

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
(2часа)
План**

1. Способы и приёмы отделки праздничных тортов.
2. Крошковые торты.

3. Комбинированные торты.

1. Миндальные торты.

Отделка праздничного торта заключается в сочетании выпеченных полуфабрикатов, представляющих собой основу торта, с различными отделочными полуфабрикатами. В зависимости от размеров и массы праздничного торта существуют следующие способы его отделки:

- 1) контурно-рельефная отделка кремом и глазурью;
- 2) отделка отливными и выпеченными фигурными барельефами;
- 3) отделка целыми фигурами, цветами, орнаментами и другими украшениями из разных полуфабрикатов;
- 4) обтяжка тортов сахарной мастикой;
- 5) отделка пищевыми фотографиями и переводными рисунками; 6) отделка пищевыми красителями с помощью аэрографа.

Контурно-рельефная отделка производится тремя способами.

С п о с о б 1. Делают контур фигуры или сложного рисунка. По этому контуру изготавливают из алюминия или другого материала штамп с ручкой. Покрывают гладким слоем крема верхний слой орта. Штамп смачивают теплой водой, устанавливают на подготовленную поверхность торта и легко надавливают. На поверхности крема отпечатывается контур рисунка или орнамента. Контур обводят кремом (крем в зависимости от рецептуры подкрашивают пищевыми красителями), пользуясь кондитерским мешками с различными насадками. Нанесенный рисунок или орнамент на большом количестве тортов будет одинаковым.

Способ 2. Штампом делают контур на глазированной поверхности торта. Окунают штамп в разведенную пищевую краску и прикладывают его к глазированной поверхности, на ней отпечатывается контур рисунка, который затем обводят кремом или глазурью.

Способ 3. Подбирают насадку на определенный рисунок (эмблему), которую крепят к кондитерскому мешку. Нажимая один раз на заполненный кремом кондитерский мешок, получают на поверхности торта нужный рисунок.

Отделка тортов отливными и выпеченными фигурными барельефами. Барельефы фигур животных, зданий, эмблем и другие служат хорошим украшением тортов. Отливные барельефы изготавливают из желе, шоколада, сахара, карамели, марципана и др. Для изготовления барельефных украшений необходимо иметь соответствующие формы.

Отделка тортов производится также барельефами из выпеченных полуфабрикатов: песочного, заварного, воздушного, буше и др. Некоторые из этих полуфабрикатов отсаживают для выпечки двумя способами: непосредственно на листы, в виде определенной фигурки и в фигурные железные формочки без дна, которые устанавливают на листах. Барельефы из бисквитного и песочного полуфабриката изготавливают с помощью металлических фигурных выемок.

При отделке тортов желе используют специальные выемные ложки. Таким образом из желе получают различные ягоды (например, красную и черную смородину, виноград и др.).

Отделка тортов целыми кондитерскими фигурами. *Кондитерская фигура* — это сахаристое кондитерское изделие из однородной тонкоизмельченной кондитерской массы на основе сахара, жиров — заменителей масла какао с добавлением или без добавления молока и (или) продуктов его переработки, какао - порошка, тертого ореха, пищевых добавок, ароматизаторов, формируемое в виде различных фигур.

Целые объемные фигуры склеивают из двух барельефов или отливают целиком. Они могут быть сделаны в виде людей, сказочных и мультяшных животных, рыб, плодов, грибов и др.

Для приготовления целых объемных кондитерских фигур используют различные отделочные полуфабрикаты: шоколад, карамель, марципан, мастику и др. Изготавливают целые объемные кондитерские фигуры отливкой, формовкой и лепкой.

Отливают полнообъемные фигуры полыми и сплошными, для чего используют шоколад и карамель. Отлив у производят в металлических, пластмассовых, фарфоровых, глиняных и гипсовых формах и ли фигурной выемкой. Формы бывают двух- и односторонними.

Двухсторонние формы могут быть не скрепленными между собой, но имеющие зеркальное изображение одной и той же фигуры, а также с о скрепленным и на петлях половинками и с помощью зажимов.

Односторонние формы используют для приготовления барельефов и объемных фигур, которые имеют одну плоскую сторону поверхности фигуры.

При отсутствии форм промышленного изготовления отливать полнообъемные фигуры можно в формах из гипса, фарфора, глины и песочного теста. Для отливки можно использовать любую игрушку. В подготовленную на листе порцию песочного теста углубляют до половины (продольно) выбранную фигурку, а затем извлекают ее. В другую порцию теста таким же способом углубляют другую половинку фигурки. Образовавшиеся в тесте углубления аккуратно обкладывают пищевой фольгой, поверх которого наносят шоколад или карамель. Помещают в холодильник до затвердения. Затем шоколад (карамель) извлекают из тестовой формы вместе с пищевой фольгой, освобождают от фольги и склеивают обе половинки в полнообъемную фигурку.

Формуют полнообъемные фигурки из марципана (мастики) в металлических, гипсовых или пластмассовых формах, внутреннюю часть которых смазывают жиром или опыливают сахарной пудрой. В подготовленные формы, представляющие собой две половинки одной фигуры, вкладывают порознь куски марципана (мастики) и прессуют. Излишки марципана (мастики) срезают ножом, затем складывают две половинки для склеивания и прижимают их друг к другу. После этого форму раскрывают и извлекают готовую фигурку.

Лепят кондитерские фигурки из различных полуфабрикатов: карамели, марципана, мастики, шоколадной массы и др.

Лепные работы в основном выполняются пальцами и ладонями рук, используя при этом доски или силиконовые коврики. Для мелкой ювелирной отделочной работы используют специальные инструменты: стеки и лопаточки. Их изготавливают из дерева, пластмассы и металла. Они могут быть заострёнными, плоскими и изогнутыми. Для создания фактурной поверхности можно использовать также насадки от кулинарного шприца, мелкие ситечка, столовые приборы и т.п.

При работе с отделочными полуфабрикатами используют такие приемы, как скатывание, раскатывание, сплющивание, вдавливание, прищипывание, оттягивание, сглаживание и др.

Скатывание — прием, который применяется для обработки пластического куска в целях придания ему шарообразной формы. Он выполняется с помощью ладоней и круговых движений кистей рук. Шарообразная форма является первоначальной для выполнения

Раскатывание — прием, который применяют для получения яйцеобразной, конусообразной и цилиндрической формы. Яйцеобразную форму получают в результате раскатывания шарика с двух сторон, конусообразную — раскатывания под углом с одной стороны. Цилиндрическую форму получают скатыванием пластической массы прямолинейными движениями ладоней, параллельно поверхности.

Сплющивание — прием, с помощью которого получают уплощённую форму, сдавливая вылепленную деталь ладонями, пальцами или инструментами.

Вдавливание — прием, который применяют при формировании фактуры различных поверхностей деталей. Для этого приема применяют пальцы рук, стеки и другие инструменты.

Прищипывание — это прием, осуществляемый путем сильного сжатия кончиками пальцев кисти руки. Обычно этот приём используют при лепке мелких деталей или для изменения уже имеющейся формы.

Оттягивание — это прием, который применяется для формирования какой – либо части фигуры из общей пластической массы путем оттягивания материала щепоткой пальцев.

Заглаживание — это завершающий этап формирования поверхности изделия для придания эстетичности внешнего вида. Заглаживание осуществляют путем продольных движений пальцев рук. Например, прием применяется при получении плавных переходов от одной поверхности к другой, в местах закруглений или соединений частей объемной фигуры.

Отделка тортов рельефными орнаментами. Растительные элементы декора (ягоды, цветы, листья, стебли и т.п.) являются основными мотивами в отделке тортов. Гармонично скомпонованные элементы придают нарядный вид любому праздничному торту. Перед началом отделки выбирают масштаб будущих элементов и соотносят их с декорируемым изделием, а также цветовое оформление. В работе используются комбинированный и конструктивный способы.

Для лепки растений готовят:

- жгутики различной толщины и цвета для формирования стеблей, высоких листьев, декоративных завитков различного характера, лепестков цветов простой формы и т. д.; шарики, которые вытягивают в конусообразную форму с одной или с двух сторон для формирования различного вида листьев и сплющивают для серединок цветков. Наиболее распространенным элементом декорирования тортов являются цветы. При изготовлении цветов часто используют различные специальные вырубки и сочетают их с приемами лепки.

Лепку рельефного растительного орнамента начинают с подставки эскиза (шаблона), вырезанного по контуру изображения.

Композиция располагается на поверхности сложного кондитерского изделия в следующей последовательности: 1) подготовка плоской и ровной поверхности;

2) нанесение фона;

3) разметка контура изображения с учетом пропорций;

4) подготовка повторяющихся рельефных растительных элементов;

5) наращивание декоративных элементов по контуру поверхности кондитерского изделия с соблюдением четкости рисунка;

б) дальнейшее наращивание объема по всей поверхности с учетом высоты выступающих частей.

Отделка тортов свежими и засахаренными цветами. Сосеменные праздничные торты украшают свежими и засахаренными цветами.

Свежие цветы обрабатывают в теплой воде и концы стеблей обертывают пищевой пленкой. Из свежих цветов создают естественные композиции, например свадебный букет невесты.

Засахаренные цветы являются изящными украшениями для праздничных тортов. Подготовленные свежие цветы — нарциссы, хризантемы, жасмин, лилейник, розовые бутоны или

Е:еСТКИ крупных цветов (например, роз) смазывают взбитым 2',хом, погружают в сахарную пудру. Раскладывают засахаренсе изделия на решетке и подсушивают. Хранят в герметичных ЕКах.

Отделка тортов айсингом (айсинг — белковая рисовальная в:са, которая используется ддя изготовления съедобных объемукрашений, отделки праздничных тортов, отличается особой

2. Крошковые торты.

Общие сведения. Крошковые торты готовят аналогично крошковым пирожным.

Торт «Пингвин». Рецепттура, г: бисквит — 240, полуфабрикат «Любительский» — 180, сироп для промочки — 190, крем сливочный — 90, крем сливочный шоколадный — 20, крем сливочный с конфитюром — 200, конфитюр клубничный — 110, крошка полуфабриката «Любительский» — 20. Выход — 1 000 г.

Для этого торта готовят бисквит и полуфабрикат «Любительский» круглой формы. Используют два слоя бисквита и один слой полуфабриката «Любительский». Нижний пласт бисквита слегка промачивают сиропом и смазывают сливочным кремом, смешанным с конфитюром в соотношении 1:1. На крем накладывают пласт полуфабриката «Любительский», промачивают его сиропом и смазывают клубничным конфитюром. Затем накладывают пласт бисквита и промачивают его. Поверхность торта покрывают сливочным кремом с добавлением конфитюра.

При смешивании с кремом клубничный конфитюр не протирают. При обмазке таким кремом верхняя поверхность торта будет неровной, имитирующей ледяные торосы в море. Для обмазки боковой поверхности торта используют крем, смешанный с протертым конфитюром, для получения гладкой поверхности.

Затем половину поверхности торта прикрывают листом пергаментя, а вторую засыпают через сито крошкой полуфабриката «Любительский». Вдоль границы посыпки из кондитерского мешка с круглой трубкой диаметром 8 мм проводят двухцветную (из белого и шоколадного крема) полосу. Не обсыпанную крошкой поверхность торта украшают из корнетика произвольно в виде сетки шоколадным кремом. На поверхности торта размещают пять разных по размерам фигурок пингвинов.

Торт «Полено». Рецепттура, г: полуфабрикат «Любительский» — 450, сироп для промочки — 170, крем сливочный — 240, крем сливочный шоколадный — 25, конфитюр клубничный — 145, воздушный полуфабрикат — 10, крошка полуфабриката «Любительский» — 10. Выход — 1 000 г.

Полуфабрикат «Любительский», выпеченный в полуцилиндрической форме, разрезают по горизонтали на три пласта. Нижний пласт промачивают сиропом, смазывают клубничным конфитюром и склеивают со вторым

пластом. Второй пласт промачивают сиропом, смазывают кремом и склеивают с третьим пластом. Третий пласт после промачивания сиропом покрывают полоской крема из кондитерского мешка с плоской широкой зубчатой трубочкой. Затем пергаментным листом бумаги, смоченным в теплой воде, поверхность крема сглаживают.

Боковые стороны обсыпают жареной крошкой полуфабриката «Любительский», а торцевые части торта оставляют открытыми, чтобы были видны слои полуфабриката. Немного выше границы обсыпки при помощи зубчатой трубочки наносят виньетку из шоколадного крема. Поверхность торта украшают тремя парами круглых лепешек и 3 воздушного полуфабриката и шоколадным кремом в виде листиков.

Торт «Ночка». Рецепт, г: полуфабрикат «Особый» — 425, крем «Шарлотт» на агаре—380, сироп для промочки — 170, крем «Шарлотт» шоколадный — 15, крошка жареная полуфабриката «Особый» — 10. Выход — 1000 г.

Торт изготавливают полуцилиндрической формы. Три слоя полуфабриката «Особый» промачивают сиропом и склеивают кремом. Поверхность грунтуют и украшают кремами «Шарлотт» на агаре и «Шарлотт» шоколадным. Торцевые и нижнюю части торта обсыпают крошкой.

3. Комбинированные торты.

Общие сведения. В приготовлении комбинированных тортов используют два-три вида выпеченных полуфабрикатов.

Комбинированные торты бывают следующих видов:

- бисквитно-воздушные — два бисквитных пласта и один воздушный;
- бисквитно-песочные — два бисквитных пласта и один песочный;
- песочно-воздушные — два песочных пласта и один воздушный;
- песочно-заварные;
- песочно-бисквитные и т.д.

Торт «Московский». Рецепт, г: песочный полуфабрикат — 5000, заварной полуфабрикат — 700, начинка фруктовая — 3.080, помада — 1.000, фрукты, цукаты — 150, крошка бисквитная — 70. Выход — 10000 г.

Торт имеет квадратную форму. Подготовленные песочные пласты в горячем виде попарно склеивают фруктовой начинкой. Поверхность смазывают фруктовой начинкой и сверху кладут сетку из заварного полуфабриката. Пласты разрезают на торты. Поверхность сетки украшают помадой в виде тонких переплетающихся нитей. Боковые стороны смазывают фруктовой начинкой и обсыпают жареной бисквитной крошкой. В центре торта в отверстия сетки вставляют цукатные палочки.

Сетку формируют из заварного теста в виде тонких параллельных полосок по диагонали кондитерского листа, выпекают и охлаждают.

Торт «Дачный». Рецепт, г: песочный полуфабрикат — 5 400, заварной полуфабрикат — 1 400, начинка фруктовая — 3 200, воздушный

полуфабрикат — 400, пудра сахарная — 100, крошка бисквитная — 100. Выход — 10000 г.

Торт имеет квадратную форму. Подготовленные песочные пласты в горячем виде попарно склеивают фруктовой начинкой. Поверхность смазывают фруктовой начинкой и накладывают сетку из заварного полуфабриката. Затем пласты разрезают на торты. Боковые стороны смазывают фруктовой начинкой и обсыпают жареной бисквитной крошкой. Поверхность торта украшают девятью шариками из воздушного полуфабриката. Донышки шариков смазывают фруктовой начинкой и кладут симметрично по уголкам и сверху торта. Поверхность торта посыпают сахарной пудрой.

Сетку формуют из заварного теста в виде тонких параллельных полосок по диагонали кондитерского листа, выпекают и охлаждают.

Торт «Весенний». Рецепт, г песочный полуфабрикат — 5400, заварной полуфабрикат — 1 300, начинка фруктовая — 2520, помада — 580, желе — 700, крошка бисквитная — 100. Выход — 10000 г.

Торт имеет квадратную форму. Подготовленные песочные пласты в горячем виде попарно склеивают фруктовой начинкой. Поверхность смазывают фруктовой начинкой и накладывают сетку из заварного полуфабриката. Затем пласты разрезают на торты. Боковые стороны смазывают фруктовой начинкой и обсыпают жареной бисквитной крошкой. Поверхность сетки при помощи кисти смазывают фруктовой начинкой и глазируют желе. По углам белой и розовой помадой.

Сетку формуют из заварного теста в виде тонких параллельных полосок по диагонали кондитерского листа, выпекают и охлаждают.

Торт «Песочно-бисквитный». Рецепт, г песочный полуфабрикат — 2893, бисквитный полуфабрикат — 2051, начинка фруктовая — 3350, крем сливочный «Шарлотт» — 1 096, фрукты, цукаты — 800, желе — 848, орехи жареные — 940, крошка бисквитная — 105. Выход — 10000 г.

Торт готовят квадратной формы из трех пластов (два песочных пласта и между ними один бисквитный), склеенных фруктовой начинкой. Поверхность и боковые стороны смазывают фруктовой начинкой и обсыпают бисквитной крошкой.

Торт «Аленка». Рецепт, г: бисквитный полуфабрикат — 1050, воздушный полуфабрикат — 2 020, крем сливочный — 1 690, начинка ореховая — 3 900, помада — 930, орехи жареные — 102, вино — 34. Выход — 390 г.

Торт готовят круглой формы. Два слоя воздушного полуфабриката и между ними один слой бисквита прослаивают фруктовой - ореховой начинкой. Поверхность торта глазируют шоколадной помадой. Боковую сторону торта смазывают кремом и обсыпают жареными орехами. Украшают торт шоколадным кремом в виде бордюра, сеточки, в середине делают надпись «Аленка» и укладывают два желудя, выпеченных из воздушного теста и наполовину глазированных помадой.

Торт «Бисквитно-песочный». Рецепттура, г: песочный полуфабрикат — 2 500, бисквитный полуфабрикат — 3 000, начинка фруктовая — 1 500, крем сливочный — 1 500, сироп для промочки — 700, пудра сахарная — 100, орехи жареные — 940. Выход — 10 000 г.

Торт готовят круглой формы. Два бисквитных пласта, промоченных сиропом и прослоенных сливочным кремом, прослаивают сливочным кремом с песочным полуфабрикатом. Поверхность и боковые стороны смазывают клубничным джемом. Боковую сторону обсыпают жареными орехами. При помощи трафарета с тематическим рисунком украшают торт сахарной пудрой и бордюром из крема. Рецепттура для начинки — готовая.

Песочное тесто перед выпеканием посыпают измельченными 1 орехами. Часть орехов оставляют для отделки боковых сторон.

Торт «Песочно-воздушный с орехами». Рецепттура, г: песочный полуфабрикат — 3 220, воздушный полуфабрикат — 1 200, начинка фруктовая — 500, помада — 2 000, какао-порошок — 50, крем сливочный — 3 000, орехи жареные — 200. Выход — 10 000 г.

Торт готовят квадратной или круглой формы. Два пласта песочного полуфабриката и между ними пласт воздушного полуфабриката прослаивают сливочным кремом с добавлением мелко рубленых орехов (на 3 000 г сливочного крема используют 200 г орехов, часть орехов оставляют для отделки боковых сторон). Поверхность торта смазывают повидлом и глазируют шоколадной помадой (на 2 000 г помады добавляют 50 г какао-порошка). Боковые стороны смазывают повидлом и обсыпают орехами. Украшают торт кремом и орехами.

Торт «Бисквитно-воздушный». Рецепттура, г: бисквитный полуфабрикат — 3 000, воздушный полуфабрикат — 981, крем сливочный — 3 000, сироп для промочки — 590, желе — 1 750. Выход — 10 000 г.

Торт готовят круглой формы. Два бисквитных пласта и между ними пласт воздушного полуфабриката прослаивают сливочным кремом. Бисквитные пласты промачивают сиропом. Поверхность грунтуют кремом. Боковую сторону смазывают кремом и обсыпают крошкой воздушного полуфабриката. Украшают торт кремом, фруктами и желе (часть желе по рецептуре можно заменить фруктами — свежими и консервированными).

Контрольные вопросы:

1. Перечислите операции по приготовлению миндального торта.
2. Перечислите ассортимент миндальных тортов.
3. Назовите аналогию крошковым тортам
4. Перечислите ассортимент крошковых тортов.
5. Что используют при приготовлении комбинированных тортов?
6. Перечислите ассортимент комбинированных тортов

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