сироп для промочки, крем сливочный основной, крем «Шарлотт», крем «Ореховый»;

– изготовить пирожные в ассортименте: «Бисквитное со сливочным кремом (нарезное)», «Песочное кольцо с орехами», пирожное «Орешек», пирожное «Воздушное» (двойное);

– сравнить полученный результат с требованиями качества, предъявляемыми нормативными документами;

– закрепить теоретические знания по технологии их приготовления.

Оборудование: печь конвекционная, плита индукционная, планетарный миксер, весы настольные, столы производственные, шпильки для готовой продукции.

Посуда и инвентарь:

- миски объемом 0,5-1 литр;
- кастрюли объемом 1, 2, 3 литра;

- лопатки силиконовые;
- веничек для взбивания;
- противни или листы кондитерские;
- палетка для выравнивания;
- мешки кондитерские с насадками;
- лейка (для промочки кондитерских изделий);
- термометр (пирометр);
- посуда для подачи изделий.

Последовательность выполнения работы

1. Проведение инструктажа по технике безопасности на рабочем месте.
2. Выполнение лабораторного занятия:
 - взвешивание сырья;
 - приготовление пирожных согласно рецептуре;
 - проведение бракеража готовых изделий;
 - уборка рабочего места.
3. Подведение итогов лабораторного занятия.

Требования к качеству готовых отделочных полуфабрикатов

1. Пирожное «Бисквитное с кремом (нарезное)»

- а) **внешний вид** – пирожные различной формы, поверхность украшена кремом, крем хорошо сохраняет форму;
- б) **цвет** – полуфабриката - желтый, крема - однородный;
- в) **вкус и аромат** – сладкий с нотками ванили и десертного вина;

г) **консистенция** – пористая, упругая, пропитана сиропом, легко разламывается.

2. Пирожное «Песочное кольцо с орехами»

- а) **внешний вид** – изделия круглые с гофрированными краями с ровным круглым отверстием в середине, посыпаны орехами;
- б) **цвет** – золотистый;
- в) **вкус и аромат** – сладкий с ароматом орехов;
- г) **консистенция** – сухая, легко разламывается.

3. Пирожное «Орешек»

- а) **внешний вид** – пирожные в виде круглых улочек, поверхность облита помадой и обсыпана орехами;
- б) **цвет** – полуфабриката – желтый, крема – белый с желтоватым оттенком, помады - белый;
- в) **вкус и запах** – сладкий с ароматом ванили и орехов;
- г) **консистенция** – мягкая.

4. Пирожное «Воздушное» с кремом (двойное)

- а) **внешний вид** – пирожное круглой формы, попарно склеены кремом;
- б) **цвет** – белый;
- в) **вкус и запах** – сладкий с ароматом ванили;
- г) **консистенция** – сухая, легко крошится.

Технологическая карта № 1

Наименование организации: ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж»

Номер рецептуры: стр. 193 Учебник Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, 2017.

Наименование изделия: Пирожное «Бисквитное со сливочным кремом»

Наименование полуфабрикатов	Расход п/ф на 100 шт. готовых изделий	Расход п/ф на 10 шт. готовых изделий
Бисквит	1998	200
Сироп (для промочки)	756	76
Крем сливочный	1633	163
Начинка фруктовая	113	11
Выход (шт.):	100 по 45 г	10 по 45 г

стр. 148 Бисквит основной

Наименование сырья	Расход сырья на 1000 готового бисквита	Расход сырья на 200 готового бисквита
Мука	281	56
Крахмал	69,4	14
Сахар-песок	347	69

Меланж	578,5	116
Эссенция ванильная	3,5	0,7
Выход (г):	1000	200

стр. 52 Крем сливочный (основной)

Наименование сырья	Расход сырья на 1000 готового крема	Расход сырья на 200 готового крема
Масло сливочное	522	104
Сахарная пудра	279	56
Молоко сгущенное с сахаром	209	42
Ванильная пудра	5	1
Коньяк или вино десертное	1,7	0,3
Выход (г):	1000	200

стр. 46 Сироп (для промочки)

Наименование сырья	Расход сырья на 1000 г готового сиропа	Расход сырья на 100 г готового сиропа
Сахар-песок	513	51
Коньяк или вино десертное	48	5
Эссенция ромовая	2	0,2
Вода	500	50
Выход (г):	1000	100

Технологический процесс приготовления: яйца с сахаром соединяют и взбивают до увеличения в объеме в 3 раза и устойчивого рисунка. В конце взбивания добавляют эссенцию ванильную и всыпают муку с крахмалом. Замешивают тесто

быстро в течение 15-30 с. Выливают в подготовленную форму. Выпекают при температуре 180-200°C в течение 40-60 мин.

Выпеченный и охлажденный бисквит вынимают из капсулы и оставляют на 8-10 часов для укрепления структуры. Затем с пласта снимают бумагу, зачищают подгорелые места и разрезают по горизонтали на два одинаковых по толщине пласта. Нижний пласт пропитывают сиропом, но немного, так как он является основанием пирожного. Затем этот пласт смазывают кремом. На него кладут второй пласт корочкой вниз и промачивают обильнее с помощью плоской кисточки или специальной лейкой. На поверхность наносят крем. Крем при нанесении на бисквит не должен смешиваться с крошками. Поэтому наносят тонкий слой крема и приглаживают (грунтуют) ножом, чтобы крошки пристали к бисквиту. Затем наносят второй слой крема и рисунок в виде прямых или волнистых линий кондитерской гребенкой. Это делают для того, чтобы пирожное выглядело нарядно, и рисунок на поверхности выделялся более рельефно.

Пласт разрезают на пирожные тонким горячим (окунают в горячую воду и стряхивают капли) ножом. Каждое пирожное украшают кремом и фруктовой начинкой. Пирожное можно приготовить разной формы: квадратной, ромбовидной, треугольной, прямоугольной и овальной.

Технологическая карта № 2

Наименование организации: ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж»

Номер рецептуры: стр. 127 Учебник Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, 2017.

Наименование изделия: Пирожное «Песочное кольцо с орехами»

Наименование полуфабрикатов	Расход п/ф на 100 шт. готовых изделий	Расход п/ф на 10 шт. готовых изделий
Песочный полуфабрикат	4200	420
Ядра орехов	480	48
Меланж (для смазки)	120	12
Выход (шт.):	100 по 48 г.	10 по 48 г.

стр. 139 Песочное тесто

Наименование сырья	Расход сырья на 1000 готового песочного теста	Расход сырья на 500 готового песочного теста
Мука	557	279
Масло сливочное	309	155
Сахар-песок	206	103
Меланж	72	36

Аммоний	0,5	0,25
Сода	0,5	0,25
Соль	2	1
Эссенция	2	1
Выход (г):	1000	500

Технологический процесс приготовления: масло сливочное с сахаром взбивают до полного растворения сахара и побеления сливочной массы, затем небольшими порциями добавляют яйца, в которых растворены соль, сода, аммоний и ванильная эссенция. В конце взбивания всыпают муку, оставляя 7-10 % от общей массы на подпыл. Замешивают тесто быстро, в течение 2-3 минут. Выпекают при температуре 180-200°C в течение 15-20 мин.

Орехи обжаривают на сковороде или в жарочном шкафу при температуре 150-160°C в течение 20-25 минут, постоянно помешивая до золотистого цвета.

Песочное тесто раскатывают в пласт толщиной 6-7 мм и вырезают круглой гофрированной выемкой кольца. Смазывают меланжем, обсыпают поджаренными орехами, кладут на противень и выпекают при температуре 220-230°C.

Технологическая карта № 3

Наименование организации: ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж»

Номер рецептуры: стр. 209 Учебник Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, 2017.

Наименование полуфабриката: Пирожное «Орешек»

Наименование полуфабрикатов	Расход п/ф на 100 шт. готовых изделий	Расход п/ф на 10 шт. готовых изделий
Заварной полуфабрикат	1301	130
Крем «Ореховый»	2101	210
Помада	900	90
Орехи (для посыпки)	198	20
Выход (шт.):	100 по 45 г.	10 по 45 г.

стр. 156 Заварной полуфабрикат

Наименование сырья	Расход сырья на 1000 заварного п/ф	Расход сырья на 200 заварного п/ф
Мука	550	110
Масло сливочное	360	72
Меланж	550	110
Соль	10	2

Вода	900	180
Выход (г.):	1000	200

стр. 60 Крем ореховый

Наименование сырья	Расход сырья на 1000 готового крема	Расход сырья на 200 готового крема
Масло сливочное	462	92
Сахарная пудра	163	33
Молоко сгущенное с сахаром	182	36
Желтки (яичные)	117	23
Орехи	143	29
Коньяк или вино десертное	2	0,4
Выход (г.):	1000	200

стр. 48 Помада основная

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса, г. для приготовления	Масса, г. для приготовления
Сахар	795	160
Вода	265	53
Патока	119	24
Эссенция	2,8	0,6
Кислота лимонная	0,8	0,16
Выход	1000	200

Технологический процесс приготовления: воду с солью и сливочным маслом доводят до кипения, всыпают муку и заваривают тесто в течение 5-10 минут. Охлаждают до 70°C и вливают небольшими порциями яйца. Вымешивают до однородной массы.

Заварное тесто отсаживают в виде круглых заготовок. Выпекают при температуре 220°C в течение 15 минут, после снижают температуру до 190°C и доводят до готовности еще в течение 20-25 минут, охлаждают и наполняют кремом «Ореховым» при помощи узкой гладкой трубочки. Сверху глазируют помадой и посыпают поджаренными рубленными орехами.

Для приготовления крема «Орехового»: яичные желтки взбивают до кремового цвета, соединяют со сгущенным молоком и проваривают на водяной бане до загустения и охлаждают до 20°C. Масло взбивают 5-7 минут, постепенно засыпают сахарную пудру и уваренные желтки со сгущенным молоком. В конце взбивания добавляют вино или коньяк и поджаренные и измельченные орехи. Общая продолжительность взбивания крема составляет около 20 минут.

Технологическая карта № 4.

Наименование организации: ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж»

Номер рецептуры: стр. 151 Учебник Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, 2017.

Наименование полуфабриката: Пирожное «Воздушное» с кремом (двойное).

Наименование полуфабрикатов	Расход п/ф на 100 шт. готовых изделий	Расход п/ф на 10 шт. готовых изделий
Воздушный полуфабрикат	3555	355
Крем «Шарлотт»	2945	294
Выход (шт):	100 по 65 г.	10 по 65 г.

стр. 156 Воздушный полуфабрикат

Наименование сырья	Расход сырья на 1000 воздушного п/ф	Расход сырья на 350 воздушного п/ф
Сахар-песок	1032	360
Яйца (белки)	387	140
Пудра ванильная	7,5	2,6
Выход (г):	1000	350

стр. 60 Крем «Глясе»

Наименование сырья	Расход сырья на 1000 готового крема	Расход сырья на 300 готового крема
Масло сливочное	396	119
Сахар-песок	396	119
Яйца	237	71
Ванильная пудра	4	1,2
Коньяк или вино десертное	2	0,6
Вода	100	30
Выход (г):	1000	300

Технологический процесс приготовления: яичные белки с сахаром смешивают и взбивают на маленьких оборотах, когда масса вспенится, скорость переключают на максимальную и взбивают до увеличения в объеме в 6-7 раз. В конце взбивания добавляют ванильную пудру. Для устойчивости белков можно добавить лимонную кислоту (0,1 % от массы белков).

Готовое воздушное тесто выкладывают в кондитерский мешок с гладкой трубочкой диаметром 15-18 мм и отсаживают заготовки круглой или овальной формы на листы, выстланные бумагой или смазанные маслом и посыпанные мукой. Выпекают при температуре 100°C 50-55 мин. После выпечки и охлаждения доньшки двух заготовок склеивают между собой. Можно использовать крем «Шарлотт» или «Глясе».



Задания для самостоятельного решения:

1. Определите основные требования безопасности при приготовлении пирожных:

2. Заполните таблицу, указав показатели качества пирожных в соответствии с требованиями:

Показатели качества	Пирожное «Бисквитное»	«Песочное кольцо»	Пирожное «Орешек»	Пирожное воздушное
Внешний вид				

Вкус				
Запах				
Цвет				
Консистенция				

3. Напишите выводы о результатах своей работы:

Урок 38-40. Лабораторное занятие № 3. «Приготовление тортов разнообразного ассортимента».

Цель лабораторного занятия:

Отработать практические навыки приготовления и оформления тортов в ассортименте, закрепить теоретические знания по технологии их приготовления.

Задачи:

- получить практический опыт приготовления выпеченных и отделочных полуфабрикатов: бисквит основной, бисквит шоколадный, песочный полуфабрикат, слоеный полуфабрикат, сироп для промочки, крем сливочный основной, крем «Шарлотт» и крем «Шарлотт» шоколадный, крем заварной;
- изготовить торты в ассортименте: «Сказка», «Прага», «Слоеный с кремом», «Ленинградский»;
- сравнить полученный результат с требованиями качества, предъявляемыми нормативными документами;
- закрепить теоретические знания по технологии их приготовления.

Оборудование: печь конвекционная, плита индукционная, планетарный миксер, весы настольные, столы производственные, шпильки для готовой продукции.

Посуда и инвентарь:

- миски объемом 0,5-1 литр;

- кастрюли объемом 1, 2, 3 литра;
- лопатки силиконовые;
- веничек для взбивания;
- противни или листы кондитерские;
- палетка для выравнивания;
- мешки кондитерские с насадками;
- лейка (для промочки кондитерских изделий);
- термометр (пирометр);
- посуда для подачи изделий.

Последовательность выполнения работы

1. Проведение инструктажа по технике безопасности на рабочем месте.
2. Выполнение лабораторного занятия:
 - взвешивание сырья;
 - приготовление тортов согласно рецептуре;
 - проведение бракеража готовых изделий;
 - уборка рабочего места.
3. Подведение итогов лабораторного занятия.

Требования к качеству готовых отделочных полуфабрикатов

1. Торт «Сказка»

а) **внешний вид** – торт имеет продолговатую форму в виде полена, прослоен и отделан шоколадным и белым (цветным) кремом, боковые стороны обсыпаны бисквитной крошкой;

б) **цвет** – выпеченного полуфабриката – золотистый, крема – однородный без вкраплений;

в) **вкус и аромат** – сладкий с нотками ванили и десертного вина и шоколада;

г) **консистенция** – пористая, мягкая, пропитана сиропом, легко разламывается.

2. Торт «Прага»

а) **внешний вид** – поверхность ровная без трещин, блестящая;

б) **цвет** – темно-коричневый;

в) **вкус и аромат** – сладкий шоколадный вкус, свойственный входящим компонентам;

г) **консистенция** – бисквит мягкий, нежный, мелкопористый, крем однородный, нежный.

3. Торт «Ленинградский»

а) **внешний вид** – торт квадратный прослоен шоколадным кремом, поверхность заглазирована шоколадной помадой, бока обсыпаны крошкой, сверху торт украшен кремом и орехами, может быть нанесена надпись «Ленинградский»;

б) **цвет** – выпеченного полуфабриката – золотистый, глазури и крема - шоколадный;

в) **вкус и запах** – сладкий с ароматом шоколада;

г) **консистенция** – мягкая, слегка крошится, крема - маслянистая.

4. Торт «Слоеный с кремом»

а) **внешний вид** – квадратный или прямоугольный торт, состоящий из тонких слоев, пропитанных заварным кремом, посыпан крошкой;

б) **цвет** – золотистый, крема - желтоватый;

в) **вкус и запах** – сладкий с ароматом ванили;

г) **консистенция** – сверху – сухая, внутри – мягкая, пропитана кремом, легко крошится.

Технологическая карта № 1.

Наименование организации: ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж»

Номер рецептуры: стр. 267 Учебник Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, 2017.

Наименование изделия: Торт «Сказка»

Наименование полуфабрикатов	Расход п/ф на 10 готовых изделий массой 1 кг	Расход п/ф на 1 готовое изделие массой 1 кг
Бисквит	3600	360
Сироп (для промочки)	2000	200
Крем «Шарлотт»	2000	200
Крем «Шарлотт» шоколадный	2000	200

Фрукты или цукаты	300	30
Крошка бисквитная	100	10
Выход (шт.):	10 x 1000 г	1 x 1000 г

стр. 148 Бисквит основной (для рулета)

Наименование сырья	Расход сырья на 1000 готового бисквита	Расход сырья на 400 готового бисквита
Мука	350	140
Сахар-песок	347	138
Меланж	578,5	232
Эссенция ванильная	3,5	1,4
Выход (г):	1000	400

стр. 79 Крем «Шарлотт» и «Шарлотт» шоколадный

Наименование сырья	Расход сырья на 1000 готового крема	Расход сырья на 400 готового крема
Масло сливочное	422	168
Сахар-песок	375	150
Молоко цельное	250	100
Яйца	75	30
Ванильная пудра	4	1,6
Коньяк или вино десертное	1,6	0,6
Какао-порошок	48	10
Выход (г):	1000	400

стр. 46 Сироп (для промочки)

Наименование сырья	Расход сырья на 1000 г готового сиропа	Расход сырья на 200 г готового сиропа
Сахар-песок	513	102
Коньяк или вино десертное	48	10
Эссенция ромовая	2	0,4
Вода	500	100
Выход (г):	1000	200

Технологический процесс приготовления: яйца с сахаром соединяют и взбивают до увеличения в объеме в 3 раза и устойчивого рисунка. В конце взбивания добавляют эссенцию ванильную и всыпают муку. Замешивают тесто быстро в течение 15-30 с. Выливают на пергаментную бумагу слоем 7-10 мм. Выпекают при температуре 230-240 °С.

Выпеченный и охлажденный бисквит освобождают от пергаментной бумаги, пропитывают сиропом, но немного, смазывают шоколадным кремом, заворачивают в виде рулета. Поверхность и боковые стороны смазывают белым кремом. Нижнюю часть рулета и боковые стороны обсыпают жареной бисквитной крошкой. На поверхность отсаживают полоски из шоколадного крема в виде почернений на коре дерева, украшают торт листиками, цветами из крема, цукатами.

Технологическая карта № 2.

Наименование организации: ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж»

Номер рецептуры: стр. 270 Учебник Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, 2017.

Наименование изделия: Торт «Прага»

Наименование полуфабрикатов	Расход п/ф на 10 готовых изделий массой 1720г	Расход п/ф на 1 готовое изделие массой 1720г
Бисквит «Прага»	8100	810
Крем «Пражский»	6170	617
Глазурь шоколадная	2000	200
Повидло	920	92
Выход (шт):	10 x 1720г	1 x 1720г

стр. 148 Бисквит «Прага»

Наименование сырья	Расход сырья на 1000 готового бисквита	Расход сырья на 800 готового бисквита
Мука	237,6	190
Сахар-песок	309,8	248
Меланж	686,6	550

Масло сливочное	78,4	63
Какао-порошок	48	38
Выход (г):	1000	800

стр. 79 Крем «Пражский»

Наименование сырья	Расход сырья на 1000г готового крема	Расход сырья на 650г готового крема
Масло сливочное	537	350
Молоко сгущенное с сах.	324	210
Яичные желтки	56	36
Какао-порошок	25	16
Ванилин	0,29	0,19
Вода	57	37
Выход (г):	1000	650

стр. 135 Глазурь шоколадная

Наименование сырья	Расход сырья на 1000 г глазури	Расход сырья на 200 г глазури
Шоколад темный	500	100
Сливки 33 %	500	100
Выход	1000	200

Технологический процесс приготовления: яичные желтки растирают с сахаром (0,5 нормы) до тех пор, пока не исчезнут кристаллы. Отдельно взбивают белки, добавляя в конце

взбивания сахар. Взбитые белки и желтки соединяют и смешивают с просеянной мукой и какао.

Масло, растопленное до 40-50°C, осторожно соединяют с тестом и слегка перемешивают (10-15 с). Когда тесто станет однородным, его раскладывают в формы для тортов диаметром около 25 см и выпекают в течение 40-50 мин при 200°C. После выпечки лепешку охлаждают и нарезают на 3-4 пласта.

Для приготовления **крема** сгущенное молоко смешивают с водой в соотношении 3:1 и взбитыми яичными желтками. Проваривают эту массу на водяной бане до загустения, протирают через сито, охлаждают. Сливочное масло взбивают, добавляют в него охлажденную массу, какао-порошок, ванилин и взбивают 10-15 мин.

Технологическая карта № 3.

Наименование организации: ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж»

Номер рецептуры: стр. 276 Учебник Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, 2017.

Наименование полуфабриката: Торт «Ленинградский»

Наименование полуфабрикатов	Расход п/ф на 10 шт. тортов	Расход п/ф на 1 торт
Песочный п/ф	3600	360
Крем сливочный шок.	2300	230
Глазурь шоколадная	1650	165
Начинка фруктовая	220	22
Шоколад	120	12
Орехи жареные	60	6
Крошка бисквитная	60	6
Выход (шт):	10 x 800г	1 x 800г

стр. 156 Песочный полуфабрикат

Наименование сырья	Расход сырья на 1000 готового песочного теста	Расход сырья на 400 готового песочного теста
Мука	557	223
Масло сливочное	309	124
Сахар-песок	206	82

Меланж	72	29
Аммоний	0,5	0,2
Сода	0,5	0,2
Соль	2	0,8
Эссенция	2	0,8
Выход (г):	1000	400

стр. 60 Крем сливочный шоколадный

Наименование сырья	Расход сырья на 1000 готового крема	Расход сырья на 250 готового крема
Масло сливочное	497	124
Сахарная пудра	265	66
Молоко сгущенное с сахаром	199	50
Какао-порошок	48	12
Ванильная пудра	2,3	0,6
Коньяк или вино десертное	1,7	0,4
Выход (г):	1000	250

стр. 135 Глазурь шоколадная

Наименование сырья	Расход сырья на 1000 г глазури	Расход сырья на 200 г глазури
Шоколад темный	500	100
Сливки 33 %	500	100
Выход	1000	200

Технологический процесс приготовления: масло сливочное с сахаром взбивают до полного растворения сахара и побеления сливочной массы, затем небольшими порциями добавляют яйца, в которых растворены соль, сода, аммоний и ванильная эссенция. В конце взбивания всыпают муку, оставляя 7-10 % от общей массы на подпыл. Замешивают тесто быстро, в течение 2-3 минут. Выпекают при температуре 180-200°C в течение 15-20 мин.

Песочное тесто раскатывают в пласты толщиной 6-7 мм и выпекают при температуре 200-210°C.

Для приготовления крема сливочного шоколадного: масло сливочное зачищают, нарезают на куски, затем взбивают 5-7 минут при небольших оборотах, пока оно не побелеет и не увеличится в объеме в 2-3 раза. Затем обороты увеличивают и вливают смесь сахарной пудры со сгущенным молоком. Взбивают 7-10 минут. В конце добавляют какао-порошок, ванильную пудру, коньяк или вино.

Торт четырех- или пятислойный, квадратный или круглый, прослоен сливочным кремом. Поверхность его заглазирована шоколадной помадой. Боковые стороны обсыпаны бисквитной крошкой.

По диагонали белым кремом наносят надпись: «Ленинградский». Края торта отшприцовывают белым кремом и украшают жареным арахисом.

Технологическая карта № 4.

Наименование организации: ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж»

Номер рецептуры: стр. 280 Учебник Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, 2017.

Наименование полуфабриката: Торт «Слоеный с кремом»

Наименование полуфабрикатов	Расход п/ф на 10 шт. готовых изделий	Расход п/ф на 1 готовое изделие
Слоеный полуфабрикат	5030	503
Крем заварной	3800	380
Сахарная пудра	150	15
Крошка слоеная	1020	102
Выход (шт.):	10 шт. по 1000г.	1 шт. по 1000г.

стр. 200 Слоеный полуфабрикат

Наименование сырья	Расход сырья на 1000г. слоеного п/ф	Расход сырья на 600г. слоеного п/ф
Мука	658	395
Масло сливочное	438	263
Меланж	33	20
Соль	5	3

Лимонная кислота	0,8	0,5
Вода	237	142
Выход (г):	1000	600

стр. 60 Крем заварной

Наименование сырья	Расход сырья на 1000 готового крема	Расход сырья на 400 готового крема
Крахмал кукурузный	69	28
Масло сливочное	334	134
Сахар-песок	223	89
Яйца (желтки)	89	36
Молоко	357	143
Ванилин	0,1	0,04
Выход (г):	1000	400

Технологический процесс приготовления: слоеный полуфабрикат выпекают из теста, раскатанного до толщины 5 мм. Три прямоугольных пласта смазывают сливочным кремом и склеивают (спрессовывают с помощью фанерной доски). Боковую поверхность и верх торта смазывают кремом и посыпают слоеной крошкой, прижимают фанерной доской, затем посыпают сахарной пудрой.

Для приготовления крема: яйца или яичные желтки соединяют с сахаром и взбивают. Крахмал разводят в небольшом количестве молока (1:6), соединяют с яично-сахарной смесью и перемешивают до однородной консистенции. Молоко с ванилью

доводят до кипения и тонкой струйкой вливают во взбитую массу. Перемешивают и уваривают до загустения на водяной бане.



Задания для самостоятельного решения:

1. Определите основные требования безопасности при приготовлении тортов:

2. Заполните таблицу, указав показатели качества приготовленных тортов в соответствии с требованиями:

Показатели качества	Торт «Сказка»	Торт «Прага»	Торт «Ленинградский»	Торт слоеный с кремом
Внешний вид				
Вкус				
Запах				
Цвет				
Консистенция				

3. Напишите выводы о результатах своей работы:

Тема 2.7. Качество кондитерской продукции и контроль над ней.

Урок 41. Методы и задачи лабораторного контроля, приемы проверки сырья и готовых кондитерских изделий.

Качество продукции и сырья оценивают сложным комплексом характеристик, определяемых с помощью различных методов анализа.

Показатель качества — это количественная характеристика одного или нескольких полезных свойств продукта. Качество пищевых продуктов и сырья оценивают по единичным и комплексным показателям. Единичный показатель качества характеризует одно из свойств продукта, а комплексный — несколько его свойств.

В нормативной документации установлены регламентированные значения показателей качества готовой продукции и сырья.

Оценка качества продукции — совокупность операций, включающая выбор номенклатуры показателей качества оцениваемой продукции, определение значений этих показателей и сопоставление их с базовыми. Основным при оценке качества продукции является технический контроль, т.е. проверка соответствия продукции или процесса, от которого зависит ее качество, установленным техническим требованиям.

При **сплошном контроле** проверяют **качество каждой единицы** продукции. Однако методика такого контроля трудоемкая и дорогая, поэтому чаще применяют **выборочный контроль**, т.е. контроль **выборок** или **проб из партий** или потока

продукции. При правильном проведении выборочного контроля результаты выборочной проверки качества продуктов распространяют на всю партию.

В современных условиях **оценка качества и рациональное использование пищевого сырья** осуществляются на основе исследования его состава и физико-химических свойств с использованием **современных органолептических и измерительных (лабораторных) методов анализа**.



41.1 Оценка качества кондитерских изделий

Контроль качества сырья, поступающего на предприятие, полуфабрикатов и готовых изделий, соблюдение технологического режима рецептур осуществляется **работниками производственной технологической лаборатории (ПТЛ)**. Производственная техническая

лаборатория проводит проверку соответствия качества нормам, установленным действующей нормативной документацией.

Анализ основного и дополнительного сырья проводится по методам, предусмотренным действующими стандартами, техническими условиями или утвержденными инструкциями и специальным графиком лаборатории.

Для контроля готовых изделий используют предусмотренные ГОСТами методы испытаний хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, а для анализа сырья — методы, продиктованные ГОСТами для каждого вида сырья.

Метод органолептической оценки предназначен для объективного контроля качества продукции и заключается в прямой **рейтинговой оценке** качества образцов продукции в целом и/или некоторых ключевых органолептических характеристик образцов продукции. Для каждой оцениваемой характеристики устанавливаются сенсорные спецификации. Пользуясь органолептическими методами, с помощью органов чувств определяют **внешний вид, цвет, вкус, запах**, а также **консистенцию** вещества.

Рейтинговая оценка качества продукции и сырья может проводиться как в целом (общий уровень качества), так и по характеристикам (например, внешний вид, запах или вкус) и/или отдельным ключевым характеристикам (например, цвет, вид на разрезе или вкус).

При оценке внешнего вида обращают внимание на его конкретные свойства, такие как цвет (основной тон и его оттенки, интенсивность и однородность), форма и ее сохранность в

готовом изделии, состояние поверхности, вид на разрезе (изломе), правильность оформления изделия и др.

Характеризуя внешний вид мучных кондитерских и булочных полуфабрикатов и изделий, обращают внимание на состояние поверхности, ее отделку, цвет и состояние корочки, отсутствие отслоения корочки от мякиша, толщину и форму изделий. Затем оценивают состояние мякиша: пропеченность, отсутствие признаков непромеса, характер пористости, эластичность, свежесть, отсутствие закала. После этого оценивают качество отделочных полуфабрикатов по следующим признакам: состояние кремовой массы, помады, желе, глазури, их пышность, пластичность. Далее **оценивают запах и вкус изделия в целом**.

Измерительный (лабораторный) метод основан на информации, получаемой использованием технических измерительных средств и контроля. С помощью измерительных методов определяют такие показатели, как масса, размер, оптическая плотность, состав, структура и др.

Измерительные методы могут быть подразделены на:

- физические;
- химические;
- биологические;
- микробиологические.

Физические методы применяют для определения физических свойств продукции — кислотности, коэффициента преломления, коэффициента рефракции, вязкости, липкости и др.

Химические методы применяют для определения состава и количества входящих в продукцию веществ. Они подразделяются на **количественные** и **качественные** — это методы

аналитической, органической, физической и биологической химии.

Биологические методы используют для определения пищевой и биологической ценности продукции. Их подразделяют на физиологические и микробиологические. Физиологические применяют для установления степени усвоения и переваривания питательных веществ, безвредности, биологической ценности.

Микробиологические методы применяют для определения степени обсемененности продукции различными микроорганизмами.

При лабораторных измерениях с помощью реактивов и приборов определяют тот или иной показатель качества продукта (влажность, кислотность, плотность и др.), связанный с его химическими или физическими свойствами.

При лабораторном исследовании **хлебобулочной продукции:**

Сырье	Физико-химические показатели
Мука	крупность помола, массовая доля золы, влажность, количество клейковины, качество клейковины, кислотность, металломагнитные примеси, силу муки, водопоглотительную способность.
Дрожжи	количество влаги, подъемную силу дрожжей, стойкость и кислотность, ферментативную активность.
Солод	количество влаги, качество помола, массовая доля экстракта в сухом солоде,

	продолжительность осахаривания, кислотность, металломагнитные примеси.
Жиры	влажность.
Растительное масло	кислотное число.
Кондитерский жир, какао-масло, кокосовое-масло	кислотное число, температура плавления
Яйца и яичепродуктах	влажность.
Меланж, яичный порошок	влажность, кислотность
Фруктовые начинки	влажность.
Изюм	количество растворимых сухих веществ, количество сернистого ангидрида, количество сушеных ягод другого винограда, количество тощих и недоразвитых ягод и ягод с плодоножками, количество механически поврежденных и ягод другого цвета, наличие металлических примесей, влажность.
Молочные продукты	жир.
Сухое и сгущенное молоко с сахаром	жир, растворимость в воде, общий сахар в молоке.
Сода	содержание углекислого натрия.

Углекислый аммоний	содержание аммиака.
Химические разрыхлители, кислоты, эссенции	устанавливают наличие мышьяка и солей тяжелых металлов.
Сахар-песок, сахарная пудра	содержание посторонних металлических примесей, крупность помола, количество влаги, количество сахарозы, количество золы, чистота раствора - для сахара.
Патока	определяют количество золы, массовую долю сухого вещества, кислотность, водородный показатель, температуру карамельной пробы, содержание диоксида серы.

Качество готовых изделий определяют в лабораториях по действующим ГОСТам и в соответствии с физико-химическими показателями, приведенными в технических условиях на мучные кондитерские изделия. Как правило, если в изделиях содержатся сахар и жир, эти показатели анализируют.

Изделия, приготовленные с использованием химических разрыхлителей, проверяют на наличие щелочи; щелочность не должна превышать 2%. Влажность изделий также характеризует их качество. Определение нерастворимой в 10%-ной соляной кислоте золы позволяет судить о наличии в изделиях посторонних примесей, в частности, песка.

В пирожных кремовых, тортах определяют влажность, в кексах, языках, коржиках, полуфабрикатах — содержание сухих веществ, жира, а в кексах — массу изюма.

В рожках, пирогах домашних с маком, повидлом, слойках с марципаном, сочных с творогом, пироге бисквитном с повидлом определяют содержание сухих веществ, жира, сахара.

В случае несоответствия их ГОСТам, ТУ и рецептурам, а также при недовложении сырья, нарушении технологии работники лаборатории имеют право **приостановить дальнейший их выпуск** на любой стадии технологического процесса, а также запретить реализацию продукции. Об обнаруженных отклонениях работники лаборатории обязаны ставить в известность руководство предприятия и начальника цеха, где была взята проба.



Задания для самостоятельного решения:

1. Напишите, что такое «показатель качества» готовых кондитерских изделий: _____

2. Соотнесите метод анализа и виды его измерений (стрелками укажите правильные ответы):

Метод органолептической оценки		Измерительный (лабораторный) метод	
внешний вид	кислотность	вкус	масса
плотность	запах	состав	консистенция
цвет	структура	вязкость	размер

3. Напишите, в каких продуктах определяют влажность при микробиологическом методе оценки: _____

Урок 42. Дифференцированный зачет.

Дифференцированный зачет состоит из 37 вопросов с одним или несколькими вариантами ответа.

Внимательно читайте вопросы и отмечайте правильные ответы «галочкой».

Время выполнения теста – 85 минут.

1. Что такое сахарный сироп?

- а) смесь ягод, сахара и воды;
- б) смесь сахара и воды;
- в) смесь ванили, сахара и воды.

2. До какой температуры уваривают сироп для глазирования?

- а) до 100 °С;
- б) до 110 °С;
- в) до 165 °С.

3. Для чего используют жженку?

- а) для подкрашивания крема;
- б) для глазирования кондитерских изделий;
- в) добавляют в помаду, чтобы она не засахарилась;
- г) для подкрашивания теста.

4. Какие ингредиенты используют для приготовления помады основной?

- а) сахар, вода, патока;

- б) сахар, вода, жженка;
- в) сахар, вода, патока, эссенция.

5. Какая оптимальная температура сиропа должна быть при взбивании для получения помады?

- а) 16-18 °С;
- б) 30-40 °С;
- в) 65-70 °С.

6. Как получить помаду шоколадную?

- а) при варке сиропа добавить какао-порошок;
- б) при взбивании сиропа добавить какао-порошок;
- в) при разогревании помады добавить какао-порошок.

7. Для чего используют крем в кондитерском производстве?

- а) для прослаивания выпеченных полуфабрикатов;
- б) для заполнения полостей;
- в) для грунтования и выравнивания поверхностей изделий;
- г) для пропитывания кондитерских изделий;
- д) для оформления кондитерских изделий.

8. Какие виды кремов относятся к сливочным?

- а) на основе сливочного и творожного сыра;
- б) на основе сливочного масла;
- в) заварные.

9. Соотнесите ингредиенты крема и его название (укажите правильные ответы стрелками):

- | | |
|-------------------|--|
| 1) крем «Шарлотт» | а) яично-сахарный сироп + сливочное масло; |
| 2) крем «Глясе» | б) молочный сироп + сливочное масло; |
| 3) крем «Новый» | в) яично-молочный сироп + сливочное масло. |

10. Какие ингредиенты используют для приготовления крема заварного?

- а) яйца, сахар, молоко, крахмал кукурузный, ваниль, масло сливочное;
- б) сахар, молоко, крахмал кукурузный, ваниль, масло сливочное;
- в) яйца, сахар, вода, крахмал кукурузный, масло сливочное.

11. Можно ли использовать белковый заварной крем для склеивания выпеченных пластов?

- а) да;
- б) нет.

12. Какими способами можно приготовить бисквит основной?

- а) сырцовым;
- б) холодным;
- в) заварным;

г) с подогревом.

13. Как снизить количество клейковины при приготовлении бисквита?

- а) смешать муку с сахаром;
- б) смешать муку с крахмалом;
- в) смешать муку с лимонной кислотой.

14. Какие ингредиенты используют для приготовления бисквита для рулета?

- а) яйца, сахар, ванильная эссенция, мука;
- б) яйца, сахар, ванильная эссенция, мука, крахмал;
- в) яйца, сахар, ванильная эссенция, мука, крахмал, лимонная кислота.

15. Зачем при приготовлении пресного слоеного теста добавляют лимонную кислоту?

- а) для улучшения клейковины;
- б) для разрыхления теста;
- в) для изменения вкуса.

16. При какой температуре выпекают миндальный полуфабрикат?

- а) 100-110°C;
- б) 150-160°C;
- в) 210-220°C.

17. Какие изделия можно приготовить из песочного теста?

- а) печенье, корзиночки, кольца, трубочки, пирожное «Паутинка», торт «Ленинградский»;
- б) печенье, корзиночки, кольца, пирожное «Паутинка», торт «Ленинградский»;
- в) печенье, корзиночки, кольца, трубочки, пирожное «Паутинка», торт «Ленинградский», торт «Прага».

18. Какие ингредиенты используют для приготовления заварного теста?

- а) вода, мука, масло сливочное, соль, яйца;
- б) вода, мука, масло сливочное, соль, сахар, яйца;
- в) вода, мука, масло сливочное, соль, сахар, ванильный сахар, яйца.

19. При какой температуре выпекают воздушный полуфабрикат?

- а) 100-110°C;
- б) 150-160°C;
- в) 210-220°C.

20. Какими способами можно приготовить пряничное тесто?

- а) сырцовым;
- б) холодным;
- в) заварным;
- г) с подогревом.

21. Соотнесите полуфабрикат и пирожное, которое из него готовят (укажите правильные ответы стрелками):

- | | |
|-------------------|------------------------|
| 1) бисквитный п/ф | а) «Кольцо с орехами»; |
| 2) песочный п/ф | б) пирожное «Орешек»; |
| 3) заварной п/ф | в) пирожное «Ноктюрн». |

22. Какие ингредиенты используют для приготовления песочного полуфабриката?

- а) масло сливочное, яйца, сахар, молоко, крахмал кукурузный, мука, ванильная эссенция, соль, сода;
- б) масло сливочное, яйца, сахар, ванильная эссенция, соль, сода, мука;
- в) масло сливочное, яйца, сахар, молоко, крахмал кукурузный, ванильная эссенция, соль, сода.

23. Можно ли масло сливочное заменить маргарином при приготовлении крема?

- а) да;
- б) нет.

24. Какими способами можно приготовить миндальный полуфабрикат?

- а) сырцовым;
- б) холодным;
- в) заварным;
- г) с подогревом.

25. Какие ингредиенты используют для приготовления слоеного полуфабриката?

- а) масло сливочное, яйца, сахар, молоко, крахмал кукурузный, мука, ванильная эссенция;
- б) масло сливочное, яйца, вода, ванильная эссенция, соль, лимонная кислота, мука;
- в) масло сливочное, яйца, сахар, молоко, крахмал кукурузный, ванильная эссенция, соль, сода.

26. Какие разрыхлители применяют при приготовлении сахарных вафель?

- а) сода;
- б) белки;
- в) дрожжи.

27. Что такое «сухие духи»?

- а) смесь ванилина и ромовой эссенции;
- б) смесь пряностей, добавляемая в пряничное тесто;
- в) смесь вина десертного с душистым перцем.

28. Какие торты можно приготовить из бисквитного теста?

- а) торт «Сказка»;
- б) торт «Прага»;
- в) торт «Киевский».

29. Какие ингредиенты используют для приготовления сахарного вафельного теста?

- а) вода, мука, масло сливочное, соль, яйца (желтки), сахар, сода;
- б) вода, масло сливочное, соль, яйца (желтки), сахар, сода;
- в) вода, мука, масло сливочное, соль, яйца (желтки), сахар.

30. Что такое мастика?

- а) сахарная масса для обтяжки тортов и приготовления украшений;
- б) миндальная масса для обтяжки тортов и приготовления украшений;
- в) белковая масса для обтяжки тортов и приготовления украшений.

31. Из каких ингредиентов состоит шоколадная глазурь?

- а) шоколад, сливки;
- б) сахар, белки;
- в) сгущенное молоко, желатин.

32. Определите полуфабрикат пирожного «Георгин»?

- а) воздушный;
- б) воздушно-ореховый;
- в) бисквитный;
- г) миндальный.

33. Какие полуфабрикаты используют для приготовления торта «Ленинградский»?

- а) бисквитный полуфабрикат, крем сливочный шоколадный, глазурь шоколадная, начинка фруктовая, шоколад, орехи жареные, крошка бисквитная;
- б) песочный полуфабрикат, крем сливочный шоколадный, глазурь шоколадная, начинка фруктовая, шоколад, орехи жареные, крошка бисквитная;
- в) воздушный полуфабрикат, крем сливочный шоколадный, глазурь шоколадная, начинка фруктовая, шоколад, орехи жареные, крошка бисквитная.

34. Какие полуфабрикаты используют для приготовления торта «Киевский»?

- а) воздушно-ореховый полуфабрикат, крем «Шарлотт», глазурь шоколадная, цукаты, крошка;
- б) бисквитный полуфабрикат, крем «Шарлотт», глазурь шоколадная, цукаты, крошка;
- в) песочный полуфабрикат, крем «Шарлотт», глазурь шоколадная, цукаты, крошка;
- г) заварной полуфабрикат, крем «Шарлотт», глазурь шоколадная, цукаты, крошка.

35. Какие полуфабрикаты используют для приготовления торта «Сказка»?

- а) бисквитный полуфабрикат, сироп для пропитки, крем «Шарлотт», крем «Шарлотт» шоколадный, фрукты, цукаты, крошка бисквитная;

б) песочный полуфабрикат, сироп для пропитки, крем «Шарлотт», крем «Шарлотт» шоколадный, фрукты, цукаты, крошка бисквитная;

в) воздушный полуфабрикат, сироп для пропитки, крем «Шарлотт», крем «Шарлотт» шоколадный, фрукты, цукаты, крошка бисквитная.

36. Какие массы добавляют в рецептуры изделий пониженной калорийности для уменьшения сахара, жира и муки?

- а) овощные;
- б) фруктовые;
- в) молочные.

37. Какие способы лабораторного контроля существуют?

- а) физические;
- б) химические;
- в) биологические;
- г) микробиологические;
- д) органолептические.

Литература

Печатные издания

1. Бурчакова И.Ю. // Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 384 с.

2. Морозова Ж.В., Пушина Н.В., Зайцева Е.А., Кочурова Н.А. // Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения: учебно-методическое пособие для СПО / Ж.В. Морозова, Н.В. Пушина, Е.А. Зайцева, Н.А. Кочурова. – 4-е изд., стер. – Санкт-Петербург: Лань, 2023. – 172 с.

3. Толмачева Т.А. // Технология отрасли: технология сахаристых и мучных кондитерских изделий: учебное пособие для СПО / Т.А. Толмачева, А.В. Новикова. – 3-е изд., стер. – Санкт-Петербург: Лань, 2023. – 128 с.

Основные источники (электронные издания)

1. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.

2. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.

3. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. - Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.

4. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

Дополнительные источники

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

Интернет-ресурсы:

1. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html> - Гастрономъ - журнал Гастрономъ
2. <http://www.eda-server.ru/gastronom/> - Иллюстрированные кулинарные рецепты Step-by-step от "Школы Гастронома"
3. <https://ru.pinterest.com/explore/современные-торты-914889126255/> - Pinterest
4. <http://andychef.ru/recipes/smith/> - Современные десерты