

Учебная практика

Тема: Приготовление и оформление пирожных и тортов.

Цели занятия:

Обучающие:

- углубить, систематизировать, обобщить и проконтролировать знания студентов по организации обслуживания;
- 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 и умение работать в коллективе;
- сформировать представление о организации и ведения процессов приготовления, и обслуживания;
- способствовать развитию умений работать в коллективе;
- 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).

Самостоятельная работа

1. Законспектировать инструктаж.
2. Выполненную самостоятельную работу прислать:

на адрес электронной почты: jiji.juli.2000@mail.ru или личное сообщение в контакте <https://vk.com/id553531927>

Лекция №__

План

1. Оформление кремом бисквитного и песочных тортов.
2. Оформление кремом слоеных тортов.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование блюда: Торт Муравейник

№ п/п	Наименование сырья	Масса брутто (г)	Масса нетто (г)
1	Тесто:		
	Маргарин	250	250
	Сахар	200	200
	Яйца	2 шт	80
	Сода	0,3	0,3
	Соль	0,3	0,3
	Мука	500	500
2	Для крема		
	Молоко сгущ. вар.	400	400
	Масло сливочное	200	200

Последовательность технологических операций для приготовления блюда Торт «Муравейник»

Операция № 1 Подготовка рабочего места.

Ознакомиться с нормативно - технологической документацией. Производственный стол должен быть ровным, не качаться.

Разделочные доски кладут перед собой.

Подбирают посуду, инвентарь, инструменты, устанавливают весы.

Продукты кладут слева от доски, а полуфабрикаты ставят справа от себя. Операция № 2 Подготовка продуктов. Просеивание муки, обработка яиц,

подготовка дополнительных ингредиентов.



...денное тесто пропускают
...зывают на противень.

Выпекают при температуре 150-170 °С 20-25 мин.



Операция № 6 Приготовление торта. Охлажденное после выпечки тесто ломают на кусочки и смешивают с кремом. Укладывают на блюдо в виде горки. И убирают в холодильник.



Операция № 7 Охлажденный и пропитавшийся торт можно подавать.



Требования к качеству

Тесто должно быть хорошо пропеченным, неподгорелым, без следов непромеса. Вкус и запах приятные, свойственные данному виду изделия, без посторонних привкусов. Хранить Муравейник нужно тоже в холодильнике. Можно накрывать его пищевой плёнкой или пластиковым контейнером по размеру. Срок хранения – до пяти дней.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование блюда: Торт Наполеон

№ п/п	Наименование сырья	Масса брутто (г)	Масса нетто (г)
1	Тесто:		
	мука	750	750
	масло сливочное	400	400
	яйца	2 шт	80
	вода	150	150

	водка	150	150
	уксус 9%	50	50
	соль	2	2
2	Крем:		
	молоко	1000	1000
	яйца	4 шт	160
	мука	100	100
	сахар	300	300
	ванильный сахар	20	20
	масло сливочное	300	300

Последовательность технологических операций при приготовлении «Торт Наполеон»

Операция № 1 Подготовка рабочего места.

Ознакомиться с нормативно - технологической документацией. Производственный стол должен быть ровным, не качаться.

Разделочные доски кладут перед собой.

Подбирают посуду, инвентарь, инструменты, устанавливают весы. Продукты кладут слева от доски, а полуфабрикаты ставят справа от себя.

Операция № 2 Подготовка продуктов. Просеивание муки, обработка яиц, подготовка дополнительных ингредиентов.




однородную массу. Кастриоле ставят на небольшой огонь и непрерывно помешивают, чтобы избежать появления комочков. Как только крем загустеет и начнет закипать его снимают с огня и вводят сливочное масло, размешивают до полного растворения масла. И ставят остывать.




Сверху круг и смазывают и повторяем эта

обмазывают этим же кремом.



п
п
с
р

няя и боковые
том и другими
и привкусов не
2 до + 6С, а

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование блюда: Торт муссовый « Три шоколада»

№ п/п	Наименование сырья	Масса нетто (г)
1	Тесто:	
	мука	100
	масло раст	30
	яйца	1шт
	Кофе (1 ч/л раств. кофе)	70
	сметана	50
	молоко	50
	соль	2
	какао	20
	сахар	100
	разрыхлитель	10
	ванильный сахар	15
2	Мусс из темного шоколада:	

	сливки 35%	200
	темный шок	120
	сахарная пудра	15
	сливочное масло	40
	желатин	5
3	Мусс из молочного шоколада	
	сливки 35%	200
	молочный шок	120
	сахарная пудра	15
	сливочное масло	40
	желатин	5
4	Мусс из белого шоколада	
	сливки 35%	200
	белый шок	120
	сливочное масло	30
	желатин	8

Последовательность технологических операций при приготовлении торт муссовый « Три шоколада»

Операция № 1 Подготовка рабочего места.

Ознакомиться с нормативно - технологической документацией. Производственный стол должен быть ровным, не качаться.

Разделочные доски кладут перед собой.

Подбирают посуду, инвентарь, инструменты, устанавливают весы.

Продукты кладут слева от доски, а полуфабрикаты ставят справа от себя.

Операция № 2 Подготовка продуктов. Просеивание муки, обработка яиц, подготовка дополнительных ингредиентов.

Операция №3 Готовим корж для основы торта. Муку просеиваем с какао и разрыхлителем, добавляем соль, обычный и ванильный сахар. Тщательно размешиваем.



Операция №4 Отдельно соединяем молоко, сметану, растительное масло и яйцо. Взбалтываем венчиком до однородности. Соединяем сухую и влажную массы. Старательно вымешиваем. В итоге получается

достаточно густое, окрашенное в шоколадный цвет тесто



Операция №5 Готовим кофе любым привычным способом. Можно использовать турку, кофе машину или просто залить кипятком растворимый порошок. В любом случае для приготовления бисквита нам потребуется 70 мл готового напитка. Горячий свежеприготовленный кофе сразу же вливаем к густому тесту, энергично размешиваем — добиваемся получения гладкой и однородной текстуры.



Операция №6 Готовить корж и далее формировать торт будем в разъемной форме диаметром 22 см. Дно для удобства застилаем пергаментной бумагой, стенки натираем маслом. Выливаем в подготовленную емкость гляцевое тесто, отправляем в прогретую к тому



времени духовку

Операция №7 Выпекаем корж при температуре 180 градусов около 15-20 минут. Готовность проверяем шпажкой или зубочисткой (она должна выходить из теста абсолютно сухой, без мокрых крошек). Остужаем выпечку



Операция №8 Форму промываем, протираем. Дно и стенки застилаем чистой пергаментной бумагой. В подготовленную емкость опускаем остывший корж (если у выпечки имеется выпуклая верхушка, предварительно подравниваем ее ножом).



Операция №9 Приготовление Темного мусса: Шоколад разламываем на дольки, соединяем с мягким сливочным маслом. Помешивая, растапливаем на

«водяной бане» до однородности. Важно не перегреть шоколад, иначе он может свернуться! Чтобы избежать неприятных моментов, готовим на слабом огне и следим, чтобы вода в кастрюле не касалась дна верхней емкости. Расплавленный шоколад снимаем с огня и остужаем.



Операция №10 Желатин высыпаем в удобную емкость, вливаем 1,5 ст. ложки холодной воды. Оставляем для набухания (время смотрим на упаковке).



Операция №11 Холодные сливки (200 мл) вливаем в объемную миску, взбиваем с сахарной пудрой до сгущения массы. Начинаем работать на малой скорости миксера, постепенно увеличивая темп оборотов. Когда на поверхности массы будут оставаться следы от венчиков, останавливаемся



Операция №12 Выкладываем к сливкам остывший шоколад, размешиваем на самой малой скорости миксера до равномерного распределения цвета. Прогреваем набухший желатин до растворения порошка. Не кипятим! Остудив, вливаем тонкой струей к сливочно-шоколадной смеси при непрерывном взбивании. Если масса получилась сильно густой, добавляем 2-3 ст. ложки молока. Консистенция крема зависит от конкретного шоколада, поэтому нужно смотреть по ситуации.



следим, чтобы вода в кастрюле не касалась дна верхней емкости. Расплавленный шоколад снимаем с огня и остужаем.



Операция №10 Желатин высыпаем в удобную емкость, вливаем 1,5 ст. ложки холодной воды. Оставляем для набухания (время смотрим на упаковке).



Операция №11 Холодные сливки (200 мл) вливаем в объемную миску, взбиваем с сахарной пудрой до сгущения массы. Начинаем работать на малой скорости миксера, постепенно увеличивая темп оборотов. Когда на поверхности массы будут оставаться следы от венчиков, останавливаемся



Операция №12 Выкладываем к сливкам остывший шоколад, размешиваем на самой малой скорости миксера до равномерного распределения цвета. Прогреваем набухший желатин до растворения порошка. Не кипятим! Остудив, вливаем тонкой струей к сливочно-шоколадной смеси при непрерывном взбивании. Если масса получилась сильно густой, добавляем 2-3 ст. ложки молока. Консистенция крема зависит от конкретного шоколада, поэтому нужно смотреть по ситуации.



Операция №13 Распределяем массу из темного шоколада по основе торта ровным слоем. Убираем в холодильник до застывания мусса.



Операция №14 Молочный мусс готовится аналогично первому. Разломав на дольки, растапливаем с маслом молочный шоколад. Остужаем.



Операция №15 Взбиваем сливки с пудрой, смешиваем с шоколадной массой. Набухший желатин прогреваем, вводим в крем. При необходимости добавляем немного молока.



Операция №16 Равномерно распределяем массу из молочного шоколада по застывшему муссу. Разравниваем поверхность и снова отправляем десерт в холодильник. Дожидаемся застывания слоя.



Операция №17 Светлый мусс готовится так же, как и предыдущие. Но здесь не будет сахарной пудры, ведь белый шоколад и без того достаточно сладкий. И на этот слой потребуется больше желатина, так как белый шоколад, как правило, менее плотный, чем темный и хуже держит форму. Итак, раскалываем шоколад на дольки, соединяем с маслом и растапливаем до однородности.



Операция №18 Желатин заливаем 2 ст. ложками воды, оставляем для набухания, прогреваем.



Операция №19 Взбиваем сливки и соединяем с остывшим шоколадом. Вводим желатин, выкладываем массу последним слоем, убираем торт в холодильник.



Операция №20 Когда застынет белый мусс, расстегиваем разъемный борт и снимаем с десерта бумагу. В качестве оформления можно осыпать поверхность торта «Три шоколада» просеянным какао-порошком и дополнить «пирамидками» из взбитых сливок. Также можно залить десерт глазурью или использовать для декора шоколадную стружку, ягоды и т.д.

Разрезаем аппетитный муссовый торт «Три шоколада» на порции и подаем! Приятного аппетита!



Требования к качеству:

Внешний вид — мусс имеет нежную, слегка упругую, мелкопористую консистенцию. Форма изделия зависит от формы посуды. Не допускается наличие в нижней части мусса слоя желе, который образуется при недостаточном взбивании изделия.

Вкус и запах – сладкий нежный, со свойственным ароматом шоколада, ванилина.

Консистенция — слегка упругая, пористая, однородная. Срок хранения при температуре +2°C/+5°C не более 48 ч.

