

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

Тема: Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемые при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

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. Карамель: виды, правила и режим уваривания, требования к качеству, условия и сроки хранения.**
- 2. Украшения из карамели, использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.**

1. Карамель: виды, правила и режим уваривания, требования к качеству, условия и сроки хранения.

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

В зависимости от способа обработки карамельной массы различают карамель: ливную, атласную и пластичную.

Карамельная масса дает возможность изготавливать из нее, при охлаждении до 70 °С, разнообразные по форме и цвету украшения для тортов: цветы, листву, купола, фонтаны, паутины, бантики, решетки, завитки и т.п.

Основная карамельная масса готовится из сахара-песка, патоки или глюкозного сиропа при соотношении 100:50 с добавлением эссенции и красителя. Сахар-песок растворяют в воде и доводят до кипения. Затем в сироп добавляют подогретую до 50 °С патоку и продолжают уваривание. Температура окончания уваривания зависит от дальнейшего использования разновидности карамели: ливная — 164—165 °С, атласная — 155 °С, пластичная — 193 °С.

Хранить изделия из карамели нужно в помещениях с низкой влажностью. Большие композиции хранят в специальных герметичных контейнерах из стекла и пластика, при этом рядом кладут приблизительно 100 г хлорида кальция. Для транспортировки небольших композиций используют пластиковые контейнеры, куда также добавляют хлорид кальция, помещая его в бумажный пакет, чтобы не допустить контакта с карамелью. Сам контейнер заворачивают в целлофан. Чтобы сроки хранения были длиннее, карамель необходимо упаковывать непосредственно после приготовления, чтобы не допустить влияния на продукт влажности. А если позднее, то карамель потемнеет и потеряет блеск. Также не рекомендуется передвигать или открывать контейнеры.

Ливная карамель (первый вариант), в г: сахар — 750, вода — 300, глю-козный сироп — 150. Выход: 1000.

Данная рецептура является базовой.

Для приготовления ливной карамели сахар, воду и глюкозный сироп уваривают до 154—156 °С. Карамель не помешивают, желательно варить на среднем огне. На очень медленном огне карамель превратится в жженку.

Окрашивание проводят во время варки карамели при температуре 145 °С. Однако в некоторых случаях заключительные штрихи можно сделать с помощью аэрографа. Как только карамель достигнет температуры 156 °С, сотейник снимают с огня и охлаждают, погрузив его в холодную воду.

Требования к качеству. Карамель должна иметь вкус и запах с учетом набора сырья, без посторонних привкуса и запаха. Окраска изделий должна быть равномерной, поверхность карамели должна быть сухой, без трещин, вкраплений, гладкой или с четким рисунком.

Влажность карамельной массы не должна превышать 3,0—4,0%.

Хранят карамель в хорошо вентилируемых помещениях, не имеющих постороннего запаха, при температуре 18 °С, относительной влажности воздуха не выше 75% и без воздействия прямого солнечного света.

Гарантийные сроки хранения украшений из карамели со дня изготовления — 15 суток.

Ливная карамель (второй вариант), в г: сахар — 750, вода — 300, глюкозный сироп — 150, винная кислота — 4,5. Выход: 1000.

Сахар, воду и глюкозный сироп уваривают до 145 °С и добавляют винную кислоту. Продолжают уваривать до температуры 164—165 °С.

Винная (тартарная) кислота используется для придания сахару эластичности. Она на 50% состоит из кислоты и на 50% из воды, дает возможность работать с расплавленным сахаром (например, его выдувание). Кислота также предотвращает кристаллизацию, и карамель дольше не застывает, с ней намного легче работать. При этом текстура сахара (блеск и эластичность) сохраняется неизменной. Однако она более чувствительна к влажности. Тартарная кислота добавляется в сахар при температуре 150 °С в конце приготовления. Преждевременно добавленная кислота сделает структуру сахара слишком мягкой, и он потеряет форму. Во время работы при нагревательной лампе сахар с добавлением тартарной кислоты лучше и дольше хранится.

Отличие данной карамели от атласной заключается в том, что ее нельзя извлекать почти до застывания. Дивная карамель готова к работе при температуре 65—55 °С.

Ливная карамель (третий вариант), в г: сахар — 1000, вода — 300, глюкозный сироп — 300. Выход: 1000.

Сахар, воду и глюкозный сироп уваривают до 145 °С, добавляют краситель и доводят до температуры 155 °С. Сотейник снимают с огня и охлаждают до 130 °С, погрузив его в емкость с холодной водой.

Выливают карамель на силиконовый коврик и охлаждают до 80 °С.

Вытягивают под лампой до полуготовности.

Из-под лампы берут небольшой кусок карамели и вытягивают какой-то вид изделия, например, лепесток. Срезают ее наискосок

(в форме листа), помещают между силиконовыми штампами и с силой прижимают. Пока лист еще теплый придают ему нужную форму.

Атласная карамельная масса — это тягучая масса, которую получают многократным вытягиванием и составлением вдвое на столе до тех пор, пока она не приобретет шелковистый цвет белого оттенка. Внесение красителей придает разные оттенки.

Атласная карамель, в г: сахар — 500, глюкозный сироп — 500, вода — 150. Выход: 1000.

Сахар, глюкозный сироп и воду помещают в сотейник и уваривают к температуры 155 °С. Не помешивают. Погружают сотейник в холодную воду.

Охлажденную карамель выливают на силиконовый коврик, который, в свою очередь, выкладывается на мраморный стол. Карамель разминают на коврике и охлаждают до 30 °С.

Затем карамель нужно вытянуть. Вытягивание должно проходить довольно быстро, чтобы обеспечить равномерное насыщение карамели кислородом, который в результате дает хороший атласный блеск. После того как карамель уже будет невозможно тянуть, ее помещают под лампу на 20—30 мин, после чего формуют цветы, листья.

Пластичная карамельная масса. Этот вид карамели предназначен специально для выдувания. При большом содержимом глюкозы карамель становится пластичной и дольше не застывает, с ней легче работать.

Пластичная карамель, в г: сахар — 500, вода — 150, глюкозный сироп — 600. Выход: 1000.

Сахар, воду и глюкозный сироп уваривают до температуры 150—152 °С. На мраморный стол кладут силиконовый коврик и выливают на него карамель. Охлаждают до 80 °С. Карамель разминают до тех пор, пока она не приобретет характерный атласный блеск. Помещают под лампу на 20—30 мин. Карамель необходимо периодически переворачивать.

2 Украшения из карамели, использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Для украшения тортов, пирогов, пряников, хлебобулочных и других мучных кондитерских изделий используется карамель. С её помощью на изделия наносят различные рисунки, узоры и надписи. Это заметно улучшает внешний вид и разнообразит вкус изделий. Для нанесения на изделие массы в виде рисунка или фигурки используется бумажный или кондитерский мешочек с металлическим наконечником (корнетиком). Можно использовать несколько корнетиков, наполненных отличающимися по цвету массами. Наконечники тоже бывают различными, для разных видов украшений. Из прямо срезанного корнетика наносят надписи, цифры, шишечки. Косо срезанным корнетиком делают цветы и бордюры, а клинообразно срезанный дает возможность получить листики различной величины и формы. Благодаря зубчатой нарезке получают различные фигурки красивой формы.

Разнообразие рисунков достигается зигзагообразными или волнообразными движениями корнетика, медленным или мгновенным изменением силы нажима, изменением угла его наклона по отношению к украшению и изменением расстояния от изделия. Перед окончанием выполнения какого-либо рисунка следует прекратить давление на мешок и концом трубочки сделать резкое короткое движение вперед вдоль рисунка, тогда остаток массы ляжет малозаметным язычком на поверхности. Если же в момент окончания рисунка поднять корнетик вверх, то на рисунке может образоваться конус из массы. При нанесении мелких узоров, надписей или точек узкий конец корнетика лучше держать близко к изделию.

Из вязкой густой, еще горячей карамельной массы делают различные украшения для кондитерских изделий из теста. Готовые карамельные украшения имеют твердую полупрозрачную структуру. Это свойство используется при изготовлении крупных и объемных рисунков.

Из ливной карамельной массы можно изготавливать украшения способом «отсадки» в горячем виде из корнетика, разбрызгиванием или раскатыванием.

Для «отсадки» ливной карамельной массы на корнетик из пергаментной бумаги сверху надевают четыре корнетика из оберточной бумаги во избежание ожогов рук. Карамельную массу наливают до половины корнетика и закрывают верх. Затем «отсаживают» украшения на мраморную или металлическую поверхность, смазанную тонким слоем жира. После затвердения их используют для украшения тортов. Отсаживанием делают фонтаны, купола, мелкие фигурки. Из разрезанных кусочков карамельной массы формируют веревки и ленты, из которых плетут корзины и другие виды украшений.

Из ливной карамельной массы можно приготовить листики. Для этого сырой картофель нарезают пополам, на половинке прорежают небольшие жилки листка, картофель насаживают на вилку и окунают в горячую карамель. Получившийся листик кладут для застывания на мраморную или металлическую поверхность, смазанную жиром.

Из ливной карамельной массы также готовят карамельную паутинку при помощи проволочного венчика, концы которого окунают в горячую карамельную массу. Образовавшиеся на концах проволочек тонкие карамельные нити наносят на специально расставленные тонкие металлические прутья или деревянные палочки. Карамельной паутинке можно придать разную форму. Раскатыванием изготавливают украшения из карамели, раскатанные в тонкий лист, на теплой доске, из которой потом формируют фигуры в форме или без нее.

Ливная карамель используется в изготовлении декора для десертов и тортов. Из нее отливают основы для композиции, делают витражи и т.п.

Атласную карамельную массу после охлаждения до 70 °С подвергают специальной обработке, заключающейся в последовательном растягивании и складывании массы вдвое. Эта операция проводится до тех пор, пока масса не приобретет шелковистый атласный блеск. Благодаря этому отличию атласная карамель чаще всего используется для изготовления цветов и листьев.

Из атласной карамельной массы также изготавливают «ленты» и «веревочки». Так как масса, остывая, теряет пластичность, лучше готовить изделия вдвоем: один поддерживает температуру массы 65–70 °С, а другой стягивает с этого пластичного куса тонкие ровные «ленты» или «веревочки», которые используются для изготовления «корзины». Их переплетают между деревянными палочками, воткнутыми в доску. Когда карамель затвердеет, деревянные палочки удаляют, а вместо них вставляют карамельные.

Из пластичной карамельной массы изделия формируют вручную. Например, для изготовления розы формируют каждый лепесток отдельно, а затем соединяют в цветок. Для изготовления бутона формируют карамель в виде яйца, и, надрезают с одной стороны, после чего край надреза вытягивают так, чтобы получился лепесток, изображающий раскрывающийся

бутон. Листья делают из конусов, которые расплющивают, придавая форму листа, и наносят ножом прожилки. Таким образом можно изготовить любые фигурки. Из пластичной карамели также выдувают вазы, фрукты, птиц, людей.

Контрольные вопросы

1. Что такое карамель.
2. Какие бывают виды карамели.
3. Требования к качеству, условия и сроки хранения карамели.

Домашнее задание:

Подготовить ответ на вопрос: Как используют карамель для украшения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

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»

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

Преподаватель

Е.Л. Боцева