

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

Студентам группы- ПКД-4/2 предлагаются материалы по дисциплине МДК.05.01.Организация приготовления оформления и подготовки к реализации хлебобулочных мучных кондитерских изделий

План ознакомления и выполнения заданий по усвоению нового теоретического материала лекции: **02.12.2025**

<b>№ п/п</b>	<b>Алгоритм работы над лекционным материалом</b>	<b>Литература</b>	<b>Вид работы</b>
1.	Ознакомьтесь с планом занятия	Конспект лекции	устно
2.	Изучите теоретический материал лекции	Конспект лекции	устно
3.	Кратко законспектируйте лекционный материал	Конспект лекции	письменно
4.	Дайте ответы на контрольные вопросы	Конспект лекции	письменно

**Инструкция по осуществлению обратной связи:**

1. Студент должен изучить предложенный материал и выполнить все задания по учебной дисциплине в соответствии с планом ознакомления и выполнения (см. выше) в срок согласно, следующей даты в расписании занятий.
2. Выполненные задания можно отправлять в виде скриншота окна или фото оформленной практической работы. Название файла должно содержать такую информацию: индекс группы, дата занятия согласно расписанию, ФИО студента.

Например: ПКД-4/1-11/25 Тарасов Е.В

**E-mail** для консультаций и отправки выполненного учебного материала и домашнего задания: natakicheno@mail.ru

### **Тема: План лекции**

Тема: Виды и классификация ассортимента отделочных полуфабрикатов

Цель: Сформировать системное представление о разнообразии отделочных полуфабрикатов в кондитерском производстве, изучить их классификацию, свойства, назначение и технологию применения.

План:

1. Введение. Роль отделочных полуфабрикатов в кондитерском производстве.

- Определение понятия "отделочный полуфабрикат".
- Функции отделочных полуфабрикатов: эстетическая, вкусовая, защитная, маркировочная.
- Требования к качеству отделочных полуфабрикатов.

2. Основные классификационные признаки отделочных полуфабрикатов.

- По физико-химическим свойствам и консистенции.
- По основному сырью.
- По способу приготовления.
- По температурной устойчивости.
- По назначению в оформлении.

3. Классификация и характеристика основных видов отделочных полуфабрикатов.

- 3.1. Кремы:
  - Масляный, заварной, сливочный, сырный (чиз), белковый, сметанный.
  - Сравнительная характеристика: сырье, технология, свойства, применение.
- 3.2. Глазури и помадки:
  - Шоколадная глазурь (кувертур), зеркальная глазурь, сахарная помадка, королевская глазурь.
  - Особенности темперирования и работы с глазурями.
- 3.3. Фруктово-ягодные полуфабрикаты:

- о Пюре, конфи, желе, муссы, курды.
- о Использование желирующих агентов (агар, пектин, желатин).
- 3.4. Массы на основе орехов и мака:
- о Марципан, пралине, нуга, маковая начинка.
- 3.5. Современные отделочные полуфабрикаты:
- о Ганаши (темный, молочный, белый), муссы, кремы на основе белого шоколада.
- о Спрей-краски, трансферные листы, декоративные элементы из шоколада.
- 3.6. Декор и текстуры:
- о Меренги, безе, карамель, сахарная вата, кранчи.

#### 4. Принципы сочетания отделочных полуфабрикатов с основами.

- Комплементарность вкусов.
- Совместимость текстур (закон контраста и гармонии).
- Влагостойкость и температурная устойчивость комбинаций.
- Примеры классических сочетаний: бисквит + заварной крем, песочное тесто + фруктовый конфи.

#### 5. Оборудование и инвентарь для работы с отделочными полуфабрикатами.

- Кондитерские мешки и насадки.
- Шпатели, скребки, палетки.
- Темперирующие машины, взбивальные машины.
- Воздушные компрессоры для спрей-красок.

#### 6. Тенденции и инновации в области отделочных полуфабрикатов.

- Натуральные красители.
- Безглютеновые и веганские альтернативы.
- Функциональные ингредиенты (протеиновые кремы).
- Молекулярная гастрономия в декоре.

#### 7. Заключение.

- Значение правильного выбора отделочного полуфабриката для создания качественного кондитерского изделия.
- Критерии выбора полуфабриката в зависимости от типа изделия, условий хранения и подачи.

---

Текст лекции

#### 1. Введение

Отделочный полуфабрикат — это готовый к использованию компонент кондитерского изделия, предназначенный для его внешнего оформления, прослойки или начинки. Это не просто украшение — это завершающий аккорд, который определяет:

- Внешний вид (эстетическая функция)
- Вкусовой профиль (вкусовая функция)
- Срок хранения (защитная функция — например, глазурь сохраняет влагу)
- Узнаваемость бренда (маркировочная функция)

Требования к качеству: стабильность консистенции, соответствующий вкус и аромат, безопасность, технологичность в работе.

## 2. Основные классификационные признаки

1. По консистенции: Жидкие (глазури), пластиичные (марципан, помадка), пышные (кремы), желеобразные (желе, муссы), твердые (карамель, шоколадный декор).
2. По основному сырью: Молочные (сливочные кремы), шоколадные (ганаш, глазурь), фруктово-ягодные (конфи, курд), сахарные (помадка, карамель), ореховые (пралине), белковые (меренга).
3. По способу приготовления: Взбиваемые (кремы, муссы), увариваемые (помадка, пралине), желируемые (желе, муссы), эмульгированные (ганаш).
4. По температурной устойчивости: Термостабильные (шоколадная глазурь, карамель) и термонестабильные (сливочный крем, муссы на основе желатина).
5. По назначению: Для покрытия, для прослойки, для наполнения, для декора.

## 3. Классификация и характеристика основных видов

### 3.1. Кремы — основа классической отделки.

Вид крема	Основное сырье	Технология	Свойства	Применение
Масляный	Масло сливочное, сахарная пудра	Взбивание	Пластичный, держит форму, калорийный	Розы, надписи, прослойка торты, кексы
Заварной	Молоко, яйца, сахар, мука/крахмал	Заваривание	Нежный, легкий, требует охлаждения	Прослойка эклеров, наполнение профитролов, "Корзиночки"

Вид крема	Основное сырье	Технология	Свойства	Применение
Сливочный (Чантийи)	Сливки 33-38%, сахар	Взбивание холодных сливок	Воздушный, нежный, низкая термоустойчивость	Украшение десертов, муссовых тортов, чизкейков
Сырный (чиzkрем)	Сливочный сыр, сахар, сливки	Смешивание и взбивание	Плотный, с кислинкой, стабильный	Чизкейки, декор капкейков, прослойка
Белковый (швейцарская меренга)	Белки, сахар	Нагревание и взбивание	Плотный, глянцевый, держит форму	Цветы, надписи, декор, "корзиночки"

### 3.2. Глазури и помадки — для безупречной поверхности.

- Шоколадная глазурь (Кувертюр): Содержит какао-масло. Требует темперирования для получения глянца и хруста. Виды: темная, молочная, белая.
- Зеркальная глазурь: На основе карамели или белого шоколада с желатином и сгущенкой. Дает идеальный зеркальный блеск. Не требует темперирования.
- Сахарная помадка: Уваренный сахарный сироп, вымешанный до белого цвета. Пластиична, раскатывается в пластины для покрытия кексов и пряников.
- Королевская глазурь: Белок + сахарная пудра. Используется для тонкой ажурной росписи (piping).

### 3.3. Фруктово-ягодные полуфабрикаты — для свежести и кислотности.

- Конфи: Уваренные фрукты с сахаром и пектином. Сохраняет кусочки, стабильно.
- Курд: Крем на основе яиц, сока/пюре и сливочного масла. Имеет бархатистую текстуру и яркий вкус (лимонный, манго).
- Желе: На основе сока/пюре и желирующего агента (агар — для плотности, желатин — для эластичности).
- Мусс: Легкая воздушная масса на основе пюре, взбитых сливок и желирующего агента.

### 3.4. Массы на основе орехов и мака — для глубины вкуса и текстуры.

- Марципан: Миндальная мука + сахарная пудра + сироп. Лепной материал для фигурок, покрытия тортов.
- Пралине: Обжаренные орехи, карамелизованные с сахаром и измельченные в пасту. Используется как начинка или добавка в кремы.
- Нуга: Мед/сахар, орехи, белки. Плотная, жевательная текстура.

### 3.5. Современные полуфабрикаты.

- Ганаш: Эмульсия шоколада и сливок. Основа трюфелей, глазурь, начинка. Король современной кондитерки.
- Спрей-краски: На основе какао-масла и красителей. Для создания эффекта металлик, градиента.
- Шоколадный трансфер: Узор, переносимый с пленки на изделие.

### 3.6. Декор и текстуры.

- Меренги: Французская, итальянская, швейцарская — для беze, декор.
- Карамель: Для филигранного декора, леденцов, хрустящего слоя.
- Кранч: Хрустящий слой из орехов, карамели и шоколада.

## 4. Принципы сочетания

- Контраст текстур: Хрустящий кранч + нежный мусс.
- Баланс вкусов: Сладкий бисквит + кислый фруктовый курд.
- Влагостойкость: Нельзя класть хрустящий элемент между влажными коржами без изоляции (например, шоколадом).
- Температурная совместимость: Термостабильный декор на изделие, которое не хранится в холодильнике.

Классические пары: Эклер + заварной крем, Тарт + лимонный курд, Макарон + ганаш, Медовик + сметанный крем.

## 5. Оборудование и инвентарь

- Кондитерские мешки и насадки: Открытые (звезда, круг, лепесток) и закрытые (русская трубочка) для разных типов кремов.
- Темперирующая машина (темперер) — для идеальной работы с шоколадом.
- Сифон — для создания воздушных кремов и муссов.

## 6. Тенденции

- Натуральность: Красители из сока бузины, спирулины, куркумы.
- Здоровые альтернативы: Крем из авокадо, кокосовых сливок, аквафаба (замена яичного белка).
- Техники: Геометрический декор, текстуры "под бетон", "под мрамор", капельные глазури (drip cakes).

## 7. Заключение

Выбор отделочного полуфабриката — это стратегическое решение. Он должен:

1. Соответствовать концепции изделия.
2. Быть технологически совместим с основой.

3. Выдерживать условия хранения и транспортировки.
4. Отвечать запросам целевой аудитории.

Мастерское владение ассортиментом отделочных полуфабрикатов — это путь от ремесленника к кондитерскому художнику, создающему не просто сладости, а многогранные вкусовые и эстетические произведения.

---

\*Для практического закрепления рекомендуется провести мастер-класс по приготовлению 2-3 видов кремов (например, заварного и ганаша) и их использованию на разных типах основ (бисквит, эклер, тарталетка).\*