

ПАМЯТКА СТУДЕНТУ
по выполнению и оформлению заданий,
предложенных для дистанционного обучения

Дисциплина: МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.

Группа: ПКД 3/1

Преподаватель: Бароненко Ольга Владимировна

Тип занятия: лекция №3

Инструкция по осуществлению обратной связи:

1. Студент должен изучить предложенный материал и выполнить все задания по учебной дисциплине в соответствии с планом выполнения в срок, согласно следующей даты в расписании занятий (или указанной даты в задании).
2. Отчет о выполненном задании отсылается в виде фото выполненной работы или в файловом документе.
3. Название файла должно содержать следующую информацию: индекс группы, ФИО студента, № занятия.

Например: ПКД 3/1 Иванов И.И. Лекция №1

4. Консультации и отправка выполненного домашнего задания осуществляются по электронному адресу: olga.baronenko@yandex.ru

Алгоритм работы над материалом:

План ознакомления и выполнения заданий по усвоению теоретического материала:

№ п/п	Алгоритм работы над материалом	Источник материала задания	Вид работы
	Ознакомьтесь с планом изучения темы и структурой хода занятия	Лекционный материал	устно
	Изучите теоретический материал лекции (вопросы плана 1- 3)	Лекционный материал	устно
	Составьте тезисный конспект по плану лекции (вопросы 1-3), используя лекционный материал	Лекционный материал	письменно
	Дайте ответы на контрольные вопросы (у себя в конспекте)	Лекционный материал	письменно

Тема : Классификация, ассортимент, технология приготовления национальных десертов и десертов кухонь народов мира

Цель: Изучить ассортимент, технологию приготовления национальных десертов, историю их происхождения.

План

- 1) Классификация десертов
- 2) Ассортимент и технология приготовления национальных десертов
- 3) Особенности оформления и подачи национальных десертов.

Ход занятия

I. Лекционный материал

Национальные десерты являются неотъемлемой частью культурного наследия любого народа. Их рецепты формировались веками под влиянием климата, доступных продуктов, религиозных традиций и исторических событий.

Изучение десертов мира позволяет не только расширить ассортимент предлагаемой продукции, но и понять философию питания разных народов.

1.Классификация десертов

Для систематизации огромного множества десертов используется несколько видов классификации.

По температуре подачи:

- **Горячие:** суфле, некоторые виды пудингов, оладьи, гренки (например, французские тосты).
- **Холодные:** муссы, кремы, мороженое, желе, пудинги (большинство), свежие фрукты.
- **Комбинированные:** подача горячего десерта с холодным соусом или мороженым (например, татэн с шариком ванильного мороженого).

2.2. По консистенции и основному сырью:

- **Желированные:** желе, муссы, самбуки, панакоты.
- **Взбитые:** суфле, безе, муссы.
- **Кремовые:** заварной крем, крем-брюле, чизкейк, тирамису.
- **Фруктовые:** фруктовые салаты, гратены, тарталетки.
- **На основе теста:**

- Из дрожжевого теста: пончики, булочки, куличи, бабка.
 - Из песочного теста: тарты, песочные пирожные, корзиночки.
 - Из слоеного теста: слоеные трубочки, "Наполеон", штрудели.
 - Из бисквитного теста: торты, рулеты, пирожные.
 - Из заварного теста: эклеры, профитроли.
- **Шоколадные:** трюфели, фондан, брауни.

По видам и технологическим особенностям:

- Мучные кондитерские изделия.
- Сахарные кондитерские изделия.
- Шоколад и какао-продукты.
- Мороженое и замороженные десерты.

2. Ассортимент и технология приготовления национальных десертов

Европа

- **Франция:**
 - **Крем-брюле (Crème Brûlée):** Нежный заварной крем из яиц, сливок и ванили, покрытый слоем карамелизированного сахара. **Технология:** Сливки с ванилью доводят до кипения, соединяют со взбитыми с сахаром яйцами, запекают на водяной бане при 100-120°C до загустения. Охлаждают, посыпают сахаром и обжигают горелкой.
 - **Профитроли (Profiteroles):** Заварные пирожные, наполненные кремом (чаще заварным или взбитыми сливками). **Технология:** Приготовление заварного теста, отсадка, выпечка при 200°C с последующей сушкой. Наполнение кремом.
 - **Тирамису (Tiramisu)*:** Хотя это итальянский десерт, он стал интернациональным. Прослойка из печенья савоярди, пропитанного крепким кофе, и сыра маскарпоне с яйцами и сахаром.
- **Италия:**
 - **Тирамису (Tiramisu):** Классический рецепт не предполагает тепловой обработки. Яичные желтки взбивают с сахаром, смешивают с маскарпоне.

Белки взбивают отдельно и аккуратно соединяют с кремом. Собирают десерт слоями: савоярди + кофе + крем. Посыпают какао-порошком.

- о **Панна-котта (Panna Cotta):** "Вареные сливки". **Технология:** Сливки с сахаром и ванилью нагревают, растворяют в них предварительно замоченный желатин, разливают по формам и охлаждают до застывания.
- о **Джелато (Gelato):** Итальянское мороженое, отличается меньшей жирностью и большей плотностью по сравнению с традиционным. Взбивается медленнее, поэтому содержит меньше воздуха.
- **Австрия:**
- о **Захер-торт (Sachertorte):** Плотный шоколадный бисквит с прослойкой абрикосового конфитюра, покрытый глазурью из темного шоколада. **Технология:** Бисквит готовят методом растопленного сливочного масла с шоколадом. После выпечки и остывания разрезают, промазывают конфитюром, покрывают горячей шоколадной глазурью.

Восточная кухня

- **Турция / Арабские страны:**
- о **Пахлава (Baklava):** Слоеный десерт из тончайших листов теста фило, орехов (фисташки, грецкие) и сиропа на основе меда или сахара. **Технология:** Листы теста смазывают маслом, перекладывают ореховой начинкой. Нарезают на ромбики, выпекают до золотистого цвета и сразу заливают горячим сиропом.
- о **Локум (Turkish Delight):** Желированные конфеты с крахмалом и сахаром, часто с орехами, сухофруктами или ароматом розы. Посыпаются сахарной пудрой.
- о **Кнафе (Knafeh):** Десерт из тонкой вермишелеобразной пшеничной крупы (или теста), сыра и сиропа.
- **Индия:**
- о **Гулаб Джамун (Gulab Jamun):** Шарики из теста на основе сухого молока, обжаренные во фритюре и пропитанные сахарным сиропом с кардамоном и розовой водой.
- о **Джалеби (Jalebi):** Хрустящие обжаренные во фритюре "пружинки" из жидкого ферментированного теста, которые сразу после жарки погружают в сахарный сироп.

Азия

- **Япония:**

- **Моти (Mochi):** Лепешки из клейкого риса особых сортов, которые долго толкут. Часто с начинкой (например, бобовая паста анко). Современный вариант — мороженое в моти.
- **Дораяки (Dorayaki):** Две мягкие лепешки-панкейки, соединенные между собой сладкой пастой из красных бобов (анко).

- **Китай:**

- **Лунные пряники (Mooncakes):** Плотное тесто с разнообразными начинками (бобовая паста, лotosовая паста, яичный желток). Традиционно готовятся к Празднику Луны. Имеют сложные рельефные оттиски на поверхности.

Америка

- **США:**

- **Чизкейк (Cheesecake):** Существует множество видов (нью-йоркский, чизкейк без выпечки). **Технология нью-йоркского чизкейка:** Основа из песочного печенья, на которую выкладывается высокий слой сырной массы (сливочный сыр, сахар, яйца, сливки). Выпекается на водяной бане для нежной текстуры.
- **Брауни (Brownie):** Плотное, влажное шоколадное пирожное с орехами. **Технология:** Чаще всего готовится методом растопленного шоколада со сливочным маслом.

- **Мексика:**

- **Трес Лечес (Tres Leches):** "Три молока". Бисквитный пирог, обильно пропитанный смесью трех видов молока: сгущенного, вареного сгущенного и сливок. Сверху украшается безе или взбитыми сливками.

Россия и страны СНГ

- **Медовик:** Торт из медовых коржей со сметанным кремом. **Технология:** Тесто готовится заварным способом с медом.
- **Павлова (Pavlova)*:** Десерт, популярный в России и странах СНГ, хотя родом из Австралии/Новой Зеландии. Безе с хрустящей корочкой и мягкой серединкой, украшенное взбитыми сливками и свежими фруктами.
- **Сырники:** Творожные оладьи. **Технология:** Творог смешивают с яйцом, мукой/манкой, сахаром. Формируют лепешки и обжаривают на сковороде до золотистой корочки.

- **Пряники (Тульские):** Медово-пряничное тесто с начинкой из варенья. Отличаются использованием жженого сахара ("зженки") и сложной набивкой рисунка на поверхности.

3. Особенности оформления и подачи национальных десертов

Оформление — ключевой элемент, передающий дух десерта.

- **Французские десерты:** Минималистичны, элегантны. Используются ягоды, фрукты, карамельные узоры, шоколадный грайе.
- **Восточные десерты:** Яркие, обильно украшены дроблеными фисташками, лепестками роз, золотой пылью.
- **Японские десерты (Вагаси):** Это настоящее искусство. Форма и цвет часто отражают время года.
- **Американские десерты:** Щедрые, большие порции, часто с шариком мороженого, взбитыми сливками, соусами.

Заключение

Современная кондитерская индустрия характеризуется тенденцией к фьюжн — смешению традиций. Шеф-кондитеры берут за основу классический рецепт и привносят в него новые техники, неожиданные сочетания вкусов и текстур (например, муссовый торт в виде классического русского "Наполеона" или тирамису с матчей). Знание классических технологий и ассортимента национальных десертов — это фундамент, позволяющий профессионалу творчески развиваться, создавать авторские десерты и удовлетворять самые изысканные запросы гостей.

II. Закрепление изученного материала

Контрольные вопросы:

- 1) Назовите основные принципы классификации десертов.
- 2) В чем заключается технологическая особенность приготовления заварного теста для профитролей?
- 3) Опишите последовательность сборки десерта "Тирамису".
- 4) Каковы отличительные особенности восточных десертов (на примере пахлавы)?
- 5) Почему чизкейк часто выпекают на водяной бане?

