ГАОУ СПО Тольяттинский колледж сервисных технологий и предпринимательства

Министерство образования Саратовской области

государственное Бюджетное профессиональное образовательное учреждение

САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ

СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

«Озинский лицей строительных технологий и сервиса»

**Методические рекомендации для обучающихся**

**по выполнению практических работ**

**ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**

 **Озинки 2017г**

**Содержание**

Пояснительная записка…………………………..…..стр. 6

Тема «Приготовления различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба»

Практическая №1 «Расчет сырья, составление технологических карт при приготовлении простых хлебобулочных изделий и хлеба. Правила проведения бракеража»..........................................................стр. 9

* Тема №1 «Технология приготовления хлебобулочных изделий и хлеба»

Практическая №2 «Приготовление и оформление дрожжевого безопарного теста и изделий из него»………………………………………………....стр. 12

* Тема №1 «Приготовление и оформлениеи подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба»

Практическая №3 «Приготовление и оформление дрожжевого опарного теста и изделий из него»………………………………………….…...стр. 14

* Тема №1 «Технология приготовления хлебобулочных изделий и хлеба»

Практическая №4 «Приготовление и оформление изделий из дрожжевого теста….………….……...стр. 16

* Тема №1 «Технология приготовления хлебобулочных изделий и хлеба»

Практическая №5 «Приготовление и оформление изделий из песочного теста»……..……………....стр. 18

Тема №2 «Технология приготовления основных мучных кондитерских изделий».

Практическая №6 «Приготовление и оформление блинчатого теста»………………………………….стр. 25

Тема №2 «Технология приготовления основных мучных кондитерских изделий».

Практическая №7 «Приготовление и оформление бисквитного теста»……………..…………...........стр. 27

* Тема №2 «Технология приготовления основных мучных кондитерских изделий»

Практическая №8 «Приготовление и оформление кексов из песочного теста.»…………………..………….стр. 29

* Тема №2 «Технология приготовления основных мучных кондитерских изделий»

Практическая №9 «Приготовление и оформление заварного теста»…………….стр. 31

* Тема №2 «Технология приготовления основных мучных кондитерских изделий»

Практическая №10 «Приготовление и оформление воздушного теста и изделий из него»…………….стр.33

* Тема №2 «Технология приготовления основных мучных кондитерских изделий»

Практическая №13 «Приготовление и оформление сдобного пресного теста и изделий из него»…….стр. 36

* Тема №2 «Технология приготовления основных мучных кондитерских изделий»

Практическая №14 «Приготовление и оформление крема масляного основного, крема из сливок. Украшения из крема»………………………………………………стр.

* Тема №2 «Технология приготовления основных мучных кондитерских изделий»

Практическая №15 «Приготовление и оформление украшений из помады и желе. Приготовление и оформление украшений из мастики, глазури»…...стр.

* Тема №2 «Технология приготовления основных мучных кондитерских изделий»

Практическая №16 «Приготовление и оформление бисквитных тортов и пирожных»…………………стр

* Тема №2 «Технология приготовления основных мучных кондитерских изделий»

Практическая №17 «Приготовление и оформление слоеных тортов»…………………………………стр

* Тема №2 «Технология приготовления основных мучных кондитерских изделий»

Практическая №18 «Приготовление и оформление песочных пирожных»………………………….стр

* Тема №2 «Технология приготовления основных мучных кондитерских изделий»

Практическая №19 «Приготовление и оформление изделий с пониженной калорийностью»………стр

**Пояснительная записка**

Методические рекомендации по выполнению практических работ предназначены для обучающихся по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Каждая практическая работа содержит:

* Тему работы
* Цель
* Теоретическую часть
* Практическую часть
* Задание
* Результат

Практические занятия - это форма учебных занятий, где на основание полученных знаний и сформулированных умений, обучающиеся предоставляют результаты своей практической и творческой деятельности по ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента .

От всех учебных занятий, практикумы отличаются своей направленностью на обучение обучающихся, применяя полученные знания и умения в конкретной ситуации.

 Практические занятия проводятся с целью углубления и закрепления теоретических знаний, а так же приобретения навыков по выбору сырья, организации рабочего места и приготовления блюд, в соответствии со нормами и правилами.

 Согласно рабочей программе по дисциплине предусмотрено:

* практических занятий - часов;

 Темы практических работ выбраны преподавателем из предлагаемых в программе альтернативных вариантов тем работ с наличием имеющихся возможностей.

**Правила выполнения практических работ**

 Прежде чем преступить к выполнению задания, прочтите рекомендации к выполнению в данном методическом пособии. Ознакомьтесь с перечнем рекомендуемой литературы, повторите теоретический материал, относящийся к теме работы.

 Закончив выполнение работы, вы должны сдать результат преподавателю. Если возникнут затруднения в процессе работы, обратитесь к преподавателю.

**Критерии оценки:**

* Вы правильно выполнили задание. Работа выполнена аккуратно- «5» (отлично);
* Вы не смогли выполнить 2-3 элемента. Работа выполнена аккуратно- «4» (хорошо);
* Работа выполнена аккуратно, технологически неправильно - «3» (удовлетворительно)

**Практическая работа №1**

**Тема:** Расчет сырья, составление технологических карт при приготовлении х хлебобулочных изделий. Правила проведения бракеража.

**Цель:** Сформировать навык по составлению технологических карт.

**М.Т.О.:** Сборник рецептур.

**Теоретическая часть:**

**Правила составления технологических карт:**

Технологическая карта состоит из таблицы, в которой указано наименования сырья, вес массы брутто и нетто в граммах на одну порцию и перерасчет на нужное количество порций, также выход полуфабриката и выход готового изделия. После таблицы описывается технология приготовления блюда и показатели качества: внешний вид, вкус и запах, консистенция, цвет, срок реализации.

**Рецептура Батона ямского:**

Для изделий булочных, сдобных и хлеба из пшеничной муки тесто готовится традиционным безопарным способом с продолжительностью брожения 2-2,5 часа до достижения необходимой кислотности теста.

Замес теста осуществляется в тестомесильной машине ТММ – 1М с подкатной дежой. В дежу тестомесильной машины ссыпают необходимое количество муки, добавляют дрожжевую суспензию, сахарный, солевой растворы, воду и другое сырье, предусмотренное рецептурой. Замес теста сначала производится на медленной скорости в течение 8 минут, затем на большой скорости в течение 9 минут.

**Технологическая карта батона «Ямского».**

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Количество сырья** |
| **Брутто, г** | **Нетто, г** |
| Мука пшеничный высший сорт | 100,0 | 100,0 |
| Дрожжи прессованные | 2,0 | 2,0 |
| Соль пищевая | 1,5 | 1,5 |
| Сахар-песок | 4,0 | 4,0 |
| Масло растительное | 3,4 | 3,4 |
| **Выход полуфабриката:** | 110,9 | 110,9 |
| **Выход готового изделия:** | 200,0 | 200,0 |

 Внешний вид: продолговатая форма, поверхность ровная, без трещин.

Вкус и запах: свойственный входящим компонентам.

Консистенция: пористая.

Цвет: корочка светло-коричневая.

Срок хранения: 24 часа.

**Задание:** Составить технологическую карту приготовления булочки «Российской» и пересчитать на 60 порций, ватрушка венгерская и пересчитать на 15 порций, кулебяка и пересчитать на 35 порций, пирожки печеные и пересчитать на 75 порций.

**Итог:** Составленные технологические карты.

**Практическая работа №2**

**Тема:** Расчет сырья, составление технологических карт при приготовлении хлеба. Правила проведения бракеража.

**Цель:** Сформировать навык по проведению бракеража продукции.

**М.Т.О.:** образцы хлеба

**Теоретическая часть:**

Для проведения бракеража необходимо организовать бракеражную комиссию.

Основной задачей бракеражной комиссии должно быть обеспечение выпуска высококачественной продукции, отвечающей по своим свойствам требованиям действующей документации, а также обеспечение соблюдения последовательности и правильности установленных требований на всех стадиях процесса производства продукции. Состав бракеражной комиссии избирается из числа специалистов общественного питания столовой (заведующего производством, технолога), медицинского работника, ответственного педагога по питанию и (или) члена родительского комитета и утверждается приказом руководителя организатора питания. Председателем бракеражной комиссии может быть: заведующий производством или его заместитель, инженер-технолог (при наличии).

Бракеражная комиссия создается в составе 3-5 человек (в зависимости от числа работников предприятия питания) ежегодно.

В функции бракеражной комиссии входят:

повседневная оценка качества приготовленных блюд (каждой партии), подлежащих реализации по органолептическим показателям (внешний вид, вкус, цвет запах, выход блюда, температуру подачи блюд)

своевременное принятие мер по улучшению качества готовой продукции или снятия её с реализации;

участие в проведении потребительских конференций по изучению спроса блюд и кулинарных изделий;

Для получения объективных результатов при органолептической оценке качества пищи каждому из показателей - внешнему виду, цвету, запаху, вкусу, консистенции -дают соответствующие оценки: «5»-отлично, «4»-хорошо, «3» - удовлетворительно, «2»-плохо. На основании оценок по каждому показателю определяется оценка блюда (изделия) в баллах (как средняя арифметическая, результат вычисляется с точностью до одного знака после запятой).

**Требования к качеству хлеба:**

Качество хлеба оценивают органолептически: по внешнему виду, состоянию мякиша, вкусу и запаху, которые должны соответствовать установленным требованиям.

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование показателя** | **Характеристика** |
| Внешний вид:формаподовогоповерхность | Соответствующая хлебной форме, в которой производилась выпечка, с несколько выпуклой верхней коркой, без боковых выплывовОкруглая, овальная или продолговато – овальная, не расплывчатая без притисков. Допускается при выработке на тоннельных печах с механизированной пересадкой 1 – 2 небольших слипа. Без крупных трещин и подрывов, с наколами или надрезами, или без них в соответствии с техническим описанием. Допускается наличие шва от делителя |
| цветСостояние мякиша:пропеченностьпромесспористостьВкусЗапах | От светло – желтого до темно – коричневого (на верхней корке)Пропеченный не влажный на ощупь. Эластичный, после легкого надавливания пальцами мякиш должен принимать первоначальную форму. Без комочков и следов непромеса.Развитая без пустот и уплотнений.Свойственный данному виду изделия, без постороннего привкуса.Свойственный данному виду изделия, без постороннего запаха. |

**Задание:** Провести бракераж хлеба "Дарницкий", батон «молочный», хлеб «Здоровье», хлеб «Городской». Заполните таблицу по 3 представленным образцам хлеба

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование показателя** | **Характеристика** |
| **Образец №1 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** |
| Внешний вид:формаподовогоповерхность |  |
| цветСостояние мякиша:пропеченностьпромесспористостьВкусЗапах |  |

**Итог:** Проведенный бракераж.

**Практическая работа №3**

**Тема:** Приготовление и оформление дрожжевого безопарного теста.

**Цель:** Изучить общие правила приготовления дрожжевого безопарного теста.

**МТО**:

**Теоретическая часть:**

**Технология приготовления безопарного теста**

Способ приготовления дрожжевого теста, предусматривает одновременную закладку всего сырья. Сначала подготавливают сырье. Молоко или воду нагревают до 35-40 0 С. Дрожжи разводят в отдельной посуде с небольшим количеством воды и добавляют в емкость, когда мука будет частично перемешана с водой.

Соль и сахар растворяют в небольшом количестве воды или молока, предназначенных для замеса, и, процедив через сито и выливают посуду для замеса. Муку просеивают через сито. Дрожжи можно для большей активности растворить в небольшом количестве теплой воды (300С) с добавлением сахара 4% сахара (от массы муки), после чего замешивают тесто. Приблизительно за 2-3 мин до конца замеса добавляют в тесто растопленный жир. Замес продолжается до тех пор, пока тесто не перестанет прилипать к рукам. После окончания замеса емкость ставят в теплое место для брожения, которое длится 2,5-3,5 часа. Через 1,5-2 часа, когда тесто увеличивается в объеме 1,5-2 раза, тесто обминают 1-2 минуту.

**Задание:** Приготовить дрожжевое безопарное тесто.

**Итог:** Приготовленное дрожжевое безопарное тесто.

**Практическая работа №4**

**Тема:** Приготовление и оформление дрожжевого опарного теста.

**Цель:** Изучить общие правила приготовления дрожжевого опарного теста.

**Теоретическая часть:**

**Технология приготовления дрожжевого опарного теста**

Опарный способ приготовления теста применяется для изделий с большим содержание сдобы и состоит из двух стадий приготовления опары и замеса теста после окончания брожения опары. Для приготовления опары берут 35-60% муки, 60-70% воды и 100% дрожжей (по рецептуре). Замешенная опара должна иметь температуру 27-290С. Первоначально в емкость наливают подогретую воду и в ней разводят дрожжи, всыпают муку и все перемешивают. Для активизации дрожжей в опару можно добавить до 4% сахара по отношению к массе муки. Опара должна иметь консистенцию густой сметаны. Поверхность опары посыпают тонким слоем муки, емкость закрывают крышкой и ставят в теплое место на 2-3 часа. К выбродившей опаре добавляют оставшуюся воду с растворенными в ней солью и сахаром, яйца, жир и ароматические вещества. Все хорошо перешивают и добавляют оставшуюся муку, предварительно просеяв ее. Продолжительность замеса с мукой 15 минут. Температура замешенного теста должна быть 29-320С. При нормальном брожении тесто поднимается равномерно, без разрыва в течении 2-2,5 ч. Оно эластично, не прилипает к рукам. За это время производят 1-2 обминки. После чего тесто готово к разделке.

**Задание:** Приготовить дрожжевое опарное тесто.

**Итог:** Приготовленное дрожжевое опарное тесто.

**Практическая работа №5**

**Тема:** Приготовление и оформление изделий из дрожжевого слоеного теста.

**Цель:** Изучить общие правила приготовления изделий из дрожжевого слоеного теста.

**Теоретическая часть:**

При приготовлении дрожжевого слоеного теста применяют два способа разрыхления: разрыхление при помощи углекислого газа, образуемого дрожжами, и создание такой слоистости, как при приготовлении слоеного пресного теста.

Процесс приготовления состоит из следующих операций: приготовления дрожжевого теста опарным или безопарным способом, слоения теста, формовки изделий, расстойки. Расстойка в данном случае необходима, так как в процессе приготовления слоеного теста большая часть углекислого газа улетучивается и требуется время, чтобы он вновь накопился.

**Первый способ слоения теста.**

Масло или маргарин размягчают до пластичного состояния, без комков. Если по рецептуре в изделие входит большое количество сахара, то часть его кладут при замесе теста, а часть соединяют с маслом. Охлаждённое тесто раскатывают в пласт толщиной 1- 2см, часть пласта (2/3) покрывают размягчённым маслом или маргарином. Пласт складывают втрое так, чтобы получилось два слоя масла и три слоя теста. Края свёрнутого пласта тщательно защипывают, чтобы масло не вытекало. Затем поворачивают пласт теста на 900, посыпают мукой и снова раскатывают до толщины 1 см, сметают муку и складывают пласт вчетверо. Таким образом, в тесте получается восемь слоев масла. При изготовлении теста с большим содержанием количества масла его еще раз раскатывают и складывают пласт вдвое, втрое или вчетверо, отчего образуется 16, 24 или 32 слоя.

После разделки изделия необходима расстойка 10-12 мин при температуре не выше 350С. Выпекают изделия при 240-2500С.

**Задание:** Приготовить дрожжевое слоеное тесто.

**Итог:** Приготовленное дрожжевое слоеное тесто.

**Практическая работа №6**

**Тема:** Приготовление и оформление изделий из песочного теста.

**Цель:** Изучить общие правила приготовления изделий из песочного теста.

**Теоретическая часть:**

Масло, сахар и яйца размешивают в кастрюле или миске деревянной лопаточкой до получения однородной массы. В эту массу всыпают муку и рукой замешивают тесто. Через 1—2 мин тесто разделывают. Если оно нагрелось от рук, его надо до разделки охладить.
Присутствие в тесте большого количества жиров обеспечивает его пластичность и рассыпчатость готовых изделий. При уменьшении жиров изделия будут получаться более плотными и жесткими. Частичная замена целых яиц желтками увеличивает рассыпчатость и нежность изделий. Яйца частично можно заменить водой, от этого увеличивается пластичность теста, но вкус изделий ухудшается. Наилучшая температура для теста 15—20°C. При более низкой температуре тесто затвердевает и его трудно раскатать. При температуре выше 25°C масло в тесте размягчается и может отделиться от остальных продуктов; такое тесто крошится при раскатке, а приготовленные из него изделия получаются очень жесткими. Чтобы исправить такое тесто, нужно его хорошо охладить, подержать руки в холодной воде и быстро, в течение 2 мин, перемять тесто до пластичного состояния. Если тесто не становится пластичным, надо добавить в него яичный желток. Толстые куски песочного теста плохо пропекаются, поэтому все изделия следует готовить из тонко раскатанных пластов — толщиной 4—8 мм. Перед раскаткой немного переминают тесто холодными руками, не подсыпая муки, и формуют прямоугольный кусок в виде кирпича. Этот кусок кладут на посыпанный мукой стол или доску, посыпают сверху мукой и раскатывают в пласт. Тесто надо раскатывать на ровной доске или столе. Если стол неровный, пласт будет иметь разную толщину, при выпечке тонкие места пригорят, а толстые останутся непропеченными. Из раскатанного пласта ножом или выемками делают разные фигуры или переносят пласт на противень с помощью скалки. Излишек теста по краям противня зачищают ножом. Противни должны быть чистыми, сухими, без всякой смазки, так как изделия из песочного теста к противням не пристают. Песочные изделия выпекают при температуре 230—250°C до золотистого цвета на поверхности и внутри лепешек. Пласты теста, выпекаемые для нарезных пирожных и тортов, накалывают кончиком ножа. Если пласты в одном месте испеклись, а в другом месте тесто еще сырое, то на испеченные места сверху и снизу кладут листки бумаги и продолжают выпечку, пока весь пласт не пропечется.

**Раскладка на 1000 г**

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Количество сырья** |
| Мука пшеничный высший сорт | 636 |
| Сахар-песок | 286 |
| Соль пищевая | 5 |
| Маргарин | 96 |
| Пудра ванильная | 2 |
| **Выход:** | 1000 г |

**Задание:** Приготовить и оформить изделие из песочного теста.

**Итог**:Приготовленное и оформленное изделие из песочного теста.

**Практическая работа №7**

**Тема:** Приготовление и оформление блинчатого теста.

**Цель:** Изучить общие правила приготовления блинчатого теста.

**Теоретическая часть:**

Тесто для блинчиков содержит большое количество жидкости, поэтому в нем быстро и полно набухают белки муки. Разрыхляют тесто путем механического взбивания, во время которого белки яиц образуют пену, и воздух задерживается в тесте. Тесто взбивают вручную или на взбивальной машине. Для этого в емкость или в дежу кладут сахар, соль, яйца и быстро взбивают венчиком или включают машину на быстрый ход. После того как масса станет однородной, вливают молоко и добавляют 50% муки (от нормы). Перемешивают на медленном ходу машины во избежание разбрызгивания. После полного размешивания муки добавляют оставшуюся муку небольшими порциями и включают машину на быстрый ход. Готовое тесто взбивают еще 2-3 минуты. Если в тесте образовались комки, его процеживают. Поверхность сковороды смазывают жиром, хорошо нагревают, наливают тесто разливательной ложкой и разравнивают, чтобы толщина блинчика была одинаковой. Выпекают блинчики с одной стороны до светло- коричневого цвета. Толщина блинчика должна быть не более 1,5-2 мм.

**Раскладка на блинчатое тесто:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Количество сырья** |
| Мука пшеничный высший сорт | 416 |
| Сахар-песок | 25 |
| Соль пищевая | 8 |
| Молоко цельное или воды | 1040 |
| Яиц | 83 |
| Жир для жарки | 16 |
| **Выход:** | 1000 г |

**Задание:** Приготовить и оформить блинчатое тесто.

**Итог**:Приготовленное и оформленное блинчатое тесто.

**Практическая работа №8**

**Тема:** Приготовление и оформление бисквитного теста.

**Цель:** Изучить общие правила приготовления и оформления бисквитного теста.

**Теоретическая часть:**

Для приготовления бисквита берут муку с небольшим содержанием клейковины, иначе он получится затянутым, с плохим подъемом. Готовят бисквит путем взбивания, при котором в массу вводится большое количество воздуха, и тесто сильно увеличивается в объеме. В зависимости от способа приготовления и рецептуры готовят бисквит основной (с подогревом), круглый (буше, холодным способом).

**Бисквит основной (с подогревом)**

Приготовления бисквита состоит из следующих операций: соединения яиц с сахаром, их подогрева и взбивания, смешивания яично-сахарной массы с мукой. Яйца с сахаром-песком соединяют и, помешивая, подогревают на водяной бане до 450С. При этом жир желтка расплавляется быстрее и имеет более устойчивую структуру. Яично-сахарную смесь взбивают до увеличения объема в 2,5 -3 раза и до появления устойчивого рисунка на поверхности. Муку соединяют с крахмалом и быстро со взбитой яично-сахарной массой, чтобы тесто не затянулось и не осело. Эссенцию рекомендуется употреблять ванильную или ромовую. Добавляют ее в конце взбивания яично-сахарной массы. Готовое тесто сразу выпекают в капсулах, тортовых формах и на листах, так как оно при хранении оседает. Капсулы, формы и листы выстилают бумагой, но можно, и смазать маргарином или кондитерским жиром. Выпекают бисквитное тесто при температуре 200-2100С. Время выпечки зависит от объема и толщины теста. Так, в капсулах бисквит выпекают 50-60 мин, в тортовых формах 35-40 мин, на листах 10-15 мин. В первые 10 мин бисквитный полуфабрикат нельзя трогать, так как от сотрясения он оседает. Окончание процесса выпечки устанавливают по светло-коричневому цвету корочки и упругости. Если при надавливании пальцем ямка быстро восстанавливается, бисквит готов. Выпеченный бисквитный полуфабрикат охлаждают 20-30 мин. Если из бисквита в дальнейшем готовят изделия, которые промачивают сиропом, то бумагу не снимают и оставляют на 8-10 ч для укрепления структуры мякиша.

**Раскладка для бисквита с подогревом:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Количество сырья** |
| Мука пшеничный высший сорт | 281 |
| Сахар-песок | 347 |
| Крахмал | 69,4 |
| Меланж  | 578,5 |
| Эссенция | 3,5 |
| **Выход:** | 1000 г |

**Задание:** Приготовить и оформить бисквитное тесто.

**Итог**:Приготовленное и оформленное бисквитное тесто.

**Практическая работа №9**

**Тема:** Приготовление и оформление кексов из песочного теста.

**Цель:** Изучить общие правила приготовления и оформления кексов из песочного теста.

**Теоретическая часть:**

**Кекс «Столичный» (штучный):** Масло с сахаром-песком взбивают до однородной массы, постепенно добавляют меланж. Предварительно в нем растворяют соль, эссенцию, аммоний углекислый. Взбивают массу 10-15 мин, перекладывают в дежу, добавляют изюм, затем муку и перемешивают до однородной массы. Для кекса используют формы в виде усеченного конуса с гофрированной поверхностью или цилиндрические. Их смазывают жиром, а цилиндрические можно выстлать бумагой. В формы тесто выкладывают по 82 г. Выпекают при температуре 205-2150С 25-30 мин, затем кексы охлаждают, вынимают из формы и посыпают сахарной пудрой.

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Количество сырья** |
| Мука пшеничный высший сорт | 2339 |
| Сахар-песок | 1755 |
| Масло сливочное | 1754 |
| Меланж | 1404 |
| Изюм | 1754 |
| Соль | 7 |
| Эссенция | 7 |
| Аммоний углекислый | 7 |
| **Для отделки:** |  |
| Сахарная пудра  | 82 |
| **Выход:** | 100 шт. по 75 г. |

**Задание:** Приготовить и оформить кекс из песочного теста.

**Итог**:Приготовленный и оформленный кекс из песочного теста.

**Практическая работа №10**

**Тема:** Приготовление и оформление заварного теста

**Цель:** Изучить общие правила приготовления и оформления заварного теста.

**Теоретическая часть:**

Заварное тесто получается путем заваривания муки с водой, маслом и солью и последующего замешивания заваренной массы с большим количеством яиц. В процессе выпечки происходит интенсивное испарение влаги, и внутри изделия образуется полость, которую заполняют кремом или начинками. Для получения изделий хорошего качества необходимо точно соблюдать все указания по замесу и выпечке изделий.

В кастрюлю наливают молоко или воду, добавляют соль и масло, размешивают, доводят до кипения и в кипящую смесь постепенно засыпают отмеренную и просеянную муку. На слабом огне быстро перемешивают смесь деревянной лопаточкой до исчезновения комков муки, а затем нагревают в течение 1-2 мин. Снимают заваренную массу с огня, охлаждают ее до 70-80°С и, помешивая, постепенно добавляют яйца. При этом массу нужно не взбивать, а только перемешивать до получения однородного теста без комочков. Если яйца крупные, то их надо брать на одно меньше, чем предусмотрено рецептурой. Готовое тесто в конце замеса должно представлять собой вязкую массу. Приготовленное тесто кладут в бумажный корнетик или отсадочный мешочек с металлической трубочкой диаметром 10-15 мм и отсаживают на противень всевозможные фигуры. Противни должны быть смазаны очень тонким слоем жира. На жирно смазанном противне донышки изделий получаются рваными. Если же противень совсем сухой, изделия прилипают к нему, и после выпечки их надо срезать ножом.

Заварные изделия нужно выпекать 30-40 мин при температуре 180-200°С. При более высокой температуре получаются изделия большого объема с рваной поверхностью, при низкой температуре - с плохим подъемом. Нормальное тесто после отсадки на противне слегка расплывается, хорошо поднимается, внутри изделий из этого теста образуются большие полости. Густое тесто плохо поднимается. Из жидкого теста получаются расплывчатые изделия. Если тесто получилось жидким, нужно вновь приготовить более густое тесто и добавить к нему жидкое. Если изделие садится во время выпечки, значит тесто слишком много взбивали. Если изделие опадает после выпечки, значит его рано вынули из духовки. Если у изделия концы загибаются вверх, значит печка была мало нагрета. Если изделие получается мягкое, зеленоватого цвета, значит печка недостаточно нагрета. Заварное тесто разделывают с помощью кондитерского мешочка. Готовое тесто выкладывают в кондитерский мешок с круглой и зубчатой трубочкой. При использовании зубчатой трубочки на поверхности изделия при выпечке разрывов не образуется. Изделия "отсаживают" на листы, которые предварительно смазывают маслом (лишний жир способствует тому, что изделия прилипают к листу и затем нижняя корочка отрывается от верхней). Из правильно приготовленного полуфабриката отсаженные изделия не расплываются и имеют четкий рисунок. Отсаженные полуфабрикаты следует сразу же выпекать, что бы поверхность ни подсыхала. При выпечке поверхность изделия местами трескается, через щели часть воды, оставшейся водяной пар, нагреваясь, увеличивается в объёме и "поднимает" тесто, как при надувании воздушного шарика, внутри изделия образуется пустота. Выпекают изделия при высокой температуре, первые 20 минут температура должна быть 230-240ºС, что бы водяные пары быстро нагрелись, если выпекать при более высокой температуре, то изделия получаться с разрывами на поверхности, при низкой температуре с плохим подъемом. Затем температуру снижают до 190-200ºС и выпекают еще 15 минут, что бы окончательно сформировалась корочка, но при этом изделие не сгорело. Если вынуть изделия раньше времени, то они могут осесть. Изделия из более мягкого теста выпекают при более высокой температуре. Чтобы выпеченные изделия подсохли, их можно подержать 5 минут в открытой печке. Некоторые изделия из заварного теста жарят во фритюре, для этого фритюр нагревают до температуры 175-180ºС, при более высокой температуре внутри изделия остаются сырыми, а на поверхности быстро образуется корочка, которая при дальнейшем нагреве сгорит или очень сильно зарумяниться.

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Количество сырья** |
| Мука пшеничный высший сорт | 456 |
| Масло сливочное | 228 |
| Соль пищевая | 6 |
| Меланж | 786 |
| Вода | 440 |
| **Выход:** | 1000 г |

**Задание:** Приготовить и оформить заварное тесто.

 **Итог:** Приготовленное и оформленное заварное тесто.

**Практическая работа №11**

**Тема:** Приготовление и оформление воздушного теста и изделий из него.

**Цель:** Изучить общие правила приготовления и оформления воздушного теста и изделий из него.

**Теоретическая часть:**

Воздушное тесто представляет собой пенообразную массу белого цвета, легкую, пористую. Тесто готовят без муки. Для того чтобы воздушный полуфабрикат соответствовал своему названию, очень важно при приготовлении точно соблюдать технологический режим взбивания белков.

Яичные белки взбивают до увеличения объема в 5-6 раз и до образования устойчивой пены. Не прекращая взбивания, тонкой струей постепенно всыпают сахар-песок, добавляют ванильную пудру и после этого взбивают не более 1-2 мин. Если взбивать дольше, то масса может уменьшиться в объеме и осесть. Она должна быть пышной и сухой на вид. Готовое тесто сразу выпекают в виде лепешек на листах для тортов круглой или прямоугольной формы. Выпекают при температуре 100-1100С около 1 часа. Для приготовления пирожных воздушную массу выкладывают в кондитерский мешок с гладкой трубочкой и отсаживают на кондитерские листы, выстланные бумагой или смазанные маслом и подпыленные мукой, в виде круглых или овальных заготовок. Выпекают при температуре 100-1100С около 40 минут. При более высокой температуре изделия темнеют, а мякиш становится тягучим.

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Количество сырья** |
| Сахар-песок | 961,4 |
| Яйца(белок) | 360,5 |
| Ванильная пудра | 7,2 |
| **Итого:** | 1000 г |

**Задание:** Приготовить и оформить воздушное тесто и изделие из него.

 **Итог:** Приготовленное и оформленное воздушное тесто и изделий из него.

**Практическая работа №12**

**Тема:** Приготовление и оформление сдобного пресного теста.

**Цель:** Изучить общие правила приготовления и оформления сдобного пресного теста.

**Теоретическая часть:**

В рецептуре сдобного теста в отличие от других видов теста предусмотрены жидкость (вода, молоко, сметана) и меньшее количество сахара и жира. В качестве разрыхлителей применяют пищевую соду и углекислый аммоний. Жидкость способствует образованию клейковины, которая придает тесту вязкость. Если тесто замешивают на сметане или кефире, то находящаяся в них молочная кислота вступает во взаимодействие с содой и сразу же начинается выделение газа, которое увеличивается при нагревании. Если же в состав теста не входят кисломолочные продукты, то добавляют пищевые кислоты. Замешивать пресное тесто надо быстро и нельзя оставлять его в теплом помещении, так как оно может потерять способность подниматься. С углекислым аммонием готовят тесто, не содержащее кислот. Его разрыхляющее действие сказывается только при выпечке. Иногда пресное тесто готовят и без разрыхлителей, но такое тесто пригодно только для выпекания в виде тонких листов.

Тесто замешивают в деже тестомесильной и взбивальной машины. Сначала при медленном вращении рычага размягчают маргарин или масло до пластичного состояния в течение 5-8 мин. Иногда при перемешивании масла выделяется жидкость, в этом случае необходимо добавить немного муки. Отдельно приготовляют раствор кислоты и сахара в воде, перемешивают его с яйцами, процеживают через сито с ячейками 1-2 мм и постепенно вливают в размягченное масло. В последнюю очередь вводят муку, предварительно смешанную с содой. После добавления муки тесто месят не более 1 мин, чтобы не произошло разложения соды.

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Количество сырья** |
| Мука | 1000 |
| Сахар- песок | 250 |
| Масло | 250 |
| Меланж  | 75 |
| Сметана или сметана  | 150 |
| Сода | 1 |
| Кислота лимонная | 1 |
| **Выход:** | 1000 г |

**Задание:** Приготовить и оформить сдобное пресное тесто.

 **Итог:** Приготовленное и оформленное сдобное пресное тесто.

**Практическая работа №13**

**Тема:** Приготовление и оформление крема масляного основного, крема из сливок.

**Цель:** Изучить общие правила приготовления и оформления крема масляного основного, крема из сливок.

**Теоретическая часть:**

**Крем масляный основной:** Крем используют для склеивания пластов, смазки поверхности изделий и боковых сторон, для украшения тортов и пирожных.

Сливочное масло зачищают, разрезают на куски и взбивают 5-7 мин. Сахарную пудру предварительно соединяют со сгущенным молоком и постепенно добавляют во взбиваемое масло. Взбивают 7-10 мин. В конце взбивания кладут ванильную пудру, коньяк или десертное вино. Крем можно приготовить с какао-порошком и орехами.

**Крем из сливок:** Для приготовления крема используют сливки 35%-ной жирности. Такие сливки при взбивании дают пышную устойчивую массу. Сливки охлаждают до 20С и взбивают в прохладном помещении, пользуясь охлажденным инвентарем, до пышной устойчивой пены. Вначале взбивают медленно, затем темп взбивания увеличивается. Не прекращая взбивания, постепенно добавляют сахарную пудру, затем ванильную. Для устойчивости в крем можно добавить желатин (до 2г на 1000 г крема). Желатин соединяют со сливками в соотношении 1:10 и оставляют для набухания на 1-2 ч; а затем ставят на водяную баню. Когда желатин растворится, его добавляют в охлажденные до 20С сливки, а затем взбивают их.

**Задание:** Приготовить и оформить крем масляный основной, крем из сливок.

**Итог:** Приготовленный и оформленный крем масляный основной, крем из сливок.

**Практическая работа №14**

**Тема:** Украшения из крема.

**Цель:** Изучить общие правила украшений из крема.

**Теоретическая часть:**

Сливочные кремы обладают достаточной пластичностью, что позволяет получать из них различные украшения, в основном имитирующие цветы. Данные кремы легко воспринимают приданную форму и хорошо сохраняют ее.

Белковые кремы также применяют для получения разнообразных украшений, но их подвергают колеровке в печи для образования корочки, обеспечивающей сохранение формы крема.

Кремы из сливок не применяют для отсадки украшений, так как они быстро теряют придаваемую им форму.

Из заварного крема невозможно получить украшения с рельефным рисунком, так как он не обладает достаточной пластичностью.

Отсадочный мешок с шприцевальной трубочкой, вставленной в конце конуса мешка, позволяет получить различные предметы из крема.

Шприцевальные трубочки изготовляют разных диаметров и со срезами различных фасонов: с прямым срезом, с зубчиками, с плоским овальным срезом, с клинообразным срезом, с плоским косым срезом.

Применяют также бумажные корнетики, чаще всего без трубочек. Корнетики изготовляют из пергаментной бумаги или кальки, из которых вырезают прямоугольный треугольник, затем свертывают его в конусную трубочку и в зависимости от желаемого рисунка на остром конце корнетика делают ножницами срез. Корнетики используют для выполнения наиболее сложных рисунков.

Получению разнообразных рисунков и предметов способствует не только форма шприцевальной трубочки или срез корнетика но и комплекс приемов, осуществляемых с этими приспособлениями, полнотой заполнения кремом, изменением силы нажима и угла наклона по отношению к изделию, способом движения мешка (волнообразное, зигзагообразное), изменением расстояния шприцевальной трубочки от изделия.

**Украшение из трубочек или корнетиков с плоским овальным срезом**

Розы являются наиболее распространенным украшением. Круглый бисквит диаметром 20-30 мм служит основанием для розы. Иногда для большей устойчивости круглый бисквит накалывают на конусный деревянный держатель с вбитыми в верхнюю часть прямого среза двумя тонкими гвоздиками без шляпок. В процессе шприцевания отсадочный мешок находится в правой руке, а бисквит с держателем - в левой.

Вначале отсаживают несколько лепестков из крема с помощью корнетика (мешка), находящегося в вертикальном положении по отношению к бисквиту. Затем, медленно вращая левой рукой бисквит, отсаживают лепестки роз из корнетика, находящегося в наклонном положении.

Лепестки отсаживают следующим образом. Конец трубочки устанавливают в нужном месте. При медленном поворачивании держателя с бисквитом выдавливают крем, слегка приподнимая, а затем, опуская конец трубочки, описывают им дугу. После этого прекращают выдавливание крема. Следующий лепесток также отсаживают дугообразным движением конца трубочки, наслаивая лепестки из крема друг на друга.

**Украшение из плоских трубочек или корнетиков с косым срезом.** Маргаритки изготовляют, располагая трубочку перпендикулярно к поверхности торта, и, быстро выжимая крем, делают слегка скользящее движение к центру будущего цветка. Так шприцуют лепестки одной половины цветка, располагая их рядом друг с другом, затем поворачивают торт на 1800 и делают таким же способом вторую половину цветка. В центре цветка из глладкой прямой трубочки отсаживают кружочек. Можно также заготавливать цветы заранее на металлическом листе и хранить в холодильнике. По мере надобности цветы отделяют от листа теплым ножом и переносят на торт.

**Украшения из трубочек или корнетиков с прямым срезом**

Грибки. Корнетик или отсадочный мешок с трубочкой держат вертикально к плоскомти торта в непосредственной близости от поверхности. Затем выдавливают крем, постепенно снижая давление и поднимая корнетик. В результате получается конусообразная ножка гриба, на которую надевают шляпку из бисквита «Буше».

Веревочки - это украшения, которые получают, располагая корнетик или мешок с трубочкой под острым углом к плоскости торта. Выдавливая крем, проносят корнетик вдоль плоскости изделия и производят вращательное движение.

Змейки получают, выжимая крем волнообразными движениями. При этом корнетик проносят вдоль изделия.

Ветки с цветочными почками получают следующим образом. Отсаживают тонкую ветку и вдоль нее с обеих сторон трубочкой большего диаметра - шарики. Для того чтобы шарик получился с заостренным концом, в процессе отсадки шарика нужно прервать давление и оттянуть корнетик.

Пирамидки изготовляют, располагая корнетик вертикально к плоскости торта. Выдавливая крем, слегка приподнимают корнетик, затем быстро опускают его и, прижав крем, отрывают корнетик. На полученный слегка сплюснутый шарик отсаживают второй меньшего диаметра, затем третий еще меньшего диаметра.

**Украшения из трубочек или корнетиков с зубчатым срезом**

Звездочки получают, располагая корнетик перпендикулярно к плоскости торта на расстоянии 2-3 мм. Выжимают крем и слегка приподнимают корнетик, затем прекращают выдавливание, резко опускают корнетик и быстро отрывают его.

Зубчатые и палочки готовят, располагая корнетик под острым углом к плоскости торта, и, проводя вдоль поверхности, равномерно выдавливают крем.

**Украшение из круглых трубочек с клинообразным срезом.**

Листики получают, располагая корнетик под острым углом к поверхности торта. Выжимая крем, производят мелкие колебательные движения в вертикальной плоскости, одновременно передвигая корнетик над тортом. Затем прекращают выдавливание крема и плавно оттягивают кончик листа. Гладкий лист получается в том случае, если не производят колебательных движений.

**Задание:** Сделать украшения из крема (листики, бортики, цветочки).

 **Итог:** Сделанные изделия из крема.

**Практическая работа №15**

**Тема:** Приготовление и оформление украшений из помады и желе. Приготовление и оформление украшений из мастики, глазури.

**Цель:** Изучить общие правила приготовления и оформления украшений из помады, желе, мастики и глазури.

**Теоретическая часть:**

**Помаду** используют для отделки поверхностей кондитерских изделий. Процесс ее приготовления состоит из следующих операций: приготовление сиропа, его охлаждение, сбивание сиропа, созревание помады. Сахар растворяют в воде, доводят до кипения и тщательно снимают образовавшуюся пену, так как посторонние примеси ухудшают качество помады. После прекращения пенообразования сироп варят, накрывая крышкой, при сильном нагреве. Происходит его медленное уваривание. Во время кипения брызги сиропа попадают на стенки котла, превращаются в кристаллы сахара, которые, падая обратно в сироп, вызывают его кристаллизацию (засахаривание). Чтобы этого не случилось, сироп варят при закрытой крышке. Парообразование под крышкой предотвращает образование кристаллов на стенках котла, смывая их конденсатом воды. Таким образом сироп уваривают до 108 °C и добавляют подогретую до 45–50 °C патоку.

Патока предохраняет сироп от засахаривания и способствует образованию более мелких кристаллов при сбивании, в результате помада получается более высокого качества. Патоку можно заменить инвертным сиропом (1,1 кг вместо 1 кг патоки) или пищевыми кислотами (0,1 г лимонной кислоты к массе сахара).
Пищевые кислоты добавляют в конце варки, так как длительный нагрев может привести к более полной инверсии сахара и ухудшению качества помады.
Патоку, пищевую кислоту или инвертный сироп нужно добавлять строго по рецептуре. Если их положить меньше нормы, то помада получится грубой с крупными кристаллами и быстро засахарится на изделиях, если больше – помада долго не образуется при сбивании и не засыхает на изделиях.

После добавления патоки, кислоты или инвертного сиропа помаду уваривают до температуры 114–115 °C. Приготовленный помадный сироп быстро охлаждают, так как при медленном охлаждении в нем будут образовываться крупные кристаллы, что сделает помаду грубой.

Небольшое количество помадного сиропа можно охладить в проточной воде или льдом. Большое количество помады охлаждают на металлическом столе, под которым по трубкам циркулирует холодная вода. Помадный сироп выливают слоем 2–3 см, сверху сбрызгивают водой. Лучше всего охлаждать и сбивать помаду, пропуская ее через шнек, который охлаждается противотоком холодной воды.

Помадный сироп охлаждают до 35–40 °C. При этой температуре образуются наиболее мелкие кристаллы и сохраняется такая вязкость сиропа, которая не затрудняет сбивание помады. Если температура сиропа будет выше, то при сбивании образуются крупные кристаллы, и качество помады ухудшается. При низкой температуре помада получается с мелкими кристаллами, но труднее сбивается.

В процессе сбивания сироп мутнеет, затем по мере кристаллизации сахара и насыщения его воздухом он постепенно превращается в твердый комок помады. Если помада долго не образуется, то можно добавить немного готовой помады или просеянной сахарной пудры или подогреть сироп до 40 °C. Но при этом качество помады будет хуже, так как образуются более крупные кристаллы сахара.

Готовую помаду перекладывают в котел, сбрызгивают водой, чтобы не образовалось корки, и оставляют для созревания на 12–24 ч. За это время она становится более нежной, тягучей, пластичной.
Для отделки изделий помаду разогревают небольшими порциями при помешивании до 45–50 °C на водяной бане. В результате нагрева она становится тягучей, удобной для глазировки. В это время в нее добавляют эссенцию. Можно также ароматизировать помаду ликером, вином и подкрасить. Если помаду разогреть до более высокой температуры, то на изделиях она будет неглянцевитой, грубой и быстро засахарится. Для усиления блеска в нее можно добавить яичный белок (0,2 % массы сахара) или перед глазировкой изделие смазать фруктовой начинкой. По окончании глазировки стенки посуды зачищают, а помаду сбрызгивают водой, чтобы она не засахарилась.
Требования к качеству: помада должна быть белой, однородной, плотной, пластичной, глянцевитой; заглазированная поверхность изделий должна быть гладкой, сухой, нелипкой, влажность – 12 %.

**Сахарные мастики.**Сахарную мастику используют для изготовления различных фигурок путем лепки или раскатывают в пласт и вырезают при помощи выемок или ножом различные фигурки. Для отделки изделий используются два вида сахарной мастики: сырцовая и заварная.
 **Сахарная сырцовая мастика.**Желатин промывают, заливают водой температурой 25 °C и оставляют для набухания на 1–2 ч, затем подогревают до 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 это же время, если нужно, добавляют краску. Для улучшения вкуса, придания белого цвета, ускорения подсушки можно добавить лимонную кислоту (0,3 % массы сахарной пудры).

 **Сахарная заварная мастика**

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, напоминающей пластилин. Сахарная заварная мастика более пластична, но подсыхает медленнее. Поэтому украшения из нее вначале подсушивают, а затем используют для отделки.

**Глазури и кандир.**Для отделки используются следующие глазури: сырцовая – для глазирования поверхности; сырцовая и заварная – для украшения изделий; шоколадная (кувертюр).

**Глазурь сырцовая для глазирования поверхности.** В котел взбивальной машины наливают яичные белки, воду с температурой 35–40 °C, добавляют 1/3 сахарной пудры и, взбивая на медленном ходу, добавляют еще 1/3 сахарной пудры по рецептуре. Смесь подогревают до 40–45 °C. Вновь взбивают на тихом ходу, постепенно добавляя остальную сахарную пудру. Глазурь напоминает по консистенции густую сметану. Ею покрывают поверхность изделий. После застывания на поверхности образуется гладкая блестящая тонкая сахарная корочка.

**Глазурь сырцовая для украшения изделий.** Во взбивальный котел без следов жира наливают белки, включают машину на тихий ход и, взбивая, постепенно добавляют сахарную пудру, в конце взбивания вводят лимонную кислоту. Украшают изделия глазурью, «отсаживая» ее из кондитерского мешка или бумажного корнетика.

**Глазурь заварная для украшения изделий**. Сахар с водой доводят до кипения, снимают пену и уваривают до 114–115 °C (проба на слабый шарик). Одновременно взбивают яичные белки до устойчивой пены и увеличения объема в 5–6 раз. Не прекращая взбивания, постепенно вливают горячий сахарный сироп тонкой струей, частями засыпают сахарную пудру и разведенную лимонную кислоту. Общая продолжительность взбивания – 35 мин. Готовность глазури определяют по рисунку на поверхности, который не заплывает. Украшения из заварной глазури обладают меньшим блеском, чем из сырцовой, но более устойчивы при хранении изделий.

**Шоколадная глазурь (кувертюр)**используется для глазирования поверхности тортов. Для этого шоколад измельчают, соединяют с какао-маслом в отношении 4:1, разогревают на водяной бане до 33–34 °C и глазируют поверхность изделий.

**Задание:** Приготовить и оформить украшения из помады, желе, мастики и глазури.

**Итог:** Приготовленные и оформленные украшения из помады, желе, мастики и глазури.

**Практическая работа №16**

**Тема:** Приготовление и оформление бисквитных тортов.

**Цель:** Изучить общие правила приготовления и оформления бисквитных тортов.

**Теоретическая часть:**

По сложности приготовления торты делят на торты массового производства, литерные, фигурные, фирменные.

Торты массового производства вырабатывают по утвержденным рецептурам. Масса их от 150 гр. до 1,5 кг, чаще всего – 0,5 и 1 кг.

Торты могут иметь форму квадратную, прямоугольную, круглую, овальную.

Литерные торты – это бисквитно – кремовые торты массой 2-3кг с более сложной отделкой поверхности, чем торты массового производства. Боковые стороны отделаны бисквитной крошкой.

Фигурные торты – готовят массой не менее 1,5 кг со сложной художественной отделкой поверхности в виде контурно – рельефного или объемного рисунка, с украшениями в виде выпеченных или отливных барельефов или целых фигур из шоколада, или других полуфабрикатов.

Фирменные торты – изготовляют на конкретных предприятиях, технологию приготовления разрабатывают кондитеры данного предприятия.

Размеры тортов (в мм): квадратных массой 0,5 кг – 120х120 или 130х130; 1 кг – 200х200; диаметр круглых массой 0,5 кг – 160, 1 кг -200мм.

**Раскладка на бисквитный торт:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование продуктов** | **Количества сырья** |
| **Корж** |
| Яйца (желтки) | 75 |
| Сахар-песок | 150 |
| Мука | 60 |
| Крахмал | 40 |
| **Начинка** |
| Клубника свежая | 250 |
| Апельсиновый сок | 50 |
| Сахар-песок | 100 |
| Желатин | 20 |
| Йогурт | 350 |
| Сливки | 250 |
| На отделку |
| Клубника свежая | 120 |
| Желатин  | 8 |
| Сок | 250 |
| **Выход:** | **2000** |

**Задание:** Приготовить и оформить бисквитный торт.

**Итог:** Приготовленный и оформленный бисквитный торт.

**Практическая работа №17**

**Тема:** Приготовление и оформление бисквитных пирожных.

**Цель:** Изучить общие правила приготовления и оформления бисквитных пирожных.

**Теоретическая часть:**

Приготовление основных выпеченных полуфабрикатов состоит в приготовлении теста, его формовании, выпечки и выстаивании и охлаждении. Бисквитный полуфабрикат – это пышный мелкопористый полуфабрикат с мягким эластичным мякишем. Его получают сбиванием яичного меланжа с сахаром-песком с последующим перемешиванием сбитой массы с мукой и выпечкой полученного теста. В зависимости от входящих в бисквитное тесто компонентов и способа производства вырабатывается бисквит (основной), бисквит с какао-порошком, бисквит с орехом, бисквит с изюмом, бисквит со сливочным маслом и др. Для приготовления бисквитного полуфабриката должна использоваться мука с содержанием 28-34% слабого или среднего качества клейковины. Бисквитное тесто готовится непрерывным и периодическим способом. Наиболее распространенным является периодический способ получения бисквитного теста под давлением в сбивальной машине. В герметически закрытой камере сбивается смесь яичного меланжа с сахаром-песком под постоянным давлением 0,15Мпа в течение 10-15 минут. Затем давление снимается и готовая сбитая масса увеличивается в объеме в 2,5-3 раза. К готовой массе добавляется мука и смесь сбивается под давлением в течение 15с. Готовое тесто выгружается в емкость и направляется на формование. Бисквитное тесто сразу же после его приготовления отливается в формы или на транспортерную ленту печного конвейера. Перед заполнением форм дно их необходимо застелить бумагой, а борта смазать сливочным маслом. Формы тестом следует заполнять на ѕ их высоты, чтобы тесто в процессе выпечки не выливалось. Выпечка бисквитного теста производится в печах различной конструкции (электрошкафах, туннельных, тупиковых и т.д.). Время выпечки бисквитного полуфабриката зависит от целого ряда факторов и составляет в среднем 40-70 мин при температуре 170-190°С. Окончание процесса выпечки определяется по цвету верхней корочки (золотисто-желтая с коричневым оттенком) или проколом тонкой деревянной палочкой (при отсутствии на ней теста – выпечка окончена). Далее полуфабрикат охлаждается в течение 20-30 мин и подвергается выстаиванию в течение 8-10 ч в условиях цеха при доступе воздуха.

**Пирожное бисквитное с белковым кремом (нарезное).**

**Бисквит**: мука — 136; крахмал картофельный — 34; сахар-песок — 168;меланж— 280; выход — 484 г.

**Сироп для проточки**: сахар-песок — 95; эссенция ромовая — 0,4; коньяк или вино десертное — 8,9; выход — 185 г.

**Задание:** Приготовить и оформить бисквитное пирожное.

**Итог:** Приготовленное и оформленное бисквитное пирожное.

**Практическая работа №18**

**Тема:** Приготовление и оформление слоеных тортов.

**Цель:** Изучить общие правила приготовления и оформления слоеных тортов.

**Теоретическая часть:**

Приготовление теста состоит из следующих операций: замеса теста, подготовки масла, слоеобразования.

Замес теста. В дежу тестомесильной машины наливают воду, добавляют меланж, соль, кислоту  и муку (7% муки оставляют для подпыливания, 10% — для подготовки масла). Замешивают тесто 15—20 мин, чтобы лучше набухала клейковина.

Подготовка  масла. Одновременно с замесом теста подготавливают масло. Его нарезают на куски, кладут в дежу тестомесильной машины, добавляют муку и перемешивают до однородной консистенции. Муку добавляют в масло для того, чтобы связать влагу масла. Если этого не сделать, то во время раскатывания теста слои слипаются, что препятствует равномерному слоеобразованию. Подготовленное масло формуют на прямоугольные плоские куски определенной массы и ставят в холодильник на 35-40 мин, чтобы охладить до 12—14°С. Более низкая температура не рекомендуется, так как при раскатке масло будет крошиться и разрывать слои теста.

Слоеобразование. Готовое тесто раскатывают в прямоугольный пласт толщиной 20мм или кусок теста подкатывают в виде шара, который затем разрезают крестообразно ножом на четыре части и раскатывают толщиной 20—25 мм.

На  середину пласта кладут охлажденное  масло и заворачивают тесто конвертом. Подпиливают мукой и, начиная  с середины, раскатывают тесто в прямоугольный пласт толщиной 10 мм.

Полученный пласт складывают в четыре слоя: соединяют два противоположных конца, но не посредине, а ближе к одному краю, а затем накладывают один пласт на другой. Вновь раскатывают до толщины 10 мм и сворачивают в четыре слоя. Раскатывать нужно во все стороны плавно, медленно. При быстром и резком раскатывании слои теста разрываются, и изделия получаются с плохим подъемом. Тесто ставят в холодильный шкаф на 35—40 мин для охлаждения до 12-14°С. При охлаждении восстанавливаются механически нарушенная структура теста, эластичность клейковины, в результате при дальнейшем раскатывании теста слои не рвутся.

После охлаждения тесто еще два  раза раскатывают и складывают в  четыре слоя. Завернутое тесто ставят в холодильный шкаф на 30 мин для охлаждения и восстановления клейковины, а затем раскатывают в пласт необходимой толщины.

Всего раскатывают и складывают тесто в четыре слоя 4 раза. Приготовленное таким способом тесто по качеству считается наилучшим и состоит из 256 слоев.

При раскатке теста на машине последовательность операций сохраняется та же, что  и при ручной раскатке.

При разделке слоеного теста следят, чтобы ножи или выемки были острыми, так как тупой инвентарь мнет края теста, а это препятствует подъему. Нельзя также мять пальцами края подготовленных изделий.

Чтобы пласты теста, уложенные на противни, не деформировались при выпекании, их раскатывают не по размеру противней, а немного длиннее и шире. При  укладке на противни, смоченные водой, тесто сдвигают с краев к центру.

Поверхность слойки смазывают яйцом; не следует смазывать края изделий, так как при выпекании они затвердевают, а это ухудшает подъем теста. Слойку, которую посыпают сахаром, нельзя смазывать яйцами, смешанными с водой в воде сахар растворяется, и при выпекании изделия приобретает не привлекательный вид. Выпекают слойки при температуре 210 – 230 градусов без увлажнения, очень осторожно, без сотрясения, иначе изделия осядут и образуется сырой слой – закал.

Во время выпечки масло между  слоями теста расплавляется, влага  из теста испаряется в пространство между слоями, объем изделий увеличивается в 2 – 3 раза, изделия приобретают пышность и слоистость. Перед выпечкой некоторые изделия в нескольких местах прокаливают, иначе они сильно деформируются. Во время замеса происходят сложные процессы, которые вызывают непрерывное изменение свойств  теста.

Набухание клейковины и крахмала происходит в течение часа. В первый период замеса тесто липкое и влажное; при продолжении замеса тесто  перестает быть липким и легко  отстает от рук.

Продолжительность замеса теста  из муки со слабой клейковиной должна быть меньше, чем из муки с сильной  клейковиной. В процессе замешивания  тесто приобретает новые физические свойства: упругость, растяжимость и  эластичность.

При изготовлении теста, имеет  большое значение температура замеса, которая влияет на качество изделий. На температуру теста при замесе влияет температура основного сырья, т.е. муки.

Зимой, если мука поступила  не со склада, ее перед использованием вносят в помещение, чтобы температура повысилась до 12°С.

Масло придаёт изделиям сдобный вкус, рассыпчатость, слоистость. Масло, вводимый в тесто в пластичном состоянии, равномерно распределяется по поверхности клейковины, образуя пленки. Белки меньше набухают, клейковина получается менее упругая и легко рвется. При выпечке масло лучше удерживает воздух, изделия получаются с большим подъемом.

Масло, вводимый в тесто в расплавленном состоянии, распределяется в тесте в виде капель и плохо удерживается в готовых изделиях, выделяясь на поверхности. Увеличение количества масло делает тесто рыхлым, крошащимся, уменьшение снижает пластичность и рассыпчатость изделий.

Яйца придают изделиям приятный вкус, цвет и создают пористость. Яичный белок обладает пенообразуюшими свойствами, разрыхляет тесто. При выпечке белок свертывается, от него зависят упругость и прочность структуры изделий.

**Слоеный торт «Наполеон»**

Торт «Наполеон» представляет собой прямоугольник из склеенных кремом пластов слоеного полуфабриката; поверхность торта покрыта кремом, обильно обсыпана слоеной крошкой и посыпана сахарной пудрой.

После остывания выпеченных пластов один из них кладут на алюминиевый или фанерный лист пузырчатой стороной кверху и покрывают ровным слоем крема. Поверх первого пласта накладывают пузырчатой стороной книзу второй пласт, который слегка прижимают фанерной доской или листом и проделывают то же самое с другими пластами. Поверхность склеенных пластов покрывают ровным слоем крема и обсыпают измельченными в крошку обрезками слойки, образовавшимися при подравнивании пластов.

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Количество сырья** |
| Слоеный полуфабрикат | 503 |
| Крем сливочный | 380 |
| Сахарная пудра | 15 |
| Крошка слоеная | 102 |
| **Итого:** | 1000 г |

**Задание:** Приготовить и оформить слоеный торт.

**Итог:** Приготовленный и оформленный слоеный торт.

**Практическая работа №19**

**Тема:** Приготовление и оформление песочных пирожных

**Цель:** Изучить общие правила приготовления и оформления песочных тортов.

**Теоретическая часть:**

Песочное тесто приготавливают без жидкости, поэтому оно менее вязкое. Большое количество масла и сахара придает ему рассыпчатость. Готовят тесто при температуре не выше 20° С.. При более высокой температуре оно крошится при раскатывании, так как масло, находится в нем в размягченном состоянии. Изделия из такого теста получаются жесткими. Песочное тесто можно приготовить двумя способами.

Первый способ - машинный.

Масло с сахаром растирают во взбивальной машине до однородного состояния, добавляют яйца, в которых растворены аммоний, сода, эссенция. Взбивают до пышной однородной массы и, перемешивая, постепенно засыпают муку, но 7% ее оставляют на подпыл. Замешивать тесто нужно быстро до однородной консистенции. При увеличении времени замеса тесто может быть затянутым. Изделия из такого теста получаются жесткими, нерассыпчатыми.

Второй способ – ручной.

При ручном замесе муку насыпают на стол горкой, делают в ней воронку, в которую кладут масло, предварительно растертое с сахаром до исчезновения кристаллов сахара, добавляют яйца, в которых растворяют соду питьевую, аммоний углекислый, соль, эссенцию, и замешивают тесто до однородного состояния, начиная с основания горки. Готовое тесто после замеса должно иметь t не выше 20 С.

Для выпечки целым пластом тесто после замеса развешивают на куски определенной массы, формуют в прямоугольники и раскатывают в пласт толщиной не более 8 мм по размеру кондитерского листа. Во время разделки стол посыпают мукой во избежание прилипания теста. Пласт должен быть ровным по толщине, иначе при выпечке качество полуфабриката ухудшится. Полученный пласт заворачивают в трубочку или накатывают на скалку и переносят на сухой кондитерский лист, выравнивая края, прокалывают в нескольких местах, чтобы не было вздутий от газов, образующихся при разложении химических разрыхлителей, и выпекают при t 260-270 C 10-15 мин. Готовность пласта определяют по светло-коричневому цвету с золотистым оттенком.

Изделия из песочного теста характеризуются высокой калорийностью, рассыпчатостью, приятным нежным вкусом. Они содержат много жира, сахара, яиц. Из песочного теста можно выпекать пироги, торты, пирожные, печенье и другие изделия. Песочное тесто можно приготовить без разрыхлителя, но тогда изделия будут менее качественными.

Раскладка на песочное пирожное «Корзиночка с кремом из сливок»

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | 1 порция |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Мука | 557 | 557 |
| Масло растительное | 309 | 309 |
| Сахар-песок | 206 | 206 |
| Меланж | 72 | 72 |
| Аммоний углекислый | 0,5 | 0,5 |
| Сода | 0,5 | 0,5 |
| Соль | 2 | 2 |
| Эссенция | 2 | 2 |
| **Выход теста:** | - | **1000** |
| **Для начинки:** |  |  |
| Джем | 15 | 15 |
| **Для крема:** |  |  |
| Сливки растительные | 20 | 20 |
| Сахарная пудра | 20 | 20 |
| **Выход:** | - | **20** |
| **Выход «Корзиночки»** | - | **75** |

**Задание:** Приготовить и оформить песочное пирожное.

**Итог:** Приготовленное и оформленное песочное пирожное.

**Практическая работа №20**

**Тема:** Приготовление и оформление изделий с пониженной калорийностью.

**Цель:** Изучить общие правила приготовления и оформления изделий с пониженной калорийностью.

**Теоретическая часть:**

**«Булочка творожная»**

Технология приготовления: Дрожжевое тесто готовят безопарным способом. Протертый творог соединяют с горячим молоком (70-100), (50% по рецептуре) и перемешивают. Добавляют сахар (20% нормы), муку (2% нормы) и дрожжи. Смесь выдерживают при температуре 35-40°С в течение 30-40 минут до увеличения объема в 2 раза. В подготовленную смесь добавляют молоко, сахар, соль, муку, яйца, ванилин и замешивают тесто до тех пор, пока оно не будет отставать от рук. Оставляют тесто для брожения на 1,5-2 часа, делают две обминки. Из теста формуют жгутики массой 59 г. и сворачивают с обоих концов к середине в виде улиток. Оставляют на расстойку на 30 минут на подготовленном листе. Поверхность булочек смазывают яйцом. Выпекают в течение 10-12 минут при температуре 200-220°С.

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Количество сырья** |
| Мука пшеничный высший сорт | 400 |
| Сахар-песок | 60 |
| Соль пищевая | 4 |
| Яйца | 80 |
| Дрожжи  | 15 |
| Пудра ванильная | 2 |
| Молоко | 200 |
| **Итого:** | 1000 г |

**Требования к качеству:**

Форма: правильная в виде улитки;

Вкус и запах: свойственные изделиям из дрожжевого теста, с ярко выраженным
ароматом творога;

Цвет: у корочки от коричневого до золотисто-коричневого, у мякиша - желтый.

**Задание:** Приготовить и оформить оформления изделие с пониженной калорийностью.

**Итог:** Приготовленное и оформленное оформления изделие с пониженной калорийностью.

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 3 приготовление отделочных полуфабрикатов

***Цель работы:*** Приготовить и подать следующие полуфабрикаты: сироп для пропитки кофейный, крем сливочный основной

 ***Задание:***

1. Определить время приготовления сиропа
2. Составить схему приготовления крема сливочного основного
3. Составить отчет
4. Дать оценку качества приготовленных полуфабрикатов

**Технологическая карта «Сироп для промочки»**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование продуктов | Расход продуктов на 1000 г | Технология приготовления | Требования к качеству |
| 1234 | СахарКоньяк или виноЭссенцияВода | 513482500 | Сахар соединяют с водой, доводят до кипения, снимают пену, кипятят 1-2 минуты, охлаждают до 20оС, затем добавляют коньяк или вино, эссенцию. | Сироп вязкий, прозрачный, с запахом эссенции и вина, влажность 50% |

**Технологическая карта «Крем сливочный основной»**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование продуктов | Расход продуктов на 1000 г | Технология приготовления | Требования к качеству |
| 12345 | Масло сливочноеСахарная пудраМолоко сгущенноеВанильная пудраКоньяк или вино десертное | 55227920951,7 | Масло зачищают, нарезают на куски, взбивают 5-7 минут, добавляют сгущенное молоко, соединенное с сахарной пудрой, продолжают взбивать 7-10 минут, добавляют ванильную пудру, коньяк или вино. | Пышная, однородная, маслянистая масса, слегка кремового цвета, хорошо сохраняет форму, влажность 14% |

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА ИЗДЕЛИЯ ИЗ ПРЯНИЧНОГО ТЕСТА

**Цель работы .** Приготовить: коврижку медовую

***Задание:***

1. Рассчитать рецептуру коврижки медовой.
2. Приготовить:
* коврижку медовую.
1. Определить влажность слоеного пряничного теста и готовых изделий.

**Технология приготовления коврижки "Медовой "**

Приготовление коврижки из заварного пряничного теста. Сахар-песок растворяют в воде с температурой 75°С, добавляют маргарин и перемешивают. Полученную смесь вливают в дежу тестомесильной машины, постепенно всыпают муку (40-45 % общего количества) и перемешивают в течение 10-15 мин. Заваренную массу охлаждают до 25°С. В воде комнатной температуры растворяют мед, разрыхлители и вливают в охлажденную массу, перемешивают, всыпают остальную муку и пряности и замешивают тесто в течение 10-15 мин. Влажность готового теста 20-25 %. Тесто раскатывают в пласт толщиной 11-13 мм, перекладывают на лист, предварительно смазанный жиром и подпыленный мукой. Перед выпечкой поверхность коврижки смачивают холодной водой и в нескольких местах прокалывают деревянной папочкой для предотвращения вздутия верхней кори. Выпекают при температуре 180-200°С в течение 25-40 мин. После выпечки коврижку охлаждают и глазируют горячим сахарным сиропом, подсушивают, разрезают по линейке острым ножом на куски произвольных размеров. Два выпеченных пласта соединяют, прослаи­вая фруктовой начинкой.

Для приготовления сиропа для глазирования сахар смешивают с водой в соотношении 3:1, уваривают до температуры 108-110 °С (проба на среднюю нитку), снимают пену и охлаждают до температуры 80°С.

**Сухие духи**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | массовая доля сухих веществ, % | Расход сырья к 10 кг полуфабриката, г |
| в натуре | в сухих веществах |
| Корица | 100,0 | 4103,4 | 4103,4 |
| Гвоздика | 100,0 | 1231,0 | 1231,0 |
| Перец душистый | 100,0 | 1231,0 | 1231,0 |
| Перец черный | 100,0 | 410,3 | 410,3 |
| Бадьян | 100,0 | 820,6 | 820,6 |
| Мускатный орех | 100,0 | 1231,0 | 1231,0 |
| Кардамон | 100,0 | 410,3 | 410,3 |
| Имбирь | 100,0 | 820,6 | 120,6 |
| Итого | - | 10258,2 | 10258,2 |
| Выход | 100,0 | 10000,0 | 10000,0 |

**Технология приготовления сухих духов**

Сырье, предусмотренное рецептурой, измельчают и просеивают через сито с размером ячеек 2-2,5 мм.

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА . ИЗДЕЛИЯ ИЗ ЗАВАРНОГО ТЕСТА.

***Цель работы*** – освоить приготовление заварного теста и изделий из него, кремов и отделочных полуфабрикатов.

Заварное тесто изготовляется для пирожных в виде заварных трубочек, колец и круглых лепешек. Характерной особенностью заварного теста для этих пирожных является наличие трещин на поверхности и образование большой полости внутри, которая заполняется начинкой.

Тесто для заварного полуфабриката должно быть вязким по консистенции и содержать значительное количество влаги. Приготовление теста состоит из двух стадий: заварки муки в кипящей воде с маслом и солью и замеса заваренной массы с большим количеством яиц.

Заваренную массу приготовляют следующим образом. В открытую наплитную посуду, в которую налипают воду, загружают нарезанное на куски масло, соль и при помешивании нагревают смесь до кипения. К расплавленной массе добавляют муку и в течение 5 – 10 минут быстро перемешивают смесь лопаткой до получения однородной массы, без комочков. Далее, массу охлаждают 65 – 70°С и постепенно добавляют яйца и в течение 15 – 20 минут производят замес. Тесто должно быть однородным, без комочков.

***Задание***: 1. Пирожное «Трубочка» с кремом «Шарлотт» глазированное помадкой.

2. Пирожное «Кольцо» со сливочно – шоколадным кремом глазированное помадкой.

3. Профитроли со сливочным кремом с обсыпкой.

Таблица 17 — Изделия из заварного теста

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование продуктов | Наименование блюд |
| Трубочка с кремом «Шарлотт» глазированное помадкой, 42 г | Кольцо со сливочно – шоколадным кремом глазированное помадкой, 42 г | Профитроли со сливочным кремом с обсыпкой, 42 г |
| тесто | крем | сироп | помадка | тесто | крем | помадка | тесто | крем | обсыпка |
| Мука  | 4,9 |  |  |  | 4,9 |  |  | 4,9 |  | 1,7 |
| Яйца  | 8,45 |  | 1,5 |  | 8,45 |  |  | 8,45 |  | 3,5 |

Окончание таблицы 17

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Масло сливочное | 2,45 | 7,8 |  |  | 2,45 | 10 |  | 2,45 | 13 |  |
| Соль  | 0,1 |  |  |  | 0,1 |  |  | 0,1 |  |  |
| Пудра ванильная |  | 0,03 |  |  |  | 0,04 |  |  | 0,1 |  |
| Какао -порошок |  | 1 |  |  |  | 1 |  |  |  |  |
| Сахар  |  |  | 7,6 | 9 |  |  | 9 |  |  | 2 |
| Молоко  |  |  | 5 |  |  |  |  |  |  |  |
| Патока крахмальная |  |  |  | 1,4 |  |  | 1,4 |  |  |  |
| Вода  | 4,9 |  |  | 3 | 4,9 |  | 3 | 4,9 |  |  |
| Пудра рафинадная |  |  |  |  |  | 5,5 |  |  | 7,3 |  |
| Молоко сгущенное  |  |  |  |  |  | 4 |  |  | 5,5 |  |
| Крахмал  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 0,4 |

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА . ИЗДЕЛИЯ ИЗ БИСКВИТНОГО ТЕСТА.

***Цель работы*** – освоить приготовление бисквитного теста и изделий из него, кремов и отделочных полуфабрикатов.

Из всех мучных изделий бисквит является самым пышным и легким. Хорошо выпеченный бисквит удобен для обработки, он имеет гладкую тонкую широкую верхнюю корочку; пышную, пористую, пластичную структуру мякиша. Бисквитное тесто изготовляют взбиванием яиц с сахаром до увеличения первоначального их объема в 2,5 – 3 раза и последующим замесом этой избитой массы с мукой. Такое сильное увеличение объема объясняется насыщением яично – сахарной массы большим количеством мельчайших пузырьков воздуха в процессе взбивания. Во избежание оседания теста и получения в результате этого плотного малопористого бисквита необходимо сразу же после взбивания яично – сахарной массы быстро замешивать ее с мукой и немедленно разливать бисквитное тесто в противни и формы, которые без промедления должны поступать на выпечку.

Бисквит основной вырабатывается двумя способами холодным и с подогревом.

Приготовление теста холодным способом. Яйца и сахарный песок загружают в сбивальную машины и включают машину на малых оборотах, затем доводят частоту вращения до 250 – 300 об/минв течении 25 – 30 минут*.* В конце сбивания добавляют эссенцию. В сбитую массу при уменьшенной частоте вращения веничка добавляют муку, предварительно смешанную с крахмалом, после чего производят замес в течение не более 15 секунд.

Приготовление теста с подогревом. Яйца с сахаром перед взбиванием предварительно подогревают до 45 – 50°С. Подогрев осуществляется при энергичном размешивании в котле. При подогреве упругая структура белка и желтка расслабляется от повышенной температуры, яично – сахарная масса становится более разжиженной и легко поддается взбиванию. Далее приготовления протекает, как в первом способе.

Выпеченный бисквит представляет собой основу для самых разнообразных тортов и пирожных. В зависимости от входящих в бисквитное тесто компонентов и способа приготовления вырабатывается бисквит основной, бисквит «Новый», бисквит с какао, бисквит с орехами, бисквит с маслом («Прага»), бисквит буше.

***Задание***: 1. Пирожное «Буше», глазированное шоколадной помадкой.

2. Пирожное «Бисквитное» со сливочным кремом (нарезное).

3. Пирожное «Прага».

Таблица 18 — Изделия из бисквитного теста

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование продуктов | Наименование блюд |
| Пирожное «Буше», 40 г | Пирожное «Бисквитное» со сливочным кремом, 45 г | Пирожное «Прага», 50 г |
| бисквит | крем | помада шо-коладная | помада | бисквит | сироп | крем | бисквит | крем | помадка |
| Мука  | 4,83 |  |  |  | 5,83 |  |  | 5,8 |  |  |
| Яйца  | 11 |  |  |  | 12 |  |  | 16,7 | 1 |  |
| Кислота лимонная | 0,02 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Сливки 33% |  | 10 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Сметана |  | 5 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Пудра ванильная |  | 0,1 | 0,02 |  |  |  | 0,9 |  | 1 | 0,5 |
| Какао -порошок |  |  | 0,4 |  |  |  |  | 1 | 0,5 | 0,3 |
| Сахар  | 4,24 |  | 6,6 | 1,5 | 7,2 | 4 |  | 7,54 |  | 4,53 |
| Вода  |  |  | 2,2 | 0,5 |  | 4 |  |  |  | 1,5 |
| Патока крахмальная |  |  | 1 | 0,2 |  |  |  |  |  | 1 |
| Пудра рафинадная |  | 3 |  |  |  |  | 4,7 |  |  |  |

Окончание таблицы 18

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Молоко сгущенное  |  |  |  |  |  |  | 3,5 |  | 6 |  |
| Крахмал  |  |  |  |  | 1,44 |  |  |  |  |  |
| Масло сливочное |  |  |  |  |  |  | 8,9 | 1,9 | 10 |  |

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА №  ИЗДЕЛИЯ ИЗ ПЕСОЧНОГО ТЕСТА.

***Цель работы*** – освоить приготовление песочного теста и изделий из него, кремов и отделочных полуфабрикатов.

Полуфабрикат получил название песочного вследствие рассыпчатости, которая достигается благодаря большому содержанию жира и сахара, определенным качествам мукии соответствующему ведению технологической процесса.

Из песочного полуфабриката приготавливается большой ассортимент тортов и пирожных. Несмотря на это, полуфабрикат изготовляется по следующим рецептурам: песочная лепешка (основная рецептура), песочная лепешка с орехами, песочная лепешка с орехами и какао – порошком, песочный полуфабрикат «Сметанный» и «Творожный».

 Приготовление песочного полуфабриката. В месильную машину загружают все сырье, за исключением муки. Перемешивание производится до образования однородной массы*.* После этого засыпают подготовленную муку и производим замес в течении 2 – 3 минут*,* до получения однородного теста без комков. При увеличение времени замеса с мукой может привести к образованию затянутого теста. Нормальное песочное тесто должно быть однородным, без комков, пластичной консистенции, не затяжистым.

Приготовление песочного полуфабриката с орехами и орехами и какао – порошком. Технологический процесс изготовления такой же, как в предыдущем случае, за исключением того, что дробленые орехи или дробленые орехи с какао – порошком смешиваются с мукой и вместе используются при замесе теста.

Приготовление песочного полуфабриката «Сметанный» и «Творожный». Технологический процесс изготовления такой же, как в первом случае, за исключением того, что в процессе замеса масленой основы добавляют протертый творог или сметану.

***Задание:*** 1. Пирожное «Творожное».

2. Пирожное «Геркулес».

3. Пирожное «Корзиночка любительская».

Таблица 19 — Изделия из песочного теста

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов | Пирожное «Творожное», 50 г | Пирожное «Геркулес», 50 г | Пирожное «Корзиночка любительская» |
|  тесто 1 | тесто 2 | крем | тесто | крем | крошка  |
| Мука пшеничная | 9 | 9 | 8,5 |  | 9,25 |  | 3,09 |
| Сахар  | 10,5 | 3,2 | 3,1 |  | 3,43 | 5,82 | 3,81 |
| Масло сливочное | 5 | 4,85 | 4,7 | 2,5 | 5,14 | 6,55 |  |
| Яйца  | 5 | 1,2 | 1 |  | 1,2 | 1 | 6,36 |
| Творог 18% | 8 |  |  |  |  |  |  |
| Пудра рафинадная | 0,4 |  |  | 1,3 |  |  |  |
| Натрий двууглекислый | 0,002 | 0,002 | 0,002 |  | 0,002 |  |  |
| Варенье  | 15 |  |  |  |  |  |  |
| Соль  |  | 0,008 | 0,008 |  | 0,008 |  |  |
| Орех жареный |  |  | 3 |  |  |  |  |
| Ванилин  |  |  |  | 0,001 |  |  0,001 |  |
| Молоко сгущенное |  |  |  | 1 |  |  |  |
| Молоко 3,2% |  |  |  |  |  | 3,88 |  |
| Крахмал картофельный |  |  |  |  |  |  | 0,76 |

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА ИЗДЕЛИЯ ИЗ СЛОЕНОГО ТЕСТА.

***Цель работы*** – освоить приготовление заварного теста и изделий из него, кремов и отделочных полуфабрикатов.

Слоёное тесто может быть дрожжевым, содовым или пресным. В любом случае основным компонентом такого теста помимо муки являются разные виды жиров (обычно – [сливочное масло](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%BB%D0%B8%D0%B2%D0%BE%D1%87%D0%BD%D0%BE%D0%B5_%D0%BC%D0%B0%D1%81%D0%BB%D0%BE), реже – [маргарин](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9C%D0%B0%D1%80%D0%B3%D0%B0%D1%80%D0%B8%D0%BD) на основе растительного масла, редко – [смалец](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%BC%D0%B0%D0%BB%D0%B5%D1%86)). Благодаря содержанию отдельных слоев жира, который перестает быть жидкими при комнатной температуре в 20°C, и достигается слоистость теста.

Приготовление слоеного теста состоит из трех стадий: замеса теста, подготовки масла и обработки теста с маслом.

Замес теста производится следующим образом. В дежу тестомесильной машины заливают воду, растворенную в воде лимонную кислоту, подготовленные яйца, соль, муку. Если поверхность полуфабрикатов в дальнейшем смазывается яйцом, то закладка яиц в тесто уменьшается. Замес продолжается 15 – 20 минут*,* до получения однородного теста упругой консистенции. Замешенное тесто сразу выкладывают на стол для дальнейшей обработки. Параллельно с замесом теста производится подготовка сливочного масла. Для этого, зачищенное и нарезанное масло и муку загружают в месильную машину, и перемешивают до однородной массы.

После отлежки тесто раскатывают и прослаивают маслом. Процесс раскатывания повторяют 4 раза, в результате чего в пласте образуются 256 слоев масла. После каждой раскатки, во избежание разрыва теста и вытекания масла, тесто помещают в холодильник на 30 – 40 минут при температуре 3 – 5°C.

***Задание***:1. Пирожное «Наполеон».

2. Пирожное «Слойка» с сыром.

3. Пирожное «Муфточки» с кремом.

Таблица 20 — Изделия из слоеного теста

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование продуктов | Наименование блюд |
| Пирожное «Наполеон», 68 г | Пирожное «Слойка» с сыром, 50 г | Пирожное «Муфточки» с кремом, 39 г |
| тесто | крем | тесто | крем | тесто | крем | сироп |
| Мука пшеничная | 29,3 |  | 25 |  | 16 |  |  |
| Яйца  | 1,5 |  | 1,27 |  | 8,2 |  | 1 |
| Масло сливочное | 19,5 | 12,6 | 16,7 | 0,8 | 10,8 | 6 |  |
| Кислота лимонная | 0,04 |  | 0,03 |  | 0,12 |  |  |
| Соль  | 0,25 |  | 0,2 |  |  |  |  |
| Пудра ванильная |  | 0,01 |  |  |  | 0,06 |  |
| Пудра рафинадная |  | 6,7 |  |  |  |  |  |
| Молоко сгущенное |  | 5 |  |  |  |  |  |
| Сыр плавленый |  |  |  | 10,7 |  |  |  |
| Молоко 3,2% |  |  |  | 2,14 |  |  | 3,5 |
| Сахар  |  |  |  |  |  |  | 5,3 |

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КЕКСОВ.

***Цель работы*** – освоить приготовление кексов.

Кексы представляют собой высококалорийные кондитерские изделия из сдобного теста с различной отделкой. Сдобное тесто для кексов приготавливается различными способами – на дрожжах, химических разрыхлителями и без дрожжей и химических разрыхлителей.

*Приготовление теста на дрожжах.* В подогретую воду (t=35 – 40°С), добавляют разведенные в воде и процеженные дрожжи (50% от рецептурного количества), часть яиц, муку (10 – 60% от рецептурного количества) и перемешивают до получения однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, накрывают крышкой и ставят в помещение с температурой 35 – 40°С на 4 – 4,5 часа для брожения. После увеличения опары в объеме в 2 – 2,5 раза она начнет опадать, добавляют сахар, смесь оставшихся яиц с маслом, подогретой до 35 – 40°С и тщательно перемешивают.

Далее добавляют соль, подготовленный изюм и цукаты, ванильную пудру, постепенно небольшими порциями муку, оставшиеся дрожжи, разведенные в небольшом количестве воды и тщательно перемешивают. Поверхность теста посыпают мукой и оставляют на 1,5 – 2 часа для брожения. За время брожения тесто обминают 1 – 2 раза.

*Приготовление теста на химических разрыхлителях.* В дежу тестомесильной машины загружают масло и сбивают в течение 7 – 10 минут, далее добавляют сахар и продолжают взбивание в течение 5 – 7 минут и постепенно добавляют яйца. Весь процесс сбивания продолжается 20 ‑ 30 минут. В подготовленную массу добавляют изюм, эссенцию, аммоний и тщательно перемешивают. Далее добавляют муку и продолжают замес в течение 10 – 15 минут.

*Приготовление теста без химических разрыхлителей и дрожжей.* В дежу тестомесильной машины загружают масло и размягчают его в течение 5 – 6 минут, добавляют сахар и взбивают в течение 10 – 12 минут, после чего постепенно добавляют желтки и продолжают взбивают 15 – 20 минут, до тех пор, пока не раствориться сахар. Далее добавляют муку и крахмал, смесь перемешивают в течение 20 – 30 секунд, после чего перемешивают со взбитыми белками.

***Задание***: 1. Кекс «Столичный».

2. Кекс «Весенний».

3. Кулич.

Таблица 21 — Кексы

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование продуктов | Наименование блюд |
| Кекс «Столичный», 75 г | Кекс «Весенний», 100 г | Кулич, 100 г |
| тесто | помадка |
| Мука | 23,39 | 55,92 | 37,5 |  |
| Сахар  | 17,55 | 15,94 | 10 |  |
| Масло сливочное | 17,54 | 12,3 | 12,5 |  |
| Яйца  | 14,04 | 11,18 | 16 |  |
| Соль  | 0,07 | 0,2 | 0,25 |  |
| Изюм  | 17,54 | 6,0 | 5 |  |

Окончание таблицы 21

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пудра рафинадная | 1 | 1,5 |  |  |
| Эссенция | 0,07 |  |  |  |
| Аммоний углекислый | 0,07 |  |  |  |
| Дрожжи прессованные |  | 2,24 | 5 |  |
| Цукаты |  | 3,0 | 5 |  |
| Орехи |  | 1,5 |  |  |
| Пудра ванильная |  | 0,3 | 0,3 |  |
| Сливки 33% |  |  | 18,75 |  |
| Миндаль |  |  | 5 |  |

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА . ИЗДЕЛИЯ ИЗ ВОЗДУШНОГО, МИНДАЛЬНО – ОРЕХОВОГО И САХАРНОГО ТЕСТА.

***Цель работы*** – освоить приготовление воздушного, миндально – орехового и сахарного теста и изделий из него, кремов и отделочных полуфабрикатов.

Воздушный полуфабрикат (меренги) представляет собой выпеченную крупнопористую, пенообразную массу, взбитую из яичных белков с сахаром. Полуфабрикат приготовляют без муки, он отличается легкостью и хрупкостью.

Процесс взбивания белков должен производиться при полном отсутствии жира, желательно в условиях пониженной температуры помещения. Поэтому веничек и котелок необходимо предварительно тщательно вымыть горячей проточной водой, чтобы они не имели следов жира; затем веничек и котелок надо охладить холодной проточной водой или в холодильной камере. Белки перед взбиванием должны быть охлаждены до +2°С.

Миндально – ореховый полуфабрикат представляет собой выпеченное тесто, приготовленное из тертого миндаля или другого ореха, сахарного песка, белков и муки

Для разных сортов пирожных и тортов приготовляют пять разновидностей полуфабриката: миндальный; миндально –вафельный; ореховый.

Технология приготовления миндального теста заключается в следующем. Миндаль, сахар и 75 % белков, предусмотренных рецептурой, тщательно перемешивают. Полученную смесь растирают или измельчают, после чего добавляют оставшиеся белки и прогревают до 30 – 31 °С до исчезновения кристаллов сахара, вымешивают и соединяют с мукой.

Сахарный полуфабрикат используется для специальных сортов пирожных, а кроме того для различных деталей украшений к пирожным и тортам (ручки корзиночек, уши зайцев, крылья птичек и т. п.).

Процесс приготовления происходит следующим образом. В дежу загружают сахар, молоко и яйца, смесь перемешивают в течение 12 – 14 минут,до полного растворения сахара. В конце перемешивания добавляют ванильную пудру, а затем постепенно засыпают муку. Замес с мукой продолжается до 5 минут*.* Тесто должно иметь мазеобразную консистенцию. Его можно использовать для выпечки тотчас же после замеса, но лучше дать ему суточную выстойку при 10 – 15°С, тогда полуфабрикат будет иметь красивую глянцевитую поверхность и несколько меньшую ломкость.

***Задание***: 1. Пирожное «Воздушное» с кремом (двойное).

2. Пирожное «Миндальное».

3. Пирожное «Сахарные цилиндрики» с кремом.

Таблица 22 — Изделия из воздушного, миндально – орехового и сахарного теста.

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование продуктов | Наименование блюд |
| Пирожное «Воздушное», 39 г | Пирожное «Миндальное», 39 г | Пирожное «Сахарные цилиндрики», 40 г |
| тесто | крем | тесто | крем |
| Сахар  | 20,8 | 7,1 | 23,4 | 5,6 |  |
| Белки яичные | 7,8 |  | 9,4 |  |  |
| Пудра ванильная | 0,15 | 0,07 |  |  | 0,07 |
| Масло сливочное |  | 7,1 |  |  | 15 |
| Яйца  |  | 4,3 |  | 1,5 |  |
| Мука пшеничная |  |  | 3,12 | 5,6 |  |
| Ядра миндаля |  |  | 11,7 |  |  |
| Молоко 3,2 % |  |  |  | 5,6 |  |
| Сахарная пудра |  |  |  |  | 8 |
| Молоко сгущенное |  |  |  |  | 6 |
| Какао - порошок |  |  |  |  | 1,5 |

**Список литературы**

1. Н.Г. Бутейкис, А.А. Жукова «Технология приготовления мучных кондитерских изделий»: уч. пособие для для НПО. Изд. Центр «Академия», 2001 г
2. Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская «Кулинария»: уч. пособие для НПО. Изд. Центр «Академия» 2006 г.
3. «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий»: уч. пособие для НПО/ Н.Э. Харченко.-2 изд.,-М.; Изд.центр «Академия», 2006г.