

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

Дисциплина: МДК 07.02 Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер.

Группа: ПКД 4/1

Преподаватель: Бароненко Ольга Владимировна

Тип занятия: лекция №2

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 4/1 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- 4)	Лекционный материал	устно
	Составьте тезисный конспект по плану лекции (вопросы 1-4), используя лекционный материал	Лекционный материал	письменно
	Дайте ответы на контрольные вопросы, решите одну ситуационную задачу(у себя в конспекте)	Лекционный материал	письменно

Тема : Приготовление и оформление классических тортов

Цель: сформировать у студентов систему знаний о технологических принципах приготовления, сборки и художественного оформления классических тортов, а также умение анализировать качество готового изделия.

План

1. Основные компоненты и их функции.
2. Поэтапная технология приготовления классических тортов.
3. Методы сборки (монтажки) и прослойки тортов.
4. Принципы и техники оформления и отделки классических тортов.
5. Контроль качества и условия хранения.

Ход занятия

I. Лекционный материал

Введение. Что такое «классический торт»?

В профессиональной кондитерской практике «классический торт» — это многослойное кондитерское изделие, состоящее из нескольких (чаще 3-х и более) пластов выпеченного теста (бисквита, медовика, песочного коржа), пропитанных сиропом, прослоенных кремом, начинкой или фруктовой массой, и подвергнутых окончательной внешней отделке (ганаш, глазурь, крем, мастика, меренга и т.д.).

Ключевые признаки классики: Испытанная временем рецептура (Наполеон, Прага, Киевский, Медовик, Муравейник, Сметанник). Сбалансированность вкуса — гармония сладкого, кислого, жирного. Четкая, узнаваемая структура и внешний вид. Технологическая строгость — нарушение этапов ведет к ухудшению качества.

Цель кондитера: создать не просто сладкое изделие, а сбалансированный десерт, где текстура, влажность, вкус и эстетика дополняют друг друга.

1. Основные компоненты и их функции

Любой классический торт — это конструкция. Каждый элемент выполняет свою роль.

Основа (корж): Бисквит: Воздушный, легкий, хорошо впитывает сироп. Функция — нежная текстура и основа для пропитки. Песочный корж: Рассыпчатый, плотный. Функция — контраст текстуры, основа для тяжелых начинок (карамель, орехи). Заварное, миндальное тесто и др.

Пропитка (сироп): увлажнение, дополнительный вкус (ром, кофе, цитрусы), скрепление крошки. Бисквит пропитывается холодным сиропом только после полного охлаждения. Степень пропитки определяется рецептурой.

Прослойка (крем, начинка, мусс, конфитюр): связка коржей, основной носитель вкуса, создание текстуры и влажности. Заварной («Парижский крем» crème pâtissière): основа для многих кремов (за счет добавления масла, шоколада, взбитых сливок). Масляный: пластичный, хорошо держит форму для украшений. Сливочный (на основе взбитых сливок): легкий, воздушный. Сметанный: с легкой кислинкой. Ганаш (шоколадно-сливочный): насыщенный, стабильный.

Наружная отделка (декор): эстетика, защита изделия от высыхания, завершение вкусовой композиции. **Материалы:** тот же крем, ганаш, зеркальная глазурь, мастика, марципан, безе, шоколад, фрукты, орехи.

2. Поэтапная технология приготовления (на примере бисквитного торта «Прага»)

Этап 1: Приготовление бисквита.

- **Техника «Холодный способ»:** раздельное взбивание белков (до устойчивых пиков) и желтков (с сахаром до побеления), аккуратное соединение и введение просеянной муки с какао-порошком. **Ключ:** сохранение воздушности.
- **Выпечка:** в смазанной и припыленной мукой форме, при 180-200°C, без встряхивания. Готовность — сухая лучинка.
- **Важнейшее правило:** полное охлаждение на решетке (6-8 часов, а лучше ночь)! Горячий бисквит рассыплется при резке и не впитает пропитку.

Этап 2: Приготовление крема и сиропа.

- **Крем «Прага»:** заварная основа (молоко, желтки, сахар, мука) + размягченное сливочное масло + какао. Все компоненты должны

быть одинаковой температуры (около 20-22°C) для предотвращения расслоения.

- **Пропитка:** сахарный сироп, часто с добавлением коньяка или ванили.

Этап 3: Приготовление отделочных материалов.

- **Ганаш/Айсинг:** сливки нагревают, заливают ими измельченный шоколад, дают постоять и перемешивают до гладкости.

3. Сборка (монтаж) торта. Сборка — это фундамент.

1. **Подготовка коржей:** Выровнять верх, разрезать на пласты с помощью кондитерской струны или длинного пильного ножа. Убрать крошки.
2. **Подложка:** Корж-основа помещается на диск/тарелку, снизу — полоски пергаменты для чистоты.
3. **Пропитка:** Равномерное нанесение сиропа кондитерской кистью. **Не переувлажнить!**
4. **Нанесение крема:** С помощью кондитерского мешка (равномерно) или шпателя. По крачу оставлять немного места, чтобы крем не выдавливался.
5. **Повторение слоев:** Корж -> Пропитка -> Крем. Верхний корж кладется нижней (ровной) стороной вверх.
6. **Обмазка:** Нанесение тонкого слоя крема по всему тарту («пратине») для выравнивания и закрепления крошек. **Обязательный этап!**
7. **Отдых (стабилизация):** Торт должен отстояться в холодильнике минимум 1-2 часа (а лучше ночь) для пропитывания и стабилизации структуры. Только после этого — финальная отделка.

4. Принципы и техники оформления

Принципы:

- **Единство стиля:** Украшение должно соответствовать вкусу торта.
- **Цветовая гармония:** Не более 3-4 основных цветов.
- **Акцент и баланс:** Выделение центра или края, без перегруза.
- **Чистота и аккуратность** — главный критерий профессионализма.

Техники для классических тортов:

1. **Глянцевание (ганаш, глазурь):** Заливка на стабилизированный торт. Дает ровное блестящее покрытие.
2. **Отделка кремом:** Использование насадок (пастильных мешков) для создания бордюров, розеток, надписей. «Шуба» с помощью шпателя.
3. **Работа с мастикой/марципаном:** Покрытие торта ровным пластом (фон), изготовление фигурок и цветов.
4. **Использование готовых элементов:** Какао-порошок, тертый шоколад, жареные орехи, ягоды, вафли, золочение.
5. **Комбинированные техники:** Глазурь + фрукты, крем + шоколадная стружка.

5. Контроль качества и хранение

- **Органолептические показатели:**
 - **Внешний вид:** Соответствие заявленному, аккуратность.
 - **Форма:** Правильная, без наплывов и вмятин.
 - **Консистенция:** Бисквит — мягкий, равномерно пропитанный, без сухих участков. Крем — нежный, без крупинок, не «резиновый».
 - **Вкус и запах:** Чистые, выраженные, характерные для данного вида изделия, без посторонних привкусов.
- **Условия и сроки хранения:** Большинство классических тортов хранят при $t +2...+6^{\circ}\text{C}$ в кондитерской витрине или холодильнике. Срок — от 24 до 72 часов в зависимости от крема (сливочные и заварные — меньше, масляные — дольше).

II. Закрепление изученного материала

Контрольные вопросы:

- 1) Дайте определение классическому тарту как многослойной конструкции. Назовите его основные компоненты.
- 2) Почему бисквиту необходимо длительное охлаждение перед сборкой торта?
- 3) Каковы основные функции пропитки (сиропа) в тарте?