

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

Тема: Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента

Цели занятия:

Обучающие:

- углубить, систематизировать, обобщить и проконтролировать знания студентов по процессам приготовления, подготовки и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- 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;
- стремление к знаниям;
- сформировать представление о организации обслуживания;
- 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).

**Лекция
(2 часа)
План**

1. Заварные торты.
2. Воздушные и воздушно-ореховые торты.

1. Заварные торты.

Общие сведения. Ассортимент заварных тортов ограничен, так как заварной полуфабрикат предназначен для наполнения, а не для склеивания.

Торт «Зенит». *Рецептура*, г: заварной полуфабрикат — 390, крем «Шарлотт» на агаре — 580, крем «Шарлотт» шоколадный — 20, крошка заварного полуфабриката — 10. Выход — 1 000 г.

Торт имеет овальную форму. Пласты заварного полуфабриката до склеивают кремом «Шарлотт» на агаре. Поверхность и боковые стороны грунтуют этим же кремом. Боковые поверхности обсыпают крошкой заварного полуфабриката.

Торт «Клубничный венок». *Рецептура*, г: заварного полуфабриката: вода — 250, масло сливочное — 80, мука — 200, соль — щепотка, цедра ¹/₂ лимона, яйца — 200. Выход — 380 г. Для крема из сливок, г: сливки 35%-ной жирности — 500, сахар 100, ванильный сахар — 20, клубника — 500. Выход — 1 120 г.

Заварное тесто формируют при помощи кондитерского мешка дуг с зубчатой трубочкой в виде 12 вертушек по кругу на некотором расстоянии. После выпекания еще теплый полуфабрикат разрезают по горизонтали. Затем каждый шарик охлажденного полуфабриката наполняют взбитыми сливками с клубникой. Полуфабрикат склеивают и поверхность украшают взбитыми сливками и дольками клубники.

Часть клубники и крема из сливок оставляют для украшения. Остальную клубнику протирают и соединяют с оставшимся кремом из сливок.

Торт заварной «Фруктовый». *Рецептура*, г: для заварного полуфабриката: мука — 150, крахмал — 30, вода — 250, масло сливочное — 50, яйца — 200, разрыхлитель — 1 чайная ложка, жир для смазки формы — 5. Выход — 365 г. Для крема, г: яйца — 100, сахар — 60, сок — от ¹/₂ апельсина, вино полусухое — 100, консервированные фрукты — 300, желатин — 28, сливки — 35%-ной жирности — 400. Выход — 1 000 г. Для украшения, г: шоколад — 30, консервированные фрукты — 100, гель. Выход — 150 г.

Из заварного теста при помощи кондитерского мешка с зубчатой трубочкой формируют 12-14 маленьких вертушек или розеточек для украшения торта. Оставшееся тесто выкладывают в смазанную жиром форму диаметром 26 см и выпекают при температуре 200°С в течение 20 мин.

Для формирования торта используют разъемную форму. Боковую сторону формы прокладывают пленкой или полоской пергаменты. На дно падут корж. Сверху выкладывают крем, разравнивают и ставят в холодильник. После охлаждения поверхность украшают розетками из заварного теста, консервированными фруктами и шоколадом.

Желатин замачивают в холодной воде. Белки отделяют от желтков. Желтки взбивают с сахаром и апельсиновым соком до рисунка. Тонкой струйкой добавляют полусухое вино, пюре из консервированных фруктов и перемешивают. Желатин прогревают до растворения, соединяют с частью.

взбитой массы и вводят во взбитую массу. Когда крем начнет застывать, добавляют взбитые яичные белки и взбитые сливки.

2. Воздушные и воздушно-ореховые торты.

Приготовление воздушного торта. Процесс приготовления воздушных тортов состоит из следующих операций:

- приготовление воздушного полуфабриката и отделочных полуфабрикатов;
- выравнивание боковых сторон;
- склеивание пластов;
- грунтование, смазывание или глазирование поверхности;
- отделка боковых сторон и поверхности торта. Верхний пласт
- при приготовлении воздушных тортов кладут доньшком вверх.

Воздушные торты имеют основу из воздушного или воздушно-орехового полуфабриката в виде заготовок квадратной, круглой или овальной формы, сформованных при помощи рам или колец.

В связи с хрупкостью и нежной структурой воздушного полуфабриката обращаться с ним в процессе изготовления пирожных и тортов надо очень осторожно.

Торт «Полет». *Рецептура*, г: воздушно-ореховый полуфабрикат -4300, воздушный полуфабрикат – 300, крем «Шарлотт»- 4900, шоколадный — 150, пудра сахарная —150, крошка воздушно-орехового полуфабриката — 200. Выход — 10000 г. Для воздушно-орехового полуфабриката, г: сахар — 3030, яичные белки – 1515, орехи жареные – 1288, ванильная пудра - 37,9. Выход — 4300 г.

Торт готовят круглой или квадратной формы. Подготовленный воздушно-ореховый полуфабрикат попарно прослаивают кремом «Шарлотт». Поверхность и боковые стороны грунтуют этим же кремом. Боковые стороны обсыпают крошкой из воздушно-орехового полуфабриката. Поверхность украшают кремом «Шарлотт» и кремом «Шарлотт» шоколадным, меренгами из воздушного полуфабриката и посыпают сахарной пудрой

Торт «Киевский». *Рецептура*, г: воздушно-ореховый полуфабрикат-4200, крем Шарлотт» - 3700, крем «Шарлотт» шоколадный – 176, фрукты, цукаты – 340, коньяк (в крем) – 50. Выход - 10000 г.

Торт имеет круглую форму. Подготовленный воздушно-ореховый полуфабрикат попарно прослаивают кремом «Шарлотт». Поверхность и боковые стороны грунтуют кремом «Шарлотт» шоколадным. Боковые стороны обсыпают крошкой из воздушно-орехового полуфабриката. Поверхность украшают цветным кремом «Шарлотт», фруктами и цукатами.

Торт «Паутинка». *Рецептура*, г: воздушный полуфабрикат — 3 440, крем сливочный «Новый» фруктовый — 4 160, крем сливочный «Новый» — 240, орехи жареные — 1 200, крошка воздушного полуфабриката — 560. Выход — 10 000 г.

Торт имеет круглую форму. Его выдерживают в течение 12 ... 24 ч, затем три коржа воздушного полуфабриката прослаивают кремом сливочным

«Новый» фруктовым. Поверхность и боковые стороны грунтуют этим же кремом. Поверхность обсыпают жареными рублеными орехами, а боковые стороны — орехами, перемешанными с крошкой воздушного полуфабриката. Поверхность торта украшают рисунком в виде тонких переплетенных линий из крема сливочного «Новый» основного и шоколадного.

Торт «Ярославна». Рецепт, г: воздушный полуфабрикат — 3 100, крем «Шарлотт» — 5 620, крем «Шарлотт» шоколадный — 130, цукаты цитрусовые — 1 000, крошка воздушного полуфабриката— 150. выход — 10000 г

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

Торт «Серенада». Рецепт, г: ореховый полуфабрикат — 500, крем «Шарлотт» на агаре — 480, крем «Шарлотт» шоколадный — 15, крошка бисквитная жареная — 5. Выход — 1000 г.

Торт имеет квадратную или круглую форму. Два слоя орехового полуфабриката склеивают кремом «Шарлотт» на агаре. Поверхность и боковые стороны грунтуют этим же кремом. Боковые стороны обсыпают бисквитной крошкой. Поверхность украшают кремом «Шарлотт» на агаре и кремом «Шарлотт» шоколадным.

Торт «Буревестник». Рецепт, г: ореховый полуфабрикат — 500, крем пралиновый — 445, крем «Шарлотт» на агаре — 50, крошка бисквитная жареная — 5. Выход — 1000 г. Для пралинового крема, г: пралине — 806, масло сливочное — 202. Выход — 1000 г.

Торт изготавливают квадратной или круглой формы. Два пласта орехового полуфабриката склеивают пралиновым кремом. Поверхность и боковые стороны грунтуют этим же кремом. Боковые стороны обсыпают крошкой. Поверхность украшают кремом «Шарлотт» на агаре.

Контрольные вопросы:

1. Перечислите ассортимент заварных тортов.
2. Что является основой заварных тортов?
3. Процесс приготовления воздушных тортов
4. Перечислите ассортимент воздушных и воздушно- ореховых тортов?
5. В каких тортах используется воздушно – ореховый полуфабрикат?

Домашнее задание:

Составить и выучить конспект, устно ответить на контрольные вопросы.

Список рекомендованных источников

1. Ковалев Н. И., Сальникова Л. К. Технология приготовления пищи. М Экономика, 1988.
- 2.ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия»
- 3.СанПиН 2.3.2. 560-96 «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов»

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

Преподаватель

Е.Л. Боцева