

Дисциплина МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Инструкционная карта

**Лабораторная работа №13
(4 часа)**

Тема: Приготовление, оформление пирожных

Цели занятия:

Обучающие:

- углубить, систематизировать, обобщить и проконтролировать знания студентов по процессам приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
- формировать умения студентов;
- привлекать студентов к самостоятельной, творческой деятельности;
- формировать поисковый стиль мышления и работы при изучении новой темы. Формирование умений структурировать информацию.
- совершенствовать методику проведения занятия с визуальным сопровождением и использованием интерактивных методов;
- адаптировать инновационные методы обучения к традиционной методике преподавания;
- создать условия для закрепления и совершенствования, ранее полученных знаний и для формирования профессиональных навыков.

Развивающие:

- развивать внимание, дисциплинированность, активность, коммуникабельность и умение работать в коллективе;
- способствовать развитию умений работать в коллективе;
- развивать профессиональный интерес.

Воспитательные:

- формировать интерес к выбранной профессии;
- прививать чувство ответственности, бережливости, добросовестного отношения к своим обязанностям;
- воспитывать ответственное отношение к выполняемой работе, профессионально-важные качества личности (внимательность, скорость мышления).

Оборудование:

Техническое оснащение: ноутбук, проектор, экран

Методическое обеспечение: инструкционные карты, презентации

Теоретический материал

Технология приготовления изделий:

Заварное тесто

Особенностью заварного полуфабриката является образование внутри больших полостей, которые заполняют кремами или начинками.

Тесто для заварного полуфабриката должно быть вязким, но одновременно содержать большое количество воды. Поэтому тесто готовят путем заварки муки.

Приготовление теста состоит из следующих операций: заварки муки и соединения её с яйцами.

В емкость наливают воду, добавляют масло, соль и доводят до кипения, затем постепенно, помешивая лопаткой, всыпают муку. Продолжая помешивать, прогревают массу 5—10 мин. Масса должна быть однородной, без комков. Охлаждают до температуры 40—50°C. Перемешивая, постепенно вливают меланж. Тесто должно стекать с лопатки в виде треугольника. Если тесто жидкое, то во время выпечки оно будет оседать и изделия получатся без подъема. Из очень густого теста получают изделия с плохим подъемом и с трещинами на поверхности.

Готовое тесто выкладывают в кондитерский мешок с круглой или зубчатой трубкой. При использовании зубчатой трубки на поверхности изделий при выпечке разрывов не получается. Отсаживают изделия разной формы на листы, слегка смазанные жиром. Если листы совсем не смазывать, то изделия прилипают к ним, а если смазать сильно, — расплываются во время выпечки. Выпекают заварной полуфабрикат в жарочном шкафу при температуре 220—190°C 30-35 мин (сначала 12-15 мин при температуре 220°C, а затем при 190°C).

Если выпекать полуфабрикат при более высокой температуре, то изделия получают с разрывами на поверхности, при низкой температуре - с плохим подъемом. Во время выпечки на поверхности изделий образуется плотная корочка, через которую не проходят пары воды, образовавшиеся внутри изделия. Под давлением этих паров тесто прижимается к стенкам, изделие увеличивается в объеме и внутри него образуется пустота (полость), которую затем заполняют кремом или любой другой начинкой.

Пирожное «Орешек»

Заварное тесто отсаживают в виде круглых заготовок. Выпекают при температуре 190-220°C. Охлаждают и наполняют «Ореховым» кремом при помощи узкой гладкой трубки, одновременно прокалывая заготовку. Сверху глазируют помадой и посыпают поджаренными рублеными орехами.

Крем «Ореховый»

Яичные желтки взбивают до однородной массы, соединяют со сгущенным молоком и проваривают на водяной бане до загустения. Массу протирают через сито и охлаждают до 20°C. Масло взбивают 7 мин, засыпают постепенно сахарную пудру, затем добавляют и подготовленную

массу, поджаренные мелко растертые орехи, коньяк или вино. Общее время взбивания около 20 мин.

Пирожное «Элишка»

Заварное тесто выкладывают в кондитерский мешок и отсаживают на слегка смазанные листы в виде круглых заготовок. Выпекают, охлаждают, наполняют кремом из сливок из кондитерского мешка с тонкой круглой трубочкой, делая одновременно прокол. Сверху посыпают сахарной пудрой.

Пирожное «Кольцо творожное»

Из заварного теста выпекают кольца. После охлаждения с трех сторон наполняют начинкой творожной. Сверху посыпают сахарной пудрой. Для приготовления начинки творог протирают, масло взбивают с сахаром-песком, добавляют творог, ванилин и взбивают до пышной массы.

Пирожное «Эклер с заварным кремом»

Пирожное осаживают в виде трубочек длиной 12 см. Выпеченные и охлажденные трубочки заполняют заварным кремом. Поверхность может быть покрыта помадой или шоколадной глазурью, украшено белковым кремом

Крем: Яйца (или яичные желтки) соединяют с сахаром и взбивают. Добавляют муку (или крахмал), перемешивают до однородной консистенции. Молоко с ванилью доводят до кипения и тонкой струйкой вливают в яичную массу. Перемешивают и уваривают до загустения на водяной бане. В конце вводят лимонный сок.

Ход занятия

16.03.2023 выполнить задания № 1-2 лабораторной работы, остальные задания выполнить на следующем занятии.

Используя Сборник рецептов

https://zinref.ru/000_uchebniki/02700kulinaria/003_00_sbornik_retseptur_muchnykh_konditerskikh_izdeliy/000.htm выполнить задания:

Задание 1. Составить технологические схемы для:

Пирожное «Элишка»

Пирожное «Кольцо творожное»

Пирожное «Трубочка» с кремом

Пирожное «Орешек»

Задание 2 Описать последовательность выполнения работ.

Задание 3. Заполнить таблицу Требования к качеству блюд.

Таблица 1.

	Внешний вид:	Цвет:	Вкус, запах:
Пирожное «Элишка»			

Пирожное «Кольцо творожное»			
Пирожное «Трубочка» с кремом			
Пирожное «Орешек»			

Задание 4. Сделать вывод о проделанной работе

Домашнее задание: В тетрадях для лабораторных работ оформить отчет.

Преподаватель

Е.Л. Боцева

Готовые материалы присылать преподавателю в личном сообщении социальной сети <https://vk.com/el.leon> или botsevaelena@mail.ru