

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

Дисциплина: МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.

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 №2

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 (у себя в конспекте)	Лекционный материал	письменно

Тема : "Правила оформления и отпуска холодных десертов сложного ассортимента"

Цель: Изучить основные принципы оформления, требования к качеству и правила отпуска холодных десертов сложного ассортимента. Развить умение анализировать визуальные и вкусовые компоненты десерта для создания гармоничного блюда.

План

- 1) Классификация холодных десертов сложного ассортимента
- 2) Основные правила оформления холодных десертов
- 3) Требования к качеству и температуре подачи
- 4) Инструменты и инвентарь для оформления

Ход занятия

I. Лекционный материал

Холодные десерты сложного ассортимента – это завершение трапезы, обеда или ужина. К таким десертам относятся муссы, суфле, парфе, тирамису, панакоты, десерты с использованием сложных текстур, ассорти из нескольких элементов на одной тарелке и др. Правильное их оформление и отпуск напрямую влияют на общее впечатление гостя от заведения.

1.Классификация холодных десертов сложного ассортимента

Перед тем как перейти к правилам оформления, важно понимать, с какими видами десертов мы работаем:

- **Муссы и суфле:** Воздушные структуры на основе взбитых сливок, яиц и желатина/агара.
- **Парфе и семифреддо:** Замороженные десерты на основе взбитых сливок и яиц, часто с добавлением орехов, шоколада, фруктов.
- **Кремы и панакоты:** Нежные, желеобразные десерты на основе сливок, молока и желатина.
- **Десерты-ассорти (комбинированные):** Состоят из нескольких основных компонентов (например, мусс + хрустящий слой + сорбет + крема).
- **Многослойные десерты в стаканах:** Позволяют играть с вертикальной подачей и слоями текстур.

- *Десерты с современными техниками (молекулярная гастрономия):* С использованием сферификации, желеирования, эспумов.

2. Основные правила оформления холодных десертов

Оформление – это искусство, но основанное на строгих принципах.

Вкусовой баланс: Сочетание сладкого, кислого, горького и соленого. Например, сладкий мусс дополняется кислым фруктовым соусом или хрустящим соленым крекером. **Текстуальный баланс:** Сочетание нежного (мусс), хрустящего (нуга, пралине, карамелизованные орехи), мягкого (крем) и желеобразного (желе). **Контраст текстур** делает десерт интересным. **Цветовой баланс:** Использование натуральных красителей (свекольный сок, куркума, сок шпината, порошок матча). Цвета должны быть дополняющими, а не кричащими. **Классическое сочетание:** шоколад (коричневый) + малина (красный) + мята (зеленый).

Немаловажен и выбор посуды. Тарелка должна служить "холстом" для десерта. Предпочтение отдается белой или пастельной посуде, которая подчеркивает цвета десерта. Форма тарелки (круглая, квадратная, прямоугольная) должна соответствовать концепции десерта. Активно используются кольца, рамки, стаканы-триффы для создания четких форм и слоев.

Техники оформления:

Использование соусов. Нанесение точек, полос, размазывание "хвостом", техника размытые пятна. Соус наносится каплями разного размера с помощью ложки, кондитерского мешка или бутылочки-сифона. Соус – это не только вкус, но и элемент картины. Точки можно выстраивать в линию, в форме цветка или хаотично. Интересный прием — соединить точки с помощью зубочистки, проведя через них линию, чтобы получился рисунок "паутинка" или "цветок". Соусы — это основа картины на тарелке. Они задают цветовой акцент и добавляют вкусовой контраст.

Работа с порошками и крошками. Эта техника добавляет текстуру, цвет и глубину. На тарелку или прямо на поверхность десерта (например, мусса) кладется трафарет с вырезанным узором. Через ситечко наносится какао-порошок, сахарная пудра, молотый сублимированный малиновый

порошок или коричный порошок. Трафарет аккуратно убирается. Элегантный и четкий рисунок.

Создание "грунта". Измельченное печенье, орехи, карамелизованные крошки или сублимированные фрукты рассыпаются вокруг основного элемента десерта или слоями в стакане. Имитирует землю, добавляет мощный хруст и натуральность композиции.

Гарниры: Съедобные цветы, листики мяты, микрозелень, цедра цитрусовых, золотая пудра, какао-порошок, сахарная пудра (через трафарет). Гарнир должен быть съедобным и логично сочетаться с десертом по вкусу.

Свежие и сублимированные элементы: кладутся на тарелку, нарезаются особым образом (веер из клубники, конфиз из апельсина, шарики из дыни). Листики мяты, базилика, микрозелень. Добавляют цвет и свежесть. Съедобные цветы (фиалки, настурции, анютины глазки). Сразу превращают десерт в премиальный продукт.

Декоративные элементы. Шоколад: Темперированный шоколад используется для создания "куличей" (завитков), тонких пластин с помощью ацетатной пленки, или просто натирается стружкой. Карамель и сахар: Из карамели вытягивают тонкие нити ("паутинка") или создают карамельные "леденцы". Сахарный сироп используется для выдувания сахарных сфер. Золото и серебро: Съедобная сусаль или пищевая металлическая пудра. Используется для акцентов, чтобы подчеркнуть роскошь.

Ключевой принцип – "Не перегружать!" Оформление должно быть лаконичным и подчеркивать основной продукт, а не отвлекать от него. Свободное пространство на тарелке так же важно, как и заполненное.

Ключевые принципы, которые объединяют все техники:

1. **Съедобность:** Все, что находится на тарелке, должно быть вкусным и сочетаться с основным десертом.
2. **Баланс:** Баланс цвета, текстуры, вкуса и визуального веса.
3. **Чистота:** Тарелка должна быть чистой по краям. Подтеки соуса, крошки и отпечатки пальцев недопустимы.

4. **Скорость:** Холодные десерты нужно оформлять быстро, чтобы они не успели подтаять и потерять форму.

Освоение этих техник позволит вам не просто готовить, а создавать законченные гастрономические впечатления.

3. Требования к качеству и температуре подачи

- **Внешний вид:** Десерт должен соответствовать заявленному описанию, иметь ровные, четкие слои (если это предусмотрено рецептом), гладкие поверхности у муссов и кремов. Отсутствие подтеков, пятен, заветренной корочки.
- **Консистенция:** Муссы – воздушные, нежные, без крупинок и кристаллов льда. Желе – упругое, но не резиновое. Хрустящие элементы – сухие и хрустящие.
- **Вкус и запах:** Чистый, выраженный вкус, соответствующий основному компоненту. Отсутствие посторонних привкусов и запахов (особенно желатина).
- **Температура подачи:** Все холодные десерты подаются холодными, при температуре **+4°C до +8°C**. Это критически важно для сохранения структуры (особенно для изделий с желатином и взбитыми сливками) и вкуса. Подача в теплом виде приведет к потере формы и ухудшению вкуса.

Правила отпуска (подачи) холодных десертов

Отпуск – это финальный и ответственный этап.

1. **Проверка перед отпуском:** Повар-кондитер обязан проверить каждый десерт на соответствие стандартам заведения по внешнему виду, весу и температуре.
2. **Использование охлажденной посуды:** Для подачи муссов, парфе и других нежных десертов тарелки или креманки должны быть предварительно охлаждены. Это предотвращает быстрое подтаивание и потерю формы.
3. **Скорость подачи:** Холодные десерты подаются немедленно после извлечения из холодильной витрины или сборки. Нельзя оставлять их на столе в теплом помещении.
4. **Работа с официантом:**

- Четкое информирование официантов о составе десерта, возможных аллергенах (орехи, глютен и т.д.).
- Обучение правильной переноске: десерт не следует трясти, наклонять.
- Акцентирование внимания на том, какие десерты нужно подавать с определенными столовыми приборами (например, десертная ложка для мусса, вилка и нож для торта).

4. Инструменты и инвентарь для оформления

- Кондитерские мешки и насадки (для кремов).
- Силосоны (бутылки для соусов).
- Трафареты.
- Кольца и рамки для сборки.
- Лопатки, шпатели.
- Кухонные горелки (для карамелизации поверхности, например, у "Крема Брюле").
- Прочий прочий профессиональный кондитерский инвентарь.

Заключение: Оформление и отпуск холодных десертов сложного ассортимента – это финальный, но один из самых важных этапов технологического процесса. Он требует от повара-кондитера не только технических навыков, но и развитого эстетического вкуса, чувства меры и глубокого понимания гастрономии. Правильно оформленный и поданный десерт оставляет у гостя незабываемое впечатление и является визитной карточкой высокого уровня заведения.

II. Закрепление изученного материала

Контрольные вопросы:

- 1) Назовите три основных принципа оформления холодных десертов и раскройте их суть.
- 2) Почему температура подачи холодных десертов является критически важным параметром?
- 3) Опишите последовательность действий при отпуске комбинированного десерта (например, мусс с сорбетом) от момента его приготовления до подачи гостю.
- 4) Какие инструменты необходимы для создания сложного рисунка из соуса на тарелке?
- 5) В чем заключается работа кондитера по взаимодействию с официантами при отпуске десертов?